

*Sällskapet
Linnés Hammarby*



Årsskrift 2013

Vänföreningen Sällskapet Linnés Hammarby (SLH),

bildades 2002 och arbetar ideellt med olika typer av insatser på Linnés Hammarby utanför Uppsala. Vi vill med vår verksamhet stödja huvudmännens bevarande och utveckling av byggnadsminnet och kulturresevatet, till glädje för alla besökare.



Att bli medlem

Medlemsavgiften är 150 kronor per vuxen eller 200 kronor för hela familjen. Som medlem får Du bland annat fri entré till Linnés Hammarby och Linnéträdgården.

Du kan anmäla Dig via epost till blimedlem@linneshammarby.se eller genom att betala in avgiften på vårt bankgiro 5652-3699.

OBS! Ange namn, adress, telefon och epostadress!

För allmänna frågor om Sällskapet:

Kontakta oss på sallskapet@linneshammarby.se eller ordförande Eeva Ingelög Lakomaa, mobil 070-996 92 33.

Vår hemsida finns på www.linneshammarby.se.

Redaktör för årsskriften 2013: Anders Stehn, upp17@live.se

Fotografier: Barbro Håkansson, Britt-Louise Pettersson, Cicki Bark-Holst, Gerd Sjödin, Jan Cederholm, Marie Lindell m.fl.

Framsida: Carl-Håkan Essmar, trubadur och Bellmantolkare, www.essmar.se, och Gerd Sjödin, styrelseledamot i SLH.

Sällskapet Linnés Hammarby, årskrönika 2013

Sällskapet Linnés Hammarby firade under år 2013 sitt tionde verksamhetsår.

Jubileumsåret inleddes traditionsenligt med en samling vid Linnés grav i Uppsala Domkyrka den 10 januari.

Verksamheten ute på Linnés Hammarby inleddes med fagning av markerna i april månad.

Linnés födelsedag firades på Hammarby under 2013 på söndagen den 12 maj, i anslutning till födelsedagen den 13 maj, traditionsenligt med kaffe och tårta. Ett 50-tal personer deltog.

Hammarbydagen den 26 maj hade detta år tre teman, Djurriket, Växtriket och Stenriket, helt i enlighet med Linnés egen indelning av Guds skapelse. Djurriket, där SLH medverkade, Växtriket, där Botan medverkade och slutligen Stenriket, där SGU och SLH deltog.

Under våren anordnades en akvarellkurs på Hammarby, under sakkunnig ledning av Rosemary Wise från England. Kursen samlade ett drygt 10-tal deltagare.

Sommarslåttern i juli månad ägde rum i "tropisk" värme. Juhani Silisalo bidrog med musikalisk underhållning.

Under året anordnades tre 1700-talsdagar på Hammarby: 9/6 med tema *Mode och flärd*, 14/7 tema *En kvinnas roll* och 13/8 tema *Dukat till fest*. Arrangemangen skedde i förtjänstfull medverkan av Anders Stehn och Birgitta Brattå, som även är medlemmar i Sällskapet Gustafs skål, blev uppmärksammat i media i Uppsala. Möjlighet fanns att låna historiska

kläder för barn. Carl-Håkan Essmar bidrog med musikunderhållning den 13/8.

Med anledning av SLH's 10-årsjubileum anordnades under våren en utställning i östra flygeln. Tema för utställningen var "Vad kan vi framställa själva?". Utställningen omfattade måleri, foto och hantverk. Verk av G.D. Ehret och Rosemary Wise kunde beskådas tillsammans med verk av Sällskapets egna medlemmar.

Höstkonserten på Kulturarvsdagen den 8 september blev mycket uppskattad. Olle Gällmo spelade på en säckpipa, med historiska rötter i svensk folkmusik.

Får- och marknadsdagen var som vanligt mycket uppskattad. Speciellt får-mönstringen tilldrog sig mycket intresse, särskilt från alla barn och medföljande föräldrar. Hela processen "från får till ull" kunde studeras under dagen på Hammarby.

Äppeldagarna hölls traditionsenligt en helg i slutet av september.

Under månadsskiftet september/oktober gick Hammarby in i sin vinterdvala, efter sedvanlig höststädning. Ett "Linnea-habitat" omplanterades, med förhoppning om att Linnés egen växt skall kunna slå ut i blom på Hammarby. Linné själv lyckades som bekant inte med detta.

Välkommen till Linnés Hammarby under 2014, då Kulturarvsdagen kommer att uppmärksammas ytterligare.

Claes Gille, sekreterare

Januarius

*Thorsmånad säger: Jag röker mitt kött i denna tid, Jag äter och dricker förutan nit,
Intet blod will jag nu af mig låta: Förthy, i denna månad månd' det ej båta.*

Till åminnelse av Linnés dödsdag



Den 10 jan 2013 träffades sällskapet vid Linnés grav. Det blev en stämningfull stund. Först hälsade dåvarande ordförande Monica Knutsson alla välkomna samt satte en amaryllis på gravstenen. Barbro Håkansson läste en dikt om Linneaus och hon hade med sig några linneaplantor från Harboskogen.

Monica Knutsson och Cicki Barck-Holst läste "Pappas visa". Därefter sjöng vi tillsammans "Den blomstertid nu kommer".

Stunden avslutades med att Elisabeth Arwidsson, som hade haft med sig några kvistar av Linnés lagerträd från Botaniska Trädgården, utbringade ett "Vivat Linnaeus!" i likhet med studenternas hyllning till Linné vid hemkomsterna från Herbarionet.

Efteråt gick vi och fikade på Katedralkaféet.

Text: Barbro Håkansson

Materia medica, myrra med mera

Skriftlig version av ett föredrag 14 mars 2013 i samband med Sällskapet Linnés Hammarby årsmöte.

Linné skrev sin *Materia medica* 1749 (fig. 1). Med *Materia medica* avses såväl farmakodynamik som farmakoterapi, d.v.s. hur läkemedlen verkar och hur de används i terapin.



Fig. 1. Linnés *Materia medica*, 1749.
<http://www.kb.se/>

Humoralpatologin

Innan vi gör en djupdykning i den mycket innehållsrika boken vill jag ge en bakgrund om medicinens ställning i Sverige på 1700-talet. Humoralpatologin eller fyrsaftsläran var fortfarande den accepterade läran om vad som var friskt respektive sjukt. För god hälsa krävdes att de fyra kroppsvätskorna blod, slem och gul och svart galla var i balans. Dessa fyra vätskor kunde man lätt studera i ett blodprov från en sjuk patient. De olika skikt som bildas när blodet stelnar visar en slemmig del

(som också kallas *Crusta inflammatorica*), serum som är mer eller mindre gulffärgat (=gul galla), en ljusare röd del (=blodet) och slutligen ett svarttrött koagel (=svart galla).

En rubbning i fördelningen mellan vätskorna medförde sjukdom och då måste balansen återställas. Universalmetoden var åderlåtning, dvs. man tappade patienten på blod, oftast genom att "slå åder". Då öppnade man ett blodkärl (fr.a. en ven), oftast med en s.k. snäppare (Fig. 2) och lät blodet strömma fritt. Men man kunde också ge lavgång eller kräkmedel - åtgärder som också medförde att vätska avlägsnades ur kroppen. Från fyrsaftsläran modell härstammar uttrycket "att vara vid sunna vätskor". Om de nämnda åtgärderna inte ansågs vara framgångsrika kunde s.k. fördelande läkemedel och



Fig. 2. Snäppare med djurfigur från Veterinärinrättningen i Skara 1822.
Foto från Veterinärhistoriska museet, Skara.

andra medikamenter komplettera behandlingen.



Fig. 3. Detalj från omslaget till Darellii Socken-apotek.

Lägg märke till det lilla kapellet vid horisonten alldeles t.h. om fundamentet för förstöringsglaset.

Upplysningen

På 1700-talet började man också utmana kyrkans syn på sjukdomar som ett straff från Gud. Fritt och kritiskt tänkande blev allmänt accepterat. Så speglas t.ex. detta nya synsätt i omslaget till Darelius' *Socken-Apothek och någre Hus-Curer* från 1760 (Fig. 3). Vi ser solens strålar brytas genom ett förstöringsglas och ett prisma. Sentensen *Natura per artem* kan översättas "Naturen genom vetenskapen". Kyrkan har på omslaget reducerats till ett pyttelitet kapell i bakgrunden. Men utgivningen av "Socken-Apothek" är enligt dess förord ett försök av "kyrkoherden i Wärmeland och Gilberga Socken herr Magister Jöran Jöransson" att förbättra läkemedelstillgängligheten på landsbygden och genom kyrkans och fr.a. klockarens försorg göra enklare sjukvård tillgänglig (2).

Läkarna Linné, Rosén och Bäck

Läkarna Carl von Linné (1707-1778) och Nils Rosén von Rosenstein (1706-1773) var samtida. Rosén doktorerade 1730 i Harderwijk på en avhandling om sjukhistoriens nedtecknande (anamnesen) och Linné doktorerade fem år senare vid samma holländska universitet på en avhandling om frossan (malaria). Båda har sina gravar i Uppsala domkyrka.(Fig. 4 och 5.) Den något yngre läkaren och arkiatern Abraham Bäck (1713-1795) var



Fig. 4. Roséns epitafium i Uppsala domkyrka. Foto: förf.



Fig. 5. Carl von Linnés gravsten i Uppsala domkyrka. Graven är blomstermyckad med anledning av Linnéjubileet 2007. Foto: förf.

mycket god vän med Linné och de hade en livaktig skriftväxling.

Bland annat dryftade Linné frågan om den allvarliga boskapspesten med Bäck och han föreslog att tre av hans disciplar skulle skickas till den nyöppnade veterinärskolan i Lyon för att råda bot på den besvärliga situationen: "Wettenskapen bör byggas ånyo ty här tills är hon tiokt barbarie. ... Deras nu warande



Fig. 6. "Stockholmsfarmakopén" och den första riksfarmakopén i Sverige. Foto: förf.

Medicamenta äro composita tagne äfter människors mediciner, alltså mycket osäkra..." En av de tre elever som Linné skickade till Frankrike, Peter Hernquist, återvände till Sverige och Skara och kunde efter en viss tid öppna den första veterinärskolan i Sverige 1775. Samtidigt öppnade han ett eget Boskapsapotek till den lokale Skaraapotekarens förtret. Hernquist har efterlämnat ett flertal handskrifter som finns i *Hernquistbiblioteket* (SLU) i Skara.

En annan intensiv skriftväxling mellan Linné och Bäck rörde den första svenska riksfarmakopén, *Pharmacopoea*

Svecica (21), som 1775 kom att ersätta *Stockholmsfarmakopén*, *Pharmacopoea Holmiensis* från 1686 (Fig.6).

Exempel på läkemedel som finns beskrivna i Linnés *Materia medica*

Bland de totalt 751 läkemedel som Linné beskriver i sin *Materia medica* har jag valt att närmare beskriva: myrra, enbär, opievallmo, pilbark, älgört, rabarberrot, smultron, bävergäll och iris.

Myrra

I Bibeln förekommer myrra sex gånger i Höga visan. Dess väldoft skildras i mycket romantiska sammanhang: "När kungen ligger på sin bädd sprider min nardus sin doft. Min vän är som knytet med myrra, som vilar mellan mina bröst." Att myrra luktar gott och "lockar" skildras mycket målande i den varning för äktenskapsbrott som finns i Ordspråksboken (7:17): En kvinna har "bestänkt sin bädd med myrra" för att - i frånvaro av sin man - förföra en annan man (Fig. 7).



Fig. 7. Illustration till Höga visan 1925. Eric Gill (1882-1940).

I Andra Mosebok beskrivs en helig smörjelseolja, där flytande myrra är en av huvudingredienserna. Den är avsedd enbart för heliga ting (Förbundsarken t.ex.) och för vigning av präster –

absolut inte för kroppen i allmänhet. I evangelierna förekommer myrra dels som tillsats till det vin som Jesus bjöds på korset, dels som "krydda" vid lindandet av Jesu kropp (Markusevangeliet). Det står också att Jesus inte tog emot det erbjudna vinet, vilket är förståeligt - myrra smakar nämligen mycket beskt! Redan egyptierna (Fig. 8) använde myrra för balsameringen av sina dödas kroppar, sannolikt framgångsrikt på grund av myrrans desinficerande egenskaper.



Fig. 8. Guden Anubis med schakalhuvudet var gud för döden och balsameringskonsten i Egypten (29)

Den traditionella, medicinska användningen av myrra är bl.a. desinfektion i munhålan och behandling av stinkande sår (Fig. 9).

Myrra i Linnés skrifter

I Linnés *Materia medica* (17) meddelas att myrra användes vid "hysteri", menstruationsrubbingar, utmärgling, skorbut, gangrän, magsår (VSVS: *Hysteria, Dysmenorrhoea, Cachexia, Scorbutus, Gangraena, Vlcus*).

Även i Linnés *Clavis Medicinæ Duplex* (15) förekommer myrra och då under rubriken: IV. *Beska medel* (AMARA), *safter* (succ). **Beska medel** anges vara balsamiska och motverkar både försurning och förruttelse (*Amara sunt Balsamica cum resistunt & acescentiae & put-*

redini). **Balsamika** verkar mot förruttelse och könssjukdomar. (*Balsamica antiputredinosa, antivenerea*).



Fig. 9. Ståndkär i svarvat trä innehållande myrraharts. Boskapsapoteket, Skara. Foto: förf.

Myrra från *Commiphora myrra* innehåller mer än 70 identifierade kemiska beståndsdelar: hartser, gummi och aromatiska substanser, som ger dess angenäma doft. Trots myrrans påvisade desinficerande egenskaper hade nog inte Linné någon effekt på de angivna aktuella sjukdomstillstånden (utom *möjligen* en viss desinficerande verkan).

Myrra i dag

Färska iakttagelser om myrraextrakt visar att de innehåller s.k. sesquiter-



Fig. 10. De tre vise männen. Mosaik i Sant Apollinare Nuovo, Ravenna (500-talet). Wikipedia.

penoider. Sådana har visats kunna blockera effekten av manligt köns-hormon på prostatacancer-celler i provrör (28). I en djurmodell har det också visats att substanser extraherade från myrra kunde minska experimentellt framkallade inflammatoriska processer (11).

Fortfarande påminns vi också om de tre vise männen (Fig. 10) i Trettonde-dagens evangelietext. Bland gåvorna till Jesusbarnet ingick guld, rökelse och myrra. Myrra användes bl.a. som smörjelse i samband med kungars kröning och anses alltså kunna anspela på att Jesus var en blivande konung.

Opievallmo (*Papaver somniferum*)

Vallmons (Fig. 12) råopium (*Opium crudum*) kan enligt Linné (Fig. 13) an-



Fig. 12 (t.v.) *Papaver bracteatum* Målad med äggtempera på guldbakgrund. (Förf.)
Fig. 13 (t.h.) Ur Linnés *Materia medica*: 375, *Papaver somniferum*(17)

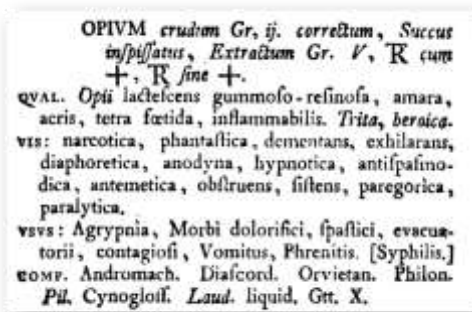
vändas på många olika sätt, men det som med dagens kunskap är mest relevant är *Morbi dolorifici*, dvs. smärtsamma sjukdomar och som *obstruens*, stoppande medel. Dessa indikationer är ju helt relevanta eftersom det är väl känt att opiumalkaloider har såväl smärtstillande som förstoppande effekter.

Enbär (*Juniperus communis*)

Av enrisbuskens bär (egentligen kottar) gjordes enbärsmos och detta föreslås såväl av Linné (17) som Hernquist (7) att användas mot vattusot. Enbär (Fig. 11) innehåller bl.a. terpinen-4-ol. Denna substans har i djurförsök visats ha urindrivande (=diuretisk) effekt (26), vilket är gynnsamt i samband med vattusot (=ödem).



Fig. 11. Kottar och barr från en (*Juniperus communis*).
Wikipedia.



Pilbark (*Salicis cortex* från *Salix fragilis*)

Bark från pil förekommer i ett recept som Hernquist kommenterar på detta sätt: "Alla simpla febrar botas med detta enda." (3). Detta kan förklaras genom pilbarkens innehåll av salicin, som i kroppen omvandlas till salicylsyra som ju är ett känt febernedsättande och

smärtstillande medel. Linné tar i sin *Materia medica* (Fig. 14) upp fr.a. blad från pil (449. *SALIX foliis linearis* ...) och anger indikationen sömnlöshet (*Pervigilium*) och dysenteri (*Dysenteria*), vilket med dagens kunskap inte kan sägas ha varit en specifik behandling, trots

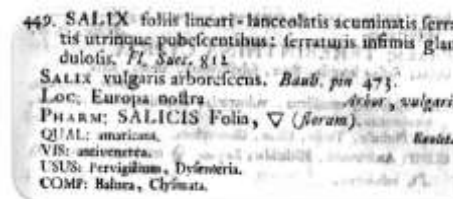


Fig. 14. Ur Linnés *Materia medica*: 449. *Salix* (17).

pilbarkens i övriga sammanhang goda terapeutiska egenskaper.

Älgört (*Filipendula ulmaria*)

Älgörten (Fig. 15) innehåller också en substans som kan omvandlas till salicylsyra i kroppen, nämligen spirein. Där träffar Linné betydligt mera rätt i sin beskrivning av älgörtens farmakologiska egenskaper. Han skriver nämligen i *Materia medica* (17) att den är svett drivande (*sudorifera*)! Att substansen som påvisades i älgört kom att kallas spirein beror på att Älgört tidigare kallades *Spirea ulmaria*.

Vi vet ju i dag att salicylsyra är smärtstillande och lindrar inflammatoriska processer och även har febernedsättande egenskaper ("svett drivande" enligt Linnés *Materia medica*). Detta bidrog till pilbarkens popularitet för behandling av vad Hernquist kallade "allehanda febrar". Rosén rekommenderade "Thé af Ulmaria" vid smittkoppsinfektion och sannolikt åstadkom han då en viss lindring av febern vid dessa tillstånd (9).

Först 1830 isolerades salicylsyra från såväl pil som älgört. Man lärde sig ock-



Fig. 15. Älgört. Häradskärs fyr i bakgrunden. Foto: förf.

så att framställa den kemiskt och gjorde då ett ättiksyra derivat, som visade sig skonsammare för magens slemhinna: acetylsalicylsyra. Vi känner igen den som verksam substans i t.ex. Albyl och Magnecyl.

Rabarber (*Rheum officinale*)

Rot från rabarber, *Rheum officinale* (Fig. 16) finns upptagen såväl i Linnés *Materia Medica* (17) som i Roséns Hus-



Fig. 16. Rabarber, *Rheum officinale*. Från Köhlers *Medizinal-Planzen* 1887.

och Rese-Apotheque (23). Rosén och

Linné anger att den kom till användning såväl vid förstoppning som vid diarré, vilket ju låter motsägelsefullt!

Detta kan dock förklaras av att såväl antrakinoner (med laxerande effekt) som tanniner (med stoppande effekt) finns i rabarberroten. Vid höga doser



Fig. 17. Gikten av James Gillray (1756–1815). Publicerad 1799.

överbäger antrakinonernas lokalretande effekt på tarmen med ökad tarmpassage, medan tanninerna kan utöva sin stoppande effekt i de låga doserna.

Smultron (*Fragaria vesca*)

Smultron anges i *Materia medica* vara gynnsamt mot bl.a. podager, dvs. gikt (17). Linné led själv av denna åkomma. Vid gikt fälls urinsyrakristaller ut i lederna. Detta ger akut, våldsamt smärtande inflammation. Det klassiska stället för detta lidande är i stortån och kallas "Portvinstå" (*Podager*) (Fig. 17). Dagens akutbehandling av gikt är oral tillförsel av indometacin eller ledinjektioner med kortisonpreparat. Vid långtidsbehandling ges allopurinol, som minskar produktionen av urinsyra. Linné skriver i

sin *Flora svecica* om smultron (*Fragaria*): "Genom att varje år äta stora mängder färska bär har jag under många år varit helt befriad från min elakartade podager." I *Materia medica* (17) anger Linné att smultron kan brukas vid *Febres, Calculus, Podagra! Phthisis* dvs. febrar, sten, gikt (observera utrops-tecknet efter *Podagra*) och tvinsot (högst sannolikt tuberkulos i detta sammanhang).

Från Linnémuseets hemsida kan följande hämtas: "Av silversaker visas bland annat den omtalade smultron-



Fig. 18. Linnés silverskål. © Svenska Linnésällskapet.

skålen (Fig. 18) som Linné erhållit som gåva och som han på äldre dagar fyllde med smultron för att med dessa bota sina giktbesvär."

Den berömda silverskålen omtalas i ett brev till Abraham Bäck (Fig. 19): "I går kom en skåhl och seglandes jag tänkte hon skulle varit af Rörstrand metall, men hon var af silfwer. Hvad skall jag gifwa ..."

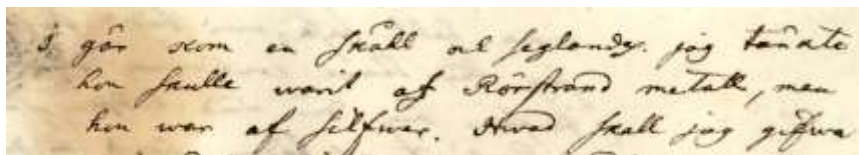


Fig. 19. Del av Linnés brev till Abraham Bäck. (27).

Kunde ordinerade läkemedel ha haft avsedd effekt?

Jag har beskrivit några exempel på läkemedel, som kanske kan ha haft effekt genom sitt innehåll av substanser som vi i dag kan tillskriva specifika farmakologiska effekter. Men om nu många av de läkemedel, som Linné och andra förskrev till sina patienter genom åren, kan betraktas i stort sett som överksamma, hur kunde patienterna ändå vara nöjda med behandlingen? Exempel på sådana då - högst sannolikt överksamma - populära ämnen från *Materia medica* är: *Castoreum* vid *Morosis*, dvs. *bävergäll mot sinneslöhet*; *Iris* vid *Diabete(s)*, *Helleborus* (Prustrot) för att

framkalla nysningar, smultron vid gikt, opium vid *sopor* (=dvala) ... (17).

Jag vill påstå att en del av de positiva resultaten kan tillskrivas "Placeboeffekten" i vid mening. Med placebo menar vi i allmänhet tillförsel av "sockerpiller" utan någon verksamma substans. Ordet kommer från verbet *placeo* i futurum, vilket betyder "Jag skall behaga ... Det härstammar från en vesper för dem som just dött: *Placebo Dominum in regione vivorum* - Jag skall behaga Herren i de levandes land... Att placeboeffekter är en realitet framgår tydligt av nedanstående tabell (i förkortad form från 18):

Indikation	% andel positiv effekt av placebo
Huvudvärk	62
Sjösjukan	58
Epilepsi	0

Som framgår av tabellen är andelen "placebobotade" vid banal huvudvärk och sjösjukan så stor som ca 60 %, medan epilepsipatienternas anfall inte kan påverkas överhuvudtaget! Detta är ju fullt logiskt eftersom epilepsi utlöses av icke medvetna, elektriska impulser i hjärnan.

Enligt Shapiros (24) definition är "Placebo varje form av terapi, som medvetet eller omedvetet ordinerar av en läkare eller annan behandlare eller ges av en lekman för behandling av symtom eller sjukdomar, men som i själva verket saknar specifik effekt på de symtom eller den sjukdom som behandlas". En utmärkt sammanställning av placebo-fenomenet på människa har getts ut av SBU (22) (Fig. 20).

I Ahlanders bok (1) *Blomsterkungen* kan man läsa: "Han åt smultron hela sommaren som medicin mot sin svåra

gikt i fotlederna ... Han kände en egenomlig lyckokänsla när han åt smultron, ett och ett med sin smala silversked. Så fort han bet till spred sig en

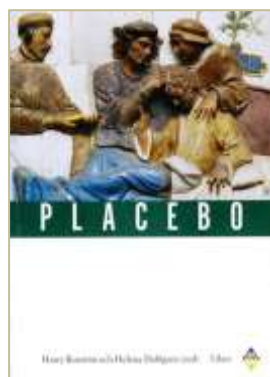


Fig. 20. Omslag till SBU:s bok "Placebo" (22).

Det empatiska omhändertagande som patienten får i Giovanni della Robbias vackra keramikfris från 1525 är eftersträvnsvärdt även ca. 500 år senare.

ljuvlig smak i hela gommen. Då var det som om barndomen vaknat till liv i hans sinne.”

Det är inte osannolikt att en stor del av den positiva effekt Linné upplevde när han "behandlade" sin gikt med smultron (Fig. 21) är betingad av place-



Fig. 21. Enbladssmultron, *Fragaria vesca* 'Monophylla' (13). Finns i Linnés rabatter på Hammarby

boeffekten. Ett visst stöd för att det förekommer antiinflammatoriska substanser i smultron finns i några publikationer bl.a. 5, 10, 19 och sådana substanser i smultronen skulle kanske ha kunnat bidra till den lindring som Linné (Fig. 22) framhåller i sina efterlämnade skrifter.

Det positiva gensvar som läkare och veterinärer fick av sina patienter på 1700-talet kan säkert bero på den tid och omsorg som de ägnade sina respektive patienter. Så här säger Hernquist i en av sina handskrifter (6): "Landtbrukare öfwerlämnar sin reellaste ägendom uti våra händer. Han fordrar af oss tillbakars insikt, warsamhet, ömhet och ärlighet. Mistänker någon brist häruti, dömer han oss utan medlidande och ofta utan pröfning...". Hernquists ord

kan gälla även för läkarna Rosén och Linné i förhållningssättet till deras patienter. Landell (12) skriver i en recension av Sjögrens bok om Rosén (25): "Det bestående i Roséns behandlingssyn är hans inställning att 'patienter ska ges all tid, som behövs för att ingjuta lugn, tillit och framtidstro'. Omtanke om vår nästa och ett personligt bemötande av patienten är läkarens viktigaste uppgift." Detta kunde nog gälla även för Linnés (Fig. 22) läkargärning och har i hög grad betydelse än idag.

Att läkare i större utsträckning skulle kunna visa tid och omtanke, och därmed indirekt få positiva effekter av placebo i vid mening, utvecklas i två relativt färskartiklar i *Läkartidningen*. Nilson (20) avslutar sin artikel med bl.a. följande ord: " Vetenskapligt sett vet vi



Fig. 22. En inte så känd byst av Linné i bronspatinerad gips. Från Åbo Akademi, som har en intressant samling av Linnéana (8).

inte mycket om hur utformningen av samspelet mellan läkare och patient förändrats under de senaste decennierna. Den har säkert i olika avseenden blivit både bättre och sämre. Men vi måste akta oss för en utveckling som

reducerar läkaren och annan sjukvårdspersonal till personer med uppgift att följa instruktionsmanualen för hantering av sjukdom utan att bjuda på sin personlighet." Wormnes (30) konstaterar avslutningsvis: "

Referenser

1. Ahlander, D. Blomsterkungen, Stockholm; Natur och kultur, 2006.
2. Darelus, J. A. Socken-apothek och någre huscurer, utgifne under kongl. collegii medici öfwerseende och besörjande. Stockholm, tryckt hos Nyström och Stolpe, 1760.[Elektronisk resurs; <http://digibook.ub.umu.se/rara/12319655.pdf>
3. Dyrendahl I. Peter Hernquists sjukdomslära - husdjurens inre sjukdomar. en handskrift om 1700-talsmedicin vid Veterinärinrättningen i Skara. Stockholm, Kgl Skogs- och Lantbruksakademien, 1996.
4. Florman A.H. Pharmacopoea veterinaria eller Handbok för Häst- och Boskaps Läkare, Lund, 1809.
5. Francesca G. och medarb. Review. The strawberry: Composition, nutritional quality, and impact on human health. *Nutrition* 28, 9–19, 2012
6. Hernquist, P. Manuskript HS0094 (tidigast 1789), Hernquistbiblioteket, Skara, Sverige, 8 sidor.
7. Hernquist, P. Zoopharmacologia. Manuskript HS059 (1803-1805?) Hernquistbiblioteket, Skara, Sverige, 210 sidor.
8. <http://bibbild.abo.fi/hereditas/linneana/>
9. Jägervall, M. Nils Rosén von Rosenstein och hans lärobok i pediatrik. Studentlitteratur, Lund, 1990.
10. Kanodia, L. Borgohain, M. och Das, S. Effect of fruit extract of *Fragaria vesca* L. on experimentally induced inflammatory bowel disease in albino rats. *Ind. J. Pharmacol.*, 43(1), 18-21. 2011. doi: 10.4103/0253-7613.75660.
11. Kim, M.S. och medarb. Myrrh inhibits LPS-induced inflammatory response and protects from cecal ligation and puncture-induced sepsis. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, doi:10.1155/2012/278718.
12. Landell, N.-E. Nils Rosén von Rosenstein 300 år, *Läkartidningen*, 103, nr 32–33, 2317-2319, 2006.
13. Le Fraissier de Versailles. Duchesne *Hist. nat. des Frais*, p. 124. 1761.
14. Lindgren J. Läkemedelsnamn, ordförklaringar och historik. Lund, Berlingska, 1927.
15. Linne, C. von, *Clavis Medicinæ Duplex*. = Medicinens tvenne nycklar / översättning, inledning och kommentarer av Birger Bergh m fl. Stockholm, Atlantis, 2008.
16. Linné, C. von, *Svensk Flora (Flora Svecica)*. [översättningar från latin av Helge Erickson och Åke Ohlmarks], Svenska Linnésällskapet (utgivare), Stockholm, Forum, 1986.
17. Linne, C. von, *Materia medica, liber I. de plantis. Secundum genera, loca, nomina, qualitates, vires, differentias, durationes, simplicia, modos, usus, synonyma, culturas, præparata, potentias, composita, digestus. Cum privilegio : s.r. m:tis Suec. & s.r. m:tis Polon. ac electoris Saxon. Holmiæ, typis ac sumptibus Laurentii Salvii*, Stockholm, 1749.
18. Ljungberg, S., *Hur läkemedlen verkar*, Prisma, 1967.
19. Nesterova I. och medarb.[Evaluation of anti-inflammatory activity of extracts from Siberian plants]. (Ryska; sammanf. på engelska). *Vestn. Ross. Akad. Med. Nauk*. 11, 30-34, 2009.

20. Nilsson, G. Placeboeffektens anatomi. Läkartidningen, 105, 3632-3633, 2008.
21. Pharmacopoea Svecica, 1775 i svensk översättning av G. Göthberg, Apotekarsocieteten, Stockholm, 1997.
22. Placebo. Bostrom, H. och Dahlgren, H. (red), 1. uppl; Stockholm : Liber i samarbete med Statens beredn. f. utvard. av medicinsk metodik (SBU), 152 s., SBU:s publikationsserie: 154, 2000.
23. Rosén von Rosenstein, N. Hus- och reseapothecae, Stockholm (Faksimil av orig. uppl. 1765) Rediviva, 1970.
24. Shapiro, A. K. Semantics of placebo. Psychiatr. Q. 42, (4) 635-695, 1964.
25. Sjögren, I. Nils Rosén von Rosenstein: mannen som förlängde människolivet: en trilogi. Stockholm, Carlsson, 2006.
26. Stanic G., Samarz, I. och Blaz, N. Time-dependent Diuretic Response in Rats Treated with Juniper Berry Preparations. Phytotherapy Research, 12, 494–497, 1998.
27. The Linnaean correspondence, C. von Linné till A. Bäck, 29 jan, 1751; linnaeus.c18.net, letter L0182 (besökt 29 dec. 2013).
28. Wang, X. L. och medarb. Sesquiterpenoids from myrrh inhibit androgen receptor expression and function in human prostate cancer cells. Acta Pharmacol. Sinica 32, 338–344, 2011.
29. Wikipedia: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Egypt_balsameringsguden_anu.jpg
30. Wormnes, B., Dundas, I. och Manger, T. Placeborespons kan förstärka medicinsk terapi. Läkartidningen, 105, 3638-3642, 2008.

Text: Lars-Erik Appelgren

professor emeritus

BVF, SLU, Box 7009, 750 07 Uppsala



Foto: Marie Lindell

När föddes Carl Nilsson Linnaeus?

När Christina Broderonia 1707 nedkom med sin och Nils Linnaeus förstfödde son Carl i Stenbrohults socken i Småland skedde det i ett kalendariskt kaos. Just det året skrev man den 13:e maj, men man borde ha skrivit den 14:e, fast det kunde också ha stått den 12:e eller å andra sidan den 23:e maj.

En kalender som stämde med solåret var viktig både av himmelska och jordiska skäl. Det jordiska skälet kom sig av bruket av Bondepraktikan. Dess äldsta svenska upplaga kom 1662 och den slutliga utformningen 1733 men den var så eftertraktad att nya upplagor kom även under 1800-talet - det sågs att utöver Bibeln, Katekesen och Psalm-boken packade utvandrarerna även ned en Bondepraktika i sin amerikakoffert. Mycket i den rör spådomar om väder och innehåller en del jordbruksråd, allt kopplat till olika märkesdagar som naturligtvis borde infalla på rätt tid under året.

De mer väsentliga och himmelska skälen för en kalender som stämmer med solåret har med påskdagen och firandet av Jesu uppståndelse att göra. När kejsare Konstantin den store och det första konciliet i Nicaea (nuvarande Iznik i Turkiet) på våren/försommaren år 325 beslutade att frångå det judiska sättet att beräkna påskan (d.v.s. den 14:e dagen efter nymånen närmast från och med vårdagjämningen) bestämde man att påskdagen skulle infalla första sön-

dagen efter första fullmånen efter vårdagjämningen.

Av praktiska skäl – för att kunna planera kyrkoåret - införde man både en ecklesiastisk vårdagjämning och en dito fullmåne vilka ibland skiljer sig från de astronomiska. Den ecklesiastiska vårdagjämningen infaller 21 mars (även om den astronomiska även kan falla på t.ex. den 20:e mars) medan den ecklesiastiska fullmånen beräknas utifrån bl.a. metoncykeln, d.v.s. det faktum att fullmånen vart 19:e år infaller på ungefär samma datum (men det kan skilja upp till 2 dygn mellan den kyrkliga och den astronomiska fullmånen). Läs mer om gyllentalen och 19-årscykeln i B. Håkansson's artikel *Runstaven på Linnés Hammarby* i årsskriften 2012. Vårdagjämningen var i vart fall en mycket väsentlig dag.

När konciliet i Nicaea hölls så beräknades årets längd enligt den Julianska kalendern till 365 och $\frac{1}{4}$ dag, vilket i praktiken hanterades genom att skjuta in en extradag vart 4:e år (skott-året); detta hade man gjort sedan vad vi nuförtiden benämner år 8 (det var inte förrän på 500-talet som vår nuvarande västerländska årsnumrering infördes). Det genomsnittliga solåret är emellertid ungefär 365,242 dygn långt, inte 365,250 dygn, och det julianska året var alltså 11 minuter för långt. Sakta försköts därför den astronomiska vårdagjämningen bakåt i kalenderåret och på slutet av 1500-talet var skillnaden mellan den 21

mars och den verkliga vårdagjämningen nästan tio dygn.

Problemet noterades redan under tidig medeltid men det var inte förrän 1582 som påven Gregorius XIII med sin bulla *Inter gravissima* slutligen genomförde en revision av den julianska kalendern: årtal jämnt delbara med 100 skulle inte vara skottår, såvida de inte också var jämnt delbara med 400; i det senare fallet kallas de storskottår och har i Sverige och övriga protestantiska länder hittills bara inträffat år 2000 – de katolska länderna fick även uppleva storskottåret 1600. Till skillnad från den julianska kalendern som ger ett fel om ett dygn på ca 130 år ger den gregorianska ett likadant fel först efter drygt tretusen år.

För att få vårdagjämningen på rätt plats (21 mars) uteslöt de flesta katolska länderna tio dygn ur sina kalendrar under 1580-talet. I flertalet protestantiska länder genomfördes motsvarande revision under 1700-talet och i de ortodoxa först på 1900-talet. De protestantiska länderna var starka motståndare till allt papistiskt – det var ju knappt en mansålder sedan man frigit sig från den katolska kyrkan – så när man drygt 100 år senare än de katolska länderna genomförde kalenderreformen hade skillnaden mellan sol- och kalenderåret blivit elva dygn.

I Danmark (och därmed Norge) samt i de protestantiska delarna av Habsburgsväldet, i Holland och i Schweiz, genomfördes reformen år 1700. Även i Sverige (och därmed Finland) hade man 1699 beslutat att införa den nya kalendern. För att inte ställa till oreda för bönderna och deras bruk av Bondepraktikan skulle reformen i

Sverige däremot införas successivt genom att slopa skottdagen de kommande 11 skottåren (1700-1740). Det gjordes år 1700, men p.g.a. det stora nordiska kriget (Karl XII) glömde man bort att slopa skottdagen 1704 och 1708. Sverige hade alltså en helt egen kalender som föga närmat sig övriga Europa, tio dagar efter den gregorianska och en dag före den julianska. Man bestämde sig för att återgå till den gamla kalendern och 1712 satte man därför in en extra skottdag, *tilllökningsdagen*, den 30 februari. Under denna svenska kalendariska utflykt föddes Carl Linnaeus.

År 1752 infördes "the improved calendar" i Storbritannien och dess amerikanska kolonier, och först 1753



Den svenska almanackan anno 1753
Wikimedia Commons

införde konungadömet Sverige - som det sista protestantiska landet i Europa - den "nya stilen". Hänsyn togs inte

längre till behovet att kunna följa Bondepraktikan – det vore intressant att få veta om Linnaeus på något sätt var delaktig i beslutet att skifta kalender eftersom han ju ansåg att "Den som tar såningstiden ur almanackan ... lurar sig" (se B. Håkansson, årsskriften 2012). Hur som helst följdes den 17:e februari av 1:a mars och folket upprördes över att förlorade 11 dagar av sitt liv. Å andra sidan föddes färre lögnare, trätare, girigbukar och drinkare – ty sådana skulle barnen ha blivit som om de föddes under andra halvan av februari. Och man hotades inte av S:t Pedersfrost den 22:a februari och slapp således de därpå följande 30 fryskalla nätterna. Allt av Bondepraktikan att döma. Vars astrologiska uppgifter

fortfarande denna dag dateras enligt den julianska kalendern...

Om Hattpartiet, Vetenskaps Aca-
demien och konung Adolf Fredrik av
någon anledning inte infört den nya
stilen 1753 hade skillnaden idag mellan
en fiktiv svensk-juliansk och en
europeisk-gregoriansk kalender ökat till
13 dagar. Så om vi i Sverige i år firade
den 13 maj hade alla andra haft 25:e
maj.

Sagesorden som visas tillsammans
med månadsnamnen i denna årsskrift
är hämtade ur Bondepraktikan. Notera
att både artikeln *Materia medicam myrra
med mer* och artikeln *Dukat till fest* i sina
innehåll på olika sätt ansluter till dessa
sentenser.

Text: Anders Stehn



Foton: Marie Lindell



Akvarellkurs på Hammarby

Med Rosemary Wise och en pensel.



Foton: Gerd Sjödin

Hammarbydagen

På Hammarbydagen i maj 2013 samlades några 1700-talsklädda personer för att skörda den spanska körveln, *Myrrhis odorata* (L.) Scop, som växer i rikt överflöd i parken bakom östra flygeln. Växten användes förr bland annat mot bröstbesvär, astma, och gikt; frukt och rot lagda i brännvin var bra för magen.

Just denna skörd var ämnad för en av den kommande sommarens sju-tonhundredrataldsdagar, Sara Lisa-dagen, vars tema "En husmors roll" tänktes kunna speglas genom att visa olika sätt att ta tillvara naturens gåvor, i detta fall den anis-smakande körveln.



Jubileumsutställning 12 maj - 30 juni 2013

Temat för utställningen var Linnés frågeställning "Vad kan vi framställa själva?" Akvareller av G. D. Ehret och Rosemary Wise, samt måleri, foton och hantverk av sällskapet medlemmar.



Barbro Kullenberg: Nio foton, Fleecejacka med broderi, Pulsvärmare, Två fotoböcker.

Monica Knutson: Illustrationer av Ehret, Akvareller av Rosemary Wise.

Claes Gille: En tavla, Två bilder av Elias Martin.



Jan och Eva Cederholm: Tre fårskinn, Två fårskinnskuddar, Två fårskinnsfotpallar

Britt-Louise och Gunnar Pettersson: Fyra löpare, Sju grötkräklor, Disktrasa, Vantar, Två sjalar, Kopia av Linnés migränmössa



Gerd Sjödin: Fem akvareller

Ingar Bruce: Tre löpare, En väska, Två kuddar, Två blomuppställningar.

Cicki Barck-Holst: En akvarell, Två foton



Gunilla Anderman: Växtfärgade garner, Upplandskorg med garnbollar, Krans av växtfärgat garn, Sommarhatt av halm.



Danmark Sävja hembygdsförening : Produkter av Linnétyget.

Junius

*Midsommarmånad säger: Nu will jag mitt hö afslå, Och rifva detsamma också,
I denna tid jag litet sofwa will, Och äta laktuka* med ättika dertill. (*sallat)*

1700-talsdagar på Hammarby

På temat Mode och Fåfänga hade döttrarna von Linné den 9:e Junii i hemlighet bjudit in en fransk frisör. De sminkades och coifferades i smyg i östra flygeln.

Med porslinsblank hy och sam-

metsmatt hår kunde de sedan, med mor Sara Lisa, begynna färden till balen i Stockholm. Det hela övervakades av UNT och renderade en förstasidesbild.



1700-talsdagar på Hammarby, Sara-Lisa-dagen

På temat En Husmors Roll bjöd Sällskapet den 14 Juli på ett antal smaka-på-rätter av den körvel som plockades under Hammarbydagen. Populärast var körvelsoppa och körvelbrickan, men även plättar, tårter och andra bakverk av körvel gick åt, allt tillagat enligt olika 1700-talsrecept. Besökare från både Sverige, Tyskland och USA uppskattade den verklighetstroga upplevelsen, att inte bara titta på utan att även få smaka på 1700-talet. TV-kanalen UNT24 dokumenterade dagen.

Körvel heter för övrigt Kerbel på tyska och chervile (eller sweet cicely) på engelska.



Trisett

I boken *Herr Archiatern på Hammarby* berättas om Carl von Linnés hustru Sara Lisa Moræa (1716-1806) att hon mycket gärna spelade kortspelet trisett. Likaså berättar Årstafrun, Märta Helena Reenstierna (1753-1841), hur familjen umgicks och spelade Trois Sept med herrskapet Schoerbings på Årsta holmar i Stockholm. Även Carl Michael Bellman (1740-1795) besjunger i *Fredmans epistel 42* ett trisettspel på Klubben, inte långt från Hägerstens gård strax söder om Stockholm.

Hur spelades det dåförtiden i Sverige? Först och främst verkar det ha varit ett umgängesspel – man träffades för att spela trisett och umgås en hel kväll, inte bara till en kort stunds tidsfördriv. Spelet finns beskrivet i flera spelböcker från 1700- och 1800-talet men reglerna är bitvis knapphändig.

Den äldsta boken jag fått tillgång till, *Dansk spilebog*, är från 1786 och följs tidsmässigt av *Neuestes allgemeines Spielbuch* från Wien 1829; därefter kommer två svenska böcker *Handbibliothek för sällskapsnöjen* från 1838 och *Svensk spelbok* från 1847.

Trisett-beskrivningarna i de tre förstnämnda böckerna påminner mycket om varandra och speglar rimligen hur trisett spelades i Sverige på 1700-talet. Reglerna från 1847 skiljer sig på flera sätt från de tidigare och liknar mest de moderna, förenklade italienska reglerna.

Tresette spelas idag huvudsakligen i Italien, med särskilda italienska kortlekar. Spelet anses ha neapolitansk eller spansk ursprung och är troligen mycket gammalt eftersom det saknar

trumfkort. Namnet syftar enligt reglerna från sjutton- och adertonhundratalet på att den som får tre sjuor på handen direkt vinner partiet, något som inte längre är fallet i de moderna italienska reglerna som också har en annorlunda, mer komplicerad förklaring till namnet.

Trisett spelas med en kortlek där alla 8, 9 och 10 plockats bort så att varje svit bara består av 10 kort. I Sverige på 1700-talet, använde man liksom idag, de gängse fransk-engelska lekarna med 52 kort och sviterna hjärter, spader, ruter



1700-talsspelkort

Foto: A. Stehn

och klöver. För andra spel nyttjades tarok- eller camphiolekar (vilka nuförtiden kallas tarot och kille, uttal [*tjille*]).

Kortens hierarki vid sticktagning är unik för trisett, nämligen 3, 2, ess, kung, dam, knekt, 7, 6, 5, 4. Deras värde vid poängberäkningen i slutet av ett parti är också annorlunda: 1 poäng för esset, 1/3 poäng för de s.k. figurerna (3, 2, K, D, Kn) och 0 poäng för övriga kort. Essen är alltså de mest eftertraktade korten i spelet, men inte det starkaste

kortet i sticktagningen där både 2 och 3 har högre rang - detta ger ett intrikat spel.

Trisettt spelas av fyra personer som bildar bolag två och två, inbördes sittande mitt emot varandra. Den ene i vart lag ska ha $3 \times 7 = 21$ spelmarker, varmed poängen i en omgång bokförs. Den andre bokför partivinsterna t.ex. med papper och penna, med andra slags spelmarker eller med ett markerbräde, kam kallad. Bland de spel som är utställda på Linnémuseet finns ingen kam men däremot en uppsättning slitna spelmarker av horn, av samma façon som moderna wira-marker.

Man har alltså två delvis oavhängiga poängsystem; spelet går ut på att vinna ett förutbestämt antal partier på poäng, men vissa kortkombinationer ger direkt vinst av parti, andra ger vinst av poäng, andra slutligen vinst av både parti och poäng; därav den "dubbla bokföringen".

Spelet

Innan spelet börjar måste man komma överens om hur många partier som ska vinnas för att nå spelslut. Ett parti tar 5 -10 minuter, och eftersom det finns en viss möjlighet att i ett slag vinna 8 partier (s.k. caladon, se nedan) så kan t.ex. $3+7=10$ vunna partier vara lämpligt för en kortare spelafton. Oftast skulle det vinnade bolaget också erhålla någon form av pris av förlorarna vilket också måste bestämmas innan spelet börjar.

Givaren blandar leken och låter personen till vänster om sig kupera. Han räknar sedan upp 5 kort åt gången och delar ut dem motsols (åt höger),

totalt 10 kort till var spelare. Nästa omgång delas ut av personen till höger om förre givaren.

Spelomgången består av två poängsamlande moment, *anmälan* och *sticktagning*, vilka delvis griper in i varandra. Anmälingen innebär att man anger om man hade turen att få värdefulla kortkombinationer på handen i given; sticktagning kräver snarare skicklighet än tur och sker som i t.ex. whist men med trisetts speciella hierarki där 3:an är starkast och 4:an svagast enligt ordningen: 3, 2, E, K, D, Kn, 7, 6, 5, 4.

Trisettt spelas motsols. Förhanden, den som sitter till höger om givaren, går stark in i spelet - han bestämmer första färgen och har större chans att ta hem partiet eftersom den färgen måste spelas tills alla 10 kort kommit på bordet - men får istället nackdelarna att måsta anmäla sina kort tidigare än övriga spelare samt att uppge antalet kort han har i första färgen.

Förhanden spelar alltså ut till första sticket genom att uttryckligen kalla färg, ange antal (t.ex. "hjärter, 7 stycken") samt lägga ut ett strategiskt kort i den färgen. Alla måste sedan följa färg. Trumfkort finns inte, och om man inte kan följa färg får man istället saka ett kort ur annan svit.

Sedan första sticket är taget anmäler förhanden vilka goda kortkombinationer han fick i given. Därefter spelas ut till andra sticket av den som vann första sticket, och först då får övriga spelare i tur och ordning, börjande med personen t.h. om förhanden, anmäla sina goda kort även om en del av dem redan spelats ut.

Låter man bli att anmäla de goda korten nu får man ingen poäng för dem. Sticktagningen fortsätter tills alla 10 stick tagits varefter poängberäkningen följer.

Först när alla kort i första färgen kommit på bordet får den som tog senaste sticket byta färg, och då ska den färgen också följas tills alla kommit på bordet, o.s.v.

Anmälan: De kortkombinationer som ger poäng är *triss*, *fyr-tal* och *neapolitain*.

Fyr-tal i treor ger 4 poäng, *fyr-tal* i övriga kort ger 2 poäng, *triss* i treor ger 3 poäng, i övriga 1 poäng. *Triss* i sjuor, *tre sette*; ger dels 1 poäng men även vinst av partiet medan *fyr-tal* i sjuor ger 2 poäng och vinst av ett parti.

Neapolitain d.v.s. tre, två och i samma färg ger 3 poäng. Har man även kungen får man fyrdubbel *neapolitain* och 4 poäng och sedan ytterligare 1 poäng för vart kort till i följd, totalt alltså 10 möjliga poäng. Man måste anmäla färg för *neapolitain*.

Bolaget får gå ut, vinna ett parti, inte bara om man uppnår 21 poäng efter avslutat spelomgång utan även när man anmäler innehav av *triss*, *fyr-tal* och *neapolitain*, men det måste göras i vederbörlig tur och ordning – förhand vid första sticket, övriga vid andra.

Poängen markeras med hjälp av spelmarkerna.

Sticktagning: Sticktagningen går främst ut på att samla på sig så många ess och figurer (poängbärande kort: 3, 2, K, D, Kn) som möjligt samt att ta sista sticket. Essen och sista sticket är värda 1 poäng, figurerna $\frac{1}{3}$ poäng var. Som

påpekats tidigare finns ingen trumf, utan man har att bekänna färg eller saka.

Man bör alltså försöka avtvunga motståndarna deras treor och tvåor i de sviter där man själv har esset. Därutöver måste man tänka på att ha



Den didaktiske författaren lär ut trissett på Linnés Hammarby

potentiellt starka kort kvar till sista sticket. Som motspelare bör man istället vara försiktig att börja med att spela ut sina höga kort.

Trissett är ett lagspel, men man har jämförelsevis få möjligheter att indikera sina intentioner och innehav för medspelaren. Utspelaren bör alltid spela ut i den färg i vilken han har de flesta korten. Utspelaren kan *invitera*, *fordra* eller *renoncera*, medspelaren kan *saka på olika sätt* men det tar för mycket plats att beskriva dessa begrepp här.

Partislut: När alla 10 sticken tagits är omgången över och vart lag räknar ihop sina poäng. Varje taget ess ger 1 poäng, tre figurer (3, 2, E, K, D, Kn) tillsammans ger oavsett svit 1 poäng, sista sticket ger 1 poäng. Totala antalet stickpoäng i en omgång är alltså 11. Lika många marker flyttas över åt vänster sida som antalet poäng bolaget samlat på sig i omgången.

Det enklaste sättet att vinna ett parti är via *trisett*, att någon i bolaget får tre (eller fyra) sjuor på handen i given. Detta ger vinst av ett parti samt 1 respektive 2 poäng för tre respektive fyra sjuor. Båda lagens eventuella poängpotter förs över till nästa giv.

Det vanligaste sättet att vinna ett parti är genom att samlat ihop minst 21 poäng. Har motståndarlaget samtidigt bara fått ihop 10 poäng eller mindre så vinnas 2 partier. Om båda bolagen efter avslutad runda om 10 tagna stick kan gå ut på sina poäng vinner det bolag som tog första sticket i given. Om båda kan gå ut på poäng på anmälningarna, så vinner förhandens bolag. När parti vunnits genom att nå 21 poäng nollställs båda lagens poäng.

Det ovanligaste sättet att vinna ett antal partier i ett svep är om ena bolaget eller en enda spelare ensam tar alla stick eller alla sånär som på ett. Om det ena bolaget själv tar alla stick så kallas det *calad* och ger vinst av 4

partier. Om en enda spelare själv gör *calad*, så kallas det *caladon* och ger vinst av 8 partier för bolaget. Om det ena bolaget tar alla stick sånär som på ett och det är poängglöst (d.v.s. ett stick med högst två figurer) så kallas det *stramasett* och ger vinst av 3 partier, och om det görs av en enda spelare kallas det *stramasetton* och ger 6 partier.

Vinst av spel: Segrande bolag blir det som först uppnår eller över-skrider det i förväg bestämda antalet partier. Det förlorande bolagets antal vunna partier subtraheras från det vinnande bolagets, och det vinnande får så mycket för vart överskjutande parti som i förväg överenskommit.

Därefter kan bjudas till nytt spel, antingen med samma parbildning eller genom att draga ånyo om platserna så att andra kommer att spela tillsammans.

Text: Anders Stehn.

Texten är förkortad ur en artikel i Sällskapet Gustafs Skåls medlemsblad 2013, av samme författare.

Den gemenliga benämningen *tristess* i stället för *trisett* är för övrigt lagd både i Carl von Linnés och Årstafruns mun.

<i>Anmälning</i>	<i>tretal</i>	<i>fyrstal</i>
7:or	1p + 1 parti	2p + 1 parti
3:or	3	4
övriga	1	2
neapolitan	3	4

<i>Stick-tagning</i>	<i>hierarki</i>	<i>poäng</i>
3	1	1/3
2	2	1/3
E	3	1
K	4	1/3
D	5	1/3
Kn	6	1/3
7	7	0
6	8	0
5	9	0
4	10	0
sista sticket	-	1

<i>Partivinster</i>	<i>partier</i>
minst 21 p mot minst 11 p	1
minst 21 p mot mest 10 p	2
calad (10/2)	4
caladon (10/1)	8
stramasett (9/2 mot 0/2)	3
stramasetton (9/1 mot 0/3)	6

Sammanfattande Trisett-tabeller

Sommarslätter



Foton. Gerd Sjödin

Augustus Skördemånad säger:..Nu slår jag af bjugget* det hwita, Och ser dertill om lian kan bita,
Jag dricker och äter bitter mat, Och plägar mig wäl af skön sallat. (* korn)

Får- och marknadsdagen





Svedjan på Hammarby

Under äldre tid skiljdes mellan storsvedjor s.k. *"huhtasvedjor"* och mindre *"kaskisvedjor"* (*kaske* gammalfi. för björk). Huhtasvedjor var storskogsvedjor av granskog som mest förknippas med det finska svedjebuket i Savolax. Under 1500- och 1600-talet införde finska nybyggare storsvedjor i bl.a. Värmland, Hälsingland, Medelpad och Ångermanland. Mindre känt är att det parallellt med detta förekom mindre utmarkssvedjor i stora delar av Svea-

och Götaland som inte hade med den finska svedjekulturen att göra (Östgöta-, Upplands-, Västmanna- och Södermanna-lagarna).

Det äldsta skriftliga belägget för en faktisk svedja är från Småland från 1330-talet då en viss Gjord Tordsson fick anlägga svedjor på Nydala klostrets utmarksskog i Virstorp i Vrigstads socken *"med rättighet till avkastning av rovor och kål samt 2 års utsäde. Likväl skall*

varje sådan nyodling inom tre års tid utläggas till betesmark”.

Liknande svedjor förekom i Uppland. Svedjeskog omtalas bl.a. av 1630-talets lantmätare. I Börje socken hade



t.ex. Tideby, Altuna, Månsbo, Myran och Boren *'både svidie och tarve ved skog.'* Angående Bredsättra i Bro socken skriver lantmätaren Johan de Rogier 1641: *i denne utmark är mest allt nyttig(t) till timmer, svedjefall och bete.*

Vi kan anta att svedjebruk även förekom på Hammarby och angränsande byar. Svedjan var treårig och besåddes med råg alternativt rovor. Ordningen mellan grödorna kunde växla, sannolikt beroende på vädret. Svedjorna var ganska små vanligen mellan ½ spannländ och 1 tunnland (1 200 till 3 900 m²). Svedjorna var tillfälliga och nya togs upp medan gamla lades ner



efter ett par år. Efter ett trettioårigt var man tillbaka till ett tidigare svedjeländ som då röjdes och svedjades på nytt. Detta innebar att en stor del av utmarken var präglad av svedjebruket.

Syftet med kulturresevatet Linnés Hammarby är bl.a. att återskapa ett 1700-tals landskap och att bedriva där-till relaterad forskning. Länsstyrelsen beslöt därför att återuppta svedjeodlingen i skogen norr om själva gårdsanläggningen. Sommaren och hösten 2011 röjdes ett område med ungskog. Innan röjningen gjordes en botanisk inventering. Huggningen skedde manuellt med yxa. Det grova virket togs bort och riset lades ut för att torka. Den regniga sommaren 2012 gjorde det dock omöjligt att tända svedjan som alltså fick ligga ett år och en snöig vinter för länge.

Den 24 augusti tändes svedjan av landhövding Peter Egardt. Ett 50-tal



intresserade personer bevakade händelsen, liksom UNT. Länsstyrelsen hade lagt ut brandslangar och erfarna naturvårdsbrännare övervakade bränningen så att elden inte fick möjlighet att sprida sig. Vädret och den sena bränningen gjorde att det inte var möjligt att så rågen hösten 2013. Svedjan kommer i stället att besås med svedjerovor våren 2014. En ny svedja har huggits vintern 2014 och denna ska enligt planerna brännas på försommaren och därefter besås med råg.

*Text och foto: Clas Tollin
Docent i agrarhistoria, SLU*

1700-talsdagar på Hammarby

På temat Dukat till Fest anordnade Sällskapet Linnés Hammarby en 25-rätters 1700-talssoirée för de medlemmar som hjälpt till under året. Måltiden avnjöts till sång och cister-

musicerande av trubaduren och Bellman-tolkaren Carl Håkan Essmar, som för övrigt kommer att hålla en konsert på Hammarby hösten 2014, se vidare årets program.



Dukat till Fest

Denna serveringshistoriska exposé griper över flera hundra år, över stora delar av Europa och över flera samhällsklasser. Informationen är i huvudsak hämtad från svenska, engelska, tyska och franska internetsidor. Det finns inte så mycket att hämta om situationen i Sverige under 1700-talet och därför speglas bara i mindre grad livet för den nyadliga familjen von Linné i Uppsala eller Cajsa Wargs borgerliga Stockholm. Traditioner och bruk började i de högsta kretsarna och spred sig nedåt och utåt, och det som var kutym i Versailles 1750 blev kanske inte vedertaget i Sverige förrän många år senare och nådde kanske aldrig någonsin de svenska storgårdarna. Eller för den delen London.

Matbestick

Gaffeln är det nyaste tillskottet bland de västerländska matbesticken medan kniv och sked funnits sedan urminnes tider. De första gafflarna dök upp i Italien, Venedig, på 1500-talet,

först som hjälp för att skydda fingrarna mot färgande fruktsafter och de breda renässanshalskräsen mot matfläckar, senare allmänt använda vid de dagliga måltiderna.

De äldsta gafflarna hade endast två långa, vassa klor – likheten med djävulens eldgaffel (eller för all del en höggaffel) fick många, däribland Martin Luther, att ta avstånd från dem. Först mot slutet av 1500-talet, när man började tillverka ståndsmässiga, matchande bestick-set med kniv och gaffel i ädelmetall och dyrbara träslag, ökade det europeiska användandet av gafflar, men det var inte förrän från 1600-talets mitt (något senare i Nord-europa) som gaffeln kom i allmänt bruk bland överklassen, och först på 1800-talet bland de lägre klasserna (t.ex. den svenska allmogen). Under 1700-talet blir det allt vanligare med först tre och mot slutet av seklet fyra klor på gaffeln – både kniv och gaffel nådde nu sin moderna utformning.

Innan gaffeln uppfunnits använde man kniv och fingrar att äta med – gott



Resebestick från 1705

Observera att de äldre besticken faktiskt är fällkniv och fällgaffel.

Bilder från Nordiska museet, Creative Commons 3.0-licens.



Resebestick från 1774

bordsskick innebar att man skar med kniven i högerhand och plockade upp maten med vänsterhanden; alternativt spetsade man maten på den vassa kniven och stoppade i munnen. Under andra halvan av 1600-talet började den besuttna aristokratin i Frankrike använda en särskild bordskniv med brett blad och rundad udd.

Utformningen har flera förklaringar: med det ökande bruket av gaffel behövdes inte längre spets på knivarna; det breda och rundade bladet kunde användas att "skopa upp" den nyss tillskurna maten med; kardinal Richelieu (1585-1642) ville förhindra sina gäster att på ett osmakligt sätt peta tänderna med en vass bordskniv; Ludvig XIV utfärdade 1669 ett förbud mot spetsiga bordsknivar för att gästerna inte skulle kunna använda dem som vapen. Som ett kuriosum är det vid denna tid som tandpetare först börjar användas – tidigare var det *comme il faut* att peta tänderna med knivsudden. Det var också i 1650-talets Frankrike som seden att använda både kniv och gaffel samtidigt först etablerade sig.

I början av 1700-talet var det fortfarande brukligt att gästerna själva tog med sina bestick – sedan medeltiden hade man alltid burit med sig sin kniv i bältet och ofta en sked i särskilt fodral – men vid mitten av århundradet hade regler för ståndsmässig dukning vuxit fram som inte bara förutsatte en fullständig och enhetlig matservis utan även dito bestick med gaffel lagd till vänster samt kniv och sked till höger. Införandet av främst gaffeln och de förfinade, mindre kladdiga, ätmanér den gynnade beredde också plats för eleganta bordsdular, servetter m. m.

Matservis

Bordsdukning som vi känner den idag utvecklades vid de europeiska hoven under 1700-talet. Grundförutsättningen för detta nya mode var det ostindiska (d.v.s. kinesisk-japanska) vita, vanligen blådekorerade porslinet som börjat införas av Nederländska Ostindiska Kompaniet under 1600-talet. Flera av de europeiska stormakterna hade eller grundade egna Ostindiska kompanier, däribland Sverige.



Fajanstallrik från Rörstrand 1750-tal



Porslinstallrik från Kina, 1750-tal, med Grilliska vapnet

Bilder från Nordiska museet, Creative Commons 3.0-licens.

Det gjordes flera europeiska försök att efterlikna porslin (t.ex. den nederländska fajanstillverkningen i Delft, från 1650) men det var först 1709 som hemligheten – kaolinleran – avslöjades och den första europeiska porslinsmanufakturen kunde grundas i Meissen (Sachsen, sydöstra Tyskland). I Sverige gavs privilegier för framställning av äkta porslins till Mariebergs och Rörstrands porslinsfabriker (grundade 1760 respektive 1726), men man producerade bara fajans, frittporslin (eller mjukt porslin) och flintgods. Andra kända producenter var det franska Sévres-porslinet (grundat 1745, även det bara frittporslin) och det danska Den Kongelige Porcelænsfabrik (Royal Copenhagen) bildad 1775 samt Wedgewood (England 1759).

Äkta porslin och bestick av silver var, åtminstone till att börja med, förbehållet adeln och de mest välbeställda borgarna. I enklare borgarhem hade man oftast bara möjlighet att skaffa fajans- eller tennserviser medan de minst besuttna fick nöja sig med trä-tallrikar. En stor middagsservis i äkta porslin ansågs som en passande gåva från en kung till en ambassadör eller annan monark. Den Kongelige Porcelænsfabriks produktion av servisen Flora Danica var ursprungligen tänkt till Katarina den Stora av Ryssland.

Servisen visade ägarens status och rang, så även när den inte användes var det ändå viktigt att den ställdes ut och visades upp. Stora mängder porslin importerades sedermera till Sverige; adeln och förmögna borgarfamiljer kunde beställa s.k. vapenserviser dekorerade med familjevapnet – beställningen gick med Ostindiska kompaniet ena året

och kunde levereras påföljande år. Utöver dess statusvärde hade det nya porslinet och fajansen även fördelen över de äldre matserviserna att vara smakneutrala, syrabeständiga och oftast mer hygieniska.

Övriga utensilier

Dricksglas var dyra. Under 1700-talets början, fram till 30-talet, fanns bara två glasbruk i den svenska rikshalvan, Kungsholms glasbruk i Stockholm och Henrikstorps glasbruk i Skåne. Vid Kungsholmsbruket tillverkade man främst exklusivare glas (kristallint och ofta slipat) till praktpokaler, vinglas m.m. Även vid Henriks-
torp tillverkades dricksglas (blåsta och graverade) men också övrigt bruksglas.

Från ungefär 1735 till 1760 utverkades flera privilegier och antalet svenska glasbruk ökade till 9-10 stycken. Flera av de nya bruken specialiserade sig på bruksglas (fönsterglas, buteljer o.dyl.), men t.ex. bruken Kosta (akronym för ägarna Koskull och Staël de Holstein) i Småland, Limmared i Skåne och Cedersbergs i Östergötland började producera mer eller mindre högklassiga dricks- och servisglas. Det berättas att när det inte fanns ett glas till var gäst så fick man dricka ur ett gemensamt glas: en betjänt hällde upp vin i det enda glaset, bar fram till den törstige gästen som drack ur och ställde tillbaka på serveringsbrickan varefter betjänten tog glaset åt sidan och sköljde ur det, för att sedan servera nästa törstige gäst. I enklare sammanhang kunde kärlen vara av tenn, trä eller läder(!).

Bordsduken i vit linnedamast skulle nå till golvet, åtminstone på framsidan. På samtida målningar av Per Hillerström syns att duken pressats så att ett stort uttugt veckmönster bildats – kanske för att bättre framhäva det dyra tygets glans? Eftersom en måltid skulle innehålla flera dukningar (mer om detta

var klanderfritt vit. På 1800-talet föll de till föga och började åter använda servett.

Fram till slutet av 1700-talet räknades lin som det viktigaste textila materialet i Europa och odlades över hela kontinenten – Carl von Linnés artepitet på växten, *usitatissimum* "det



Publik taffel

Per Hillerström 1779, Wikimedia commons

nedan) kunde man också lägga på flera dukar vilka succesivt plockades bort med den använda servisen så att nästa dukning började med en obefläckad duk.

Servetter skulle också vara av vit linnedamast. Servettbrytningskonsten hade utvecklats under 1600-talet och på 1700-talet ansågs en illa bruten servettdekoratión lika med dålig klass. I England kunde servettbrytarspecialister hyras in. Alltefter som 1700-talet framskred tog dock engelsmännen avstånd från de franska-kontinentala sederna och började torka sig på bordduken istället varför det blev än viktigare att den (åtminstone i början av måltiden)

allra mest användbara" visar hur viktigt det var. I Sverige koncentrerades linnodling redan på medeltiden till Norrland, vars fuktiga kustklimat är gynnsamt för växten. Linnedamast började brukas som duktyg i Europa under senrenässansen - Flandern och Nederländerna var berömda för sina linnevävnader. Under 16- och 1700-talet fanns åskilliga tillverkningsorter för finare linnedamast i Sachsen, Österrike och Preussen liksom i England. Även i Sverige förefaller damast ha tillverkats under 1600-talet. Under frihetstiden och dess nyttosträvan (1718-1772) ville man därför gynna en inhemsk textilindustri och skickade folk till Norrland för att

där lära sig om linets odling och handhavandet. Därefter upprättades ett flertal linnemanufakturier, främst i Mellansverige. Däremot ogillade de styrande hemtillverkat lin – i en kungörelse av Commerce-collegium den 17 december 1744 förklarades allmogens spånad och vävnad för ett »kladdande som strider emot all god ordning».

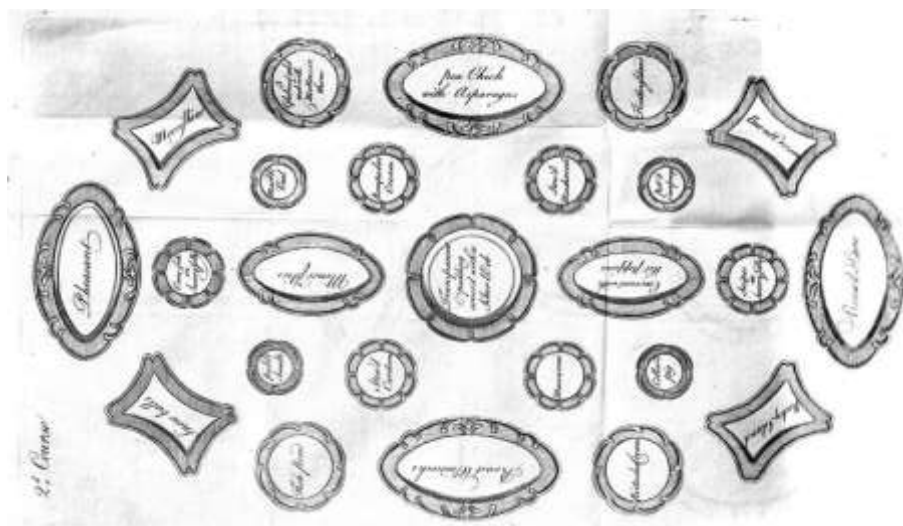
Traktringen

Vid Ludvig XIV:s hov i Versailles utvecklades den slags formella middagsservering som kom att bli det allena rådande bruket i de västerländska högre ståndskretsarna under 150 år och som skulle komma att kallas *le service à la française*. Förenklat innebar den flera på varandra följande symmetriskt uppdukade bufféer vid sittande bord.

Måltiden bestod av ett antal dukningar där varje dukning innefattade ett större eller mindre antal rätter, såväl kött, fisk och fågel, krämer och pud-

dingar som frukt och sötsaker vid samma tillfälle. Nästa dukning innehöll också kött, fisk o.s.v. men tillredda på annat sätt. Rätterna placerades strikt axialsymmetriskt på måltidsbordet med de finaste och närmast arkitektoniskt dekorerade rätten på ett stort fat i mitten och de andra rätterna smakfullt ordnade däromkring. Gästerna placerades runt det harmoniskt och praktfullt dukade bordet. När första dukningen var till ända plockades alla rätter, tallrikar och bestick och kanske även bordduk av och en ny dukning placerades på bordet – med lika många rätter som vid förra dukningen och med precis samma symmetri. Många dåtida receptböcker o.a. innehåller detaljerade och eleganta placeringsförlag.

I Frankrike kunde en kunglig taffel omfatta upp till åtta dukningar medan gängse bruk (i vart fall i England och de tyskspråkiga länderna) var tre dukningar. I högre ståndskretsar kunde en dukning innehålla mellan fem och 25



Directions for a Grand Table, second course
Ur "The Experienced English Housekeeper", 1769

rätter, men i enklare omständigheter kanske bara två. Med ett större antal gäster ökade normalt antalet rätter, inte mängden av varje rätt – först när gästantalet blev uppåt 30-40 kunde man dubblera några rätter.

Något som var vanligt i bl.a. svenska högreståndskretsar under hela 1700-talet (och även hemma hos Carl von Linné), men som absolut inte förekom i England, var seden att före middagsmålet ta en eller två brännvinsuppar. I det svenska brännvinsbordet ingick utöver brännvinet även sill, smör, (knäcke-)bröd och ost som aptitretare. I Linnaeii ungdom hade inte brännvinet ännu blivit den allmänna folkdryck det senare kom att bli, utan var mer en fest- och högreståndsdryck - jmf Dalaresan.

Gästerna kom hur som helst vanligen in till en redan framställd första dukning och placerades, vanligen enligt strikta etikettsregler baserade på rang och värdighet, runt bordet. Seden att alternerande sätta sig herre och dam uppstod först på 1800-talet i Nederländerna och förutsatte att ranghierarkin hade luckrats upp. När alla väl satt sig ansågs det mycket opassande att bryta taffeln – det kunde erbjudas en potta till den behövande men man lämna inte bordet utan förrättade sitt tarv på plats. Beroende på sammanhang kunde dock även fri sittning förekomma.

Man serverade sig själv av de rätter man nådde till. Önskade man smaka något längre bort fick man antingen skicka sin tallrik dit eller begära att rätten skickades – i det senare fallet var det mycket viktigt att rätten återbördades till sin exakta plats så att symmetrin inte förstördes. Det var

acceptabelt att efterfråga en eller ett fåtal rätter utom räckhåll – mer än så ansågs ohövligt. Vid större bjudningar var det opraktiskt att alla gäster fick smaka alla rätter, varför det var viktigt med ett varierat och intressant urval av mat vid var sittplats. Informationen går isär ifall det var betjänarna, som förekom vid alla måltid, som skulle bära runt tallrikar eller rätter, eller ifall gästerna själva förväntades skicka. Den ibland förekommande beteckningen *le service a l'Anglaise* innefattar möjligen det senare fallet.

Betjänternas huvudsakliga syssla var att bära in och plocka bort respektive dukning samt att fylla på, skölja ur eller kyla dricksglasen, servera bröd, olja, vinäger och annat som hölls på ett sidobord. Vid kungliga banketter fanns ofta fler tjänare än gäster, medan man vid mer normala tillställningar nöjde sig med en tjänare på fyra gäster; det var inte ovanligt att gästerna själva tog med en tjänare för att fylla ut antalet.

Köken var ofta placerade långt bort från övriga delar av huset gärna i en helt annan byggnad, både för brandfarans och för luktens skull. Man tillredde maten vid öppen hård – vedspisen kom först på 1800-talet. Som ett minne av 1700-talsrummens placering har vi på svenska fortfarande några bundna riktningssprepositioner: vi säger vanligen "gå ut i köket och hämta..." medan man ombeds "gå in i sovrummet och hämta..." – sovrummen var det innersta rummet i en 1700-talsbyggnad. Även matsalen, ett nytillskott i 1700-talsarkitekturen, går vi normalt in i.

De avlägset placerade köken och den omständiga uppdukningen med-

förde tyvärr som regel att maten på sin höjd var ljummen när den väl kom på tallriken. För att lite råda bot på det kunde mattallrikarna varmhållas i matsalen och placerades då ut av betjäningen först när gästerna satt sig och dukningen blivit presenterad. Dryckerna skulle däremot serveras väl kylda – det fanns speciella dricks glaskylare med is eller kallt vatten i, som skulle hålla dricksglasen kalla. Betjänarna lämnade och hämtade även dessa.



Vinglaskylare i fajans, Rörstrand 1740-tal.

Bilder från Nordiska museet

Den rätta trancheringen av kött, fågel och fisk var en högt ansedd konst som inte kunde överlåtas åt betjänare. Den fulländade gentlemanen skulle inte bara kunna rida, fäkta utan förväntades även hantera en trancheringskniv! Vid t.ex. Göttingens universitet ingick alla tre färdigheter som akademiska ämnen i läroplanen. När alla sålunda satt sig till bords inleddes måltiden med att värden eller den mest välborne gästen trancherade

den centralt placerade "huvudrätten", vanligen kött eller måhända fågel. Därefter vidtog den ovan beskrivna självserveringen.

I dåtida (engelskspråkiga) kokböcker finns många förslag på vilka rätter respektive dukning kunde innehålla och hur de skulle placeras på bordet. Huvudrätten kallades *relevé*, mellanrätterna *entrées*, smårätterna *entremets*. Därtill kunde stor bjudningar också ha *hors d'œuvres* (bokstavligen "utanför arbetet") placerade kring den regelrätta dukningen – de serverades inte som nuförtiden innan måltiden.

Den första dukningens *relevé* kunde vara kött (grillat/halstrat eller i gryta). Som *entrées* kunde soppa och kokt fisk placeras och som *entremets* grönsaksinläggningar och -stuvningar, äggstanning, mer kött-, fågel-, fisk- och/eller skaldjursrätter, samt olika små söta eller kryddade anrättningar.

Även den andra dukningens *relevé* bestod oftast av kött i någon form medan *entrées* och *entremets* kunde vara "lättare": tillredda grönsaker och sallader, pajer och pastejer (av såväl frukt och vegetabilier som av animalier), geléer, krämer, men även nu små kött-, fisk- och skaldjursrätter m.m.

Den tredje dukningen påminner om den nutida desserten (ordet kommer av *desservoir*, "ta bort det som serverats"). Dukningen kunde fortfarande centreras kring en matig och kryddad anrättning med ett flertal söta *entrées* och *entremets* men vanligare blev att enbart servera rätter som kunde ätas med fingrarna: färsk, torkad eller kanderad frukt, sylt, geléer, glass, nötter, ost, småkakor, konfektyr, men också små köttpastejer och dylikt som vi nuförtiden inte väntar

oss på ett dessertbord. Det blev under 1700-talet modernt med omsorgsfullt utarbetade efferrättsscener där *relevén* kunde ersättas av en pastoral scen med buskar, träd, djur och fontäner och ett litet grekisk tempel i sockerkristyr eller porslin. *Entrées* och *entremets* placerades då runt eller i sago-bilden. Den tredje dukningen bereddades inte sällan i ett speciellt pastejkök, avskilt från det vanliga köket.

Från medeltiden fanns ett arv som intimt sammanband kok- och läkekonst – en välbalanserad kost gynnade hälsa och påskyndade tillfrisknande. Ett flertal kokböcker eller snarare hushållsböcker från 1700-talet innehåller inte bara matrecept utan även recept på läkande och stärkande tillredningar och



Flegmatiker, koleriker,
sangviniker och melankoliker
Lavater, 1792

mediciner. Den antika/ medeltida humoral-lära (jämför även artikeln *Materia medica*, *myrra med mera* i denna årsskrift) gav regler om hur en balanserad kost skulle vara sammansatt: de fyra grund-

elementen jord, eld vatten och luft motsvarade de fyra temperamenten melankoliker, koleriker, flegmatiker och sangviniker och de fyra smakerna sur, bitter, salt och söt.

Elementen var i sin tur sammansatta av olika egenskaper: varm & fuktig, varm & torr, kall & torr, kall & fuktig. Dessa egenskaper fanns även i olika matvaror: värmande var t.ex. lök, pepparrot, ingefära, kyckling och ägg; kylande och fuktiga var mjölkprodukter, sallad, gurka och fisk; torra var bönor, sparris och granatäpple. Genom att servera rätt mat erhöles balanserade kroppsvätskor och ett hälsosammare liv. I synnerhet kryddor var potenta – med bara en nypa av rätt krydda kunde maträtten lätt balanseras från surt melankolisk till sött sangvinisk eller pepprigt kolerisk. Det ibland måttlösa bruket av kryddor i 1700-talsmatlagningen har sannolikt mer med kroppsvätskornas förmenta balansering att göra än med försök att dölja smaken av salt eller skämt kött och härsket fett. Humoral-lärens betydelse inom både kok- och läkekonst avtog under 1700-talet men kan ändå förklara många i våra ögon underliga smaksammansättningar.

Bruket att matcha en viss maträtt med en viss dryck, t.ex. rött kött med rödvin kom inte förrän på 1800-talet. På 1700-talet dracks det man behagade av vad som bjöds – betjänarna hämtade och serverade. Till de två första dukningarna kunde vin, öl, vatten eller någon annan dryck bjudas. Till desserten kunde portvin eller sötare viner förekomma. I åtminstone England avslutades ofta middagen med att alla serverades ett glas vin varefter damerna drog sig undan till salongen medan herrarna

blev kvar i matsalen för ytterligare dryckjom och konversation.

Under inverkan av både de mer framstegsvänliga och förnuftsbaseade upplysningsfilosoferna men även av Rousseaus strävan tillbaka till naturtillståndet började det sena 1700-talet ta avstånd från Solkungens 150-åriga frosseri. Måltiderna blev enklare och smakerna mer naturliga. Men det är en annan historia.

SLH bjuder på 1700-talsfest

Som belöning till alla medlemmar som hjälpt till med verksamheten under 2013 bjöd sällskapet den 11:e augusti på en sjuttonhundredtalssoirée. Av olika anledningar kunde vi bara ordna en, inte två, dukningar och en dessert, allt otidsenligt dukat på fristående bord. Skrivna menyer blev inte brukliga förrän under 1800-talet men tillhandahölls ändå och löd för aftonen:



Bischoff

Kungsmyntasill

Knäcke-Bröd

Kött-Pastej med Capris-Sauce

Kyckling-Ragoût i Stickelbår-Sauce

Surkål

Lax med Kiersebårs-Sauce

Rökt Skinka

Fårmarknadens Rökt Korb

Rotfrukts-Sallade

Vinstufvade Morötter

Oliver, Gurka och Capris Inlagd

Rödlök och Lemoner

Smör

Nättel-Bröd

Kumminkakor

Dryck

Rödbetsplättar med Aprikoser

Mördegs-Kakor med Njupon-Crème och Alba-Smör

Vinbårskaka

Kardemummakaka

Mandelbubbart med Bår-kompott

Mandel-Igelkott med Rosenbatten

Meloner och Persikor

Recepten är i huvudsak från 1700-talet men har i vissa fall förenklats eller moderniserats. De är hämtade ur följande källor:

- *Märta Stures hushällsbok*, G. A. Piper, 1739/2007
- *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, H. Glasse, 1750-talet.
- *The Compleat Houwife*, E. Smith, 1758
- *Hjelpreda i hushällningen för unga fruentimmer*, C. Warg, flera upplagor under 17- och 1800-talet
- *The experienced English housekeeper*, E. Raffald, 1786

- *Grevinnornas kokbok* (med recept från 17- och 1800-talet), Franzon och Larsson, 1998
- *Sällskapet Gustafs Skål*, matlagningskurser och muntlig tradering.

Bischoff (*Cajsa Warg; en snarlik, mer knapphändig beskrivning finns hos Linné*)

- 4 pomeranser skåras och halstras så att de blir heta men ej brända. (*I Linnés beskrivning står att de ska halstras bruna*). Läggas varma i punchskål tillika med
- en god del socker. Tryck all saft ur pomeranserna med en sked och slå över
- 3 buteljer pontacvin (från Pontac i Bordeaux). Rör om och täck. Låt stå minst 2 timmar. Om man önskar kan man därefter späda med vatten.

Färska pomeranser är svåra att få tag på. Förslagsvis tas en apelsin och ett torkat pomeransskal per vinflaska, samt 0,5-1 dl socker. Torkat pomeransskal kan behöva fuktas över natten, förslagsvis i lite vin.

Kungsmyntasil (*Gustafs Skål*)

Inlagd sill tilläggs kryddas med kompletteras med en bukett färsk oregano och får dra i några dagar.

Kött-Pastey med Capris-Sauce (*Grevinnornas kokbok*)

- 2 brödsivor (franskbröd) rives och blötläggs i
- 1 dl oxbuljong eller (port)vin.
- 600 g blandfärs,
- 1 ägg,
- salt, peppar,
- muskot och
- 1 nypa socker blandas i brödsmeten och arbetas smidigt.
- 2 dl vetemjöl,
- 1 dl dinkelmjöl,
- 100 g smör och
- 3 msk kallt vatten blandas till en deg som kavlas ut (ej för tunn). Kläd en form, nagga och förgrädda i 7 min i 200 °C. Lägg färsen i pajskalet och täck med deglock vari ett (ventilations-)hål gjorts. Grädda ca 50 min i 200 °.
- Brunsås med
- grädde,
- kapris och
- ansjovis serveras till.

Kyckling-Ragoût i Stickelbär-Sauce (1600-talsrecept, Gustafs Skål)

Gör en sås på krusbär (1 liter), kanelstång (4 st), vitt vin (3 dl), korinter (150 g), socker och grädde (2 dl) som får koka ihop ordentligt (30-45 minuter). Man kan även låta lök och kanske kryddpeppar ingå. Grillade kycklingar (4 st) flås och rivs i strimlor. Blanda sås och kyckling, servera varm.

Lax med Kiersebärs-Sauce (Cajsa Warg)

Koka kiersebär uti kort watten til des de aldeles gå sönder, som et mos, och rif dem sedan genom et durkslag: låt litet smör och miöl fräsa uti en castrull och slå sedan kiärbärs-moset dertil, samt litet win, såcker, canel och en stött näglicka, gör deraf en lagom tiock sauce, och då det kokar up så lägges laxen deruti, som förut blifwit kokad uti salt watten, och låt honom litet dermed stufwas, så kan han anrättas. Detta bör koka uti en stengryta, eljest förloras färgen på kiersebären. Härtil kan brukas kiersebärs-kiött.

Vinstufvade Morötter (Gustafs Skål)

- Några morötter skalas och skärs i stavar (1 påse små snacksmorötter fungerar bra)
- 0,5 dl vitt vin
- 0,5 dl buljong
- 0,5 dl grädde
- riven muskot och salt efter smak

Ingredienserna kokas under lock tills morötterna är lagom mjuka.

- 1-2 äggulor lägges i skål. Häll på lite av spadet under vispning. Häll ned i kast-rullen under fortsatt omrörning och sjud försiktigt så att stuvningen tjochnar, men koka inte för då skär den sig. Servera genast.

Kumminkakor (The Compleat Housewife)

Sätt ugnen på 145 °C.

- 1 liter vetemjöl blandas med
- 1 dl socker och
- 1-1,5 msk grovt mortlade kumminfrön.
- 1 ägg vispas.
- 1 hg smör smälts och hälles – ej för varmt – till ägget. Äggsmörblandningen blandas väl med mjölblandningen.

- mjölk tillsätts portionsvis tills degen blir styv. (Till ovan angivna mått drygt 4 dl mjölk; om satsen utom ägget halveras räcker 0,5 dl)

Kavla ut degen på mjölat bord (3 mm tjock, eller tunnare) och tag ut kakor med mått och lägg på plåt. Pricka m. gaffel. Grädda i ca 10 min. Halv sats ger 30 kex.



1700-talsbjudning *au* Linnés Hammarby
11 Augustii A.D. MMXIII

Rödbetsplättar med Aprikoser *(The experienced English housekeeper)*

- 175 g kokta och skalade rödbetor rives fint på rivjärn. Blanda med
- 2 msk konjak
- 3 msk grädde
- 4 äggulor
- 2 msk mjöl
- 2 tsk farinsocker
- 1 tsk riven muskotnöt.

Värm stekpanna och lägg i en klick smör. Droppa smeten i det smälta smöret och skaka pannan så att smeten flyter ut.

Sänk värmen – pannkakorna bränns lätt. Vänd pannkakan när den är torr på översidan.

Pannkakorna serveras varma eller kalla.

Garnera gärna med något sött såsom konserverade aprikoser eller gröna kvistar av myrten.

Mördegs-Kakor *(Gustafs Skål)*

- 4½ dl mjöl
- 1 dl socker
- 200 g rumsvarmt smör
- Ev ½-1 msk vatten om degen blir för torr
- Smaksättning 1: (1-)2 msk krossad anis
- Smaksättning 2: (½-)1 dl finhackad, syltad ingefära

Knåda ihop ingredienserna. Kavla ut degen, 3-4 mm tjock, och ta ut kakorna med pepparkaksformar, en för aniskakorna, en annan för ingefärskakorna. Använd inte bockar, granar o.dyl. julformar utan t.ex. stjärnor, eklöv, hjärtan, månar osv.

Grädda i ugnens mitt- el nederdel på plåt med bakplåtspapper, 175 °C, 10-15 min

Nypon-Crème *(Gustafs Skål)*

Tillaga 1 liter kokbar pulvernypsonsoppa, men tag bara hälften av vattnet så att konsistensen blir fast, inte rinnig. Tillsätt 1 burk (250 g) crème fraiche per liter nyponcreme samt rivet skal av 1 citron



Smör-rosor

Älva-Smör *(Gustafs Skål)*

- 3 kokta äggulor mosas noggrant.
- 2 msk strösocker och
- 1-2 tsk apelsinblomsvatten blandas i.
- 50 g rumsvarmt smör (osaltat) röres ner.

Lägg upp pryddigt, servera till kakor eller kex.

Winbärskaka *(Cajsa Warg)*

Ett halft stop (6,5 dl) väl mogna röda winbär, som äro repade af qvistarna, 8 ägg, 16 lod (210 gr) rifwit hwetebröd, 12 lod (160 gr) rifwit säcker, et halft qwarter (1,6 dl) söt grädda, et och et halft qwarter (5 dl) knapt mätit sötmiölk, et halft qwarter (1,6 dl) skirat smör, et halft skedblad (½ msk?) fint stött canel, 2 knifsuddar stötta cardemum-mor, och et halft skedblad skal, rifna af en färsk citron. Wispa först äggen, men låt brödet blötas uti gräddan; sedan röres altsammans väl tilhopa, förutom bären, som ej lägges dertil, före än det slås uti formen, hwaruti bör läggas en utkaflad mördeg, och så snart smeten slås deruti, sättes han straxt i ugnen at gräddas.

Kardemummakaka (*Gustafs Skål*)

Smörj och bröa en form.

Sätt ugnen på 175 °C.

- 4 dl vetemjöl och
- 3 tsk bakpulver blandas.
- 2 dl socker och
- 1-1,5 msk kardemumma blandas i mjölblandningen
- 0,5 dl olja och
- 2,5 dl filmjök el yoghurt blandas i.

Häll i den bröade former, strö på kanel och pärlsocker.

Grädda 35-40 min eller längre om så behövs.

Mandelbubbart (*Märta Stures hushållsbok*)

Sätt ugnen på 175 °C.

- 2 ägg och
- 200 g riven mandelmassa vispas till en tjock gröt.
- 3 dl gräddmjök och
- 1 msk rosenvatten tillsätts.

Häll smeten i smord form och grädda ca 45 minuter. Bubbarten skall stanna; vill man vara riktigt säker kan lite potatismjöl tillsättas. Tyvärr sjunker bubbarten lätt ihop när den tas ur ugnen.

Stickelbär-kompott (*Märta Stures hushållsbok*)

- 3 dl krusbär,
- ½ dl vitt vin,
- 1-2 msk ströbröd och
- 1 dl socker får koka ihop tills halva mängden återstår.

Mandel-Igelkott (*The Art of Cookery*

Made Plain and Easy)

- 450 g skallade, skalade mandlar
- några tsk apelsinbloms- eller rosenvatten
- 3 hela ägg
- 3 äggulor
- 2,5 dl grädde



Mandel-igelkottar

- 6 msk socker
- 100 g smält smör
- 100 g skållade, skalade (och kluvna) mandlar för dekoration

Stöt mandeln i en mortel. Droppa ned lite apelsinblomvatten under arbetets gång. Apelsinblomvattnet förhindrar att oljan skiljer sig från fruktköttet och ger en sammanhängande mandeldeg. För att underlätta kan man först mala mandeln och sedan stöta den.

Tillsätt ägg och gulor och blanda väl. Häll i grädden och sockret. Tillsätt slutligen det smälta smöret och värm det hela på måttlig värme under ständig (*relativt snabb*) omrörning tills den är kraftig nog att kunna formas till en igelkott (*först är massan flytande, snart bildas klumpar i den och plötsligt blir den mer som en tjock gröt – eventuellt behöver den då inte värmas mer*). Stick i mandlarna som piggar. Man kan gärna ha gröna dekorationer på fatet.

Text: Anders Stehn och Birgitta Brattå



Vår ordförande, Eeva Lakomaa

September

Höstmånad säger: Nu skall bonden sitt korn uttröska, Och fiskaren fånga sillen den färska,
Swinefläsk jag gerna äta må, Desslike fåremjolk och getemjolk också.

Höstkonserten på Kulturarvsdagen

Den 8:e
september, på Kulturarvs
dagen, fick jag äran att ge en konsert
i Linnés matsal på Hammarby för en
intresserad publik på ca 30 personer. Jag spelade
och berättade om den för de flesta svenskar
ganska okända svenska säckpipstraditionen från
västra Dalarna. Dessutom tog jag chansen att berätta om
hur Linné 1741, på sin Gotländska resa träffade på en säck-
pipare från Ösel. Säckpipa som sådan var knappast något
exotiskt instrument för Linné – det var ett vanligt instrument
på hans tid – men just denna, estniska variant fascinerade
honom: *”Säckpipan var däruti särledes, att man såg på
henne ingen söm, ity hon var gjord av en hel sälmage”*.
Till minne av detta har nu, 272 år senare, för första
gången även en estnisk säckpipa som jag lyckats
få låna, hörts i Linnés hem.

*Text: Olle
Gällmo*



Foton. Gerd Sjödin

Oktober

Slaktmånad säger: Nu skall man plöja och rågen så, Med nytt win man faten fylla må,
Nu månd' kölden till oss skrida, En warm kakelugn kan jag wäl lida.

Linnea och vinterförberedelser



Foto 1-3 Barbro Kullenberg, Foto 4-5 Marie Lindell



Foto: Marie Lindell



Foto: Barbro Kullenberg



Foto: Marie Lindell

Ett varmt tack till våra sponsorer:



LÄNSSTYRELSEN
UPPSALA LÄN



Kopieringshörnan AB

digitaltryck • storformat • skyltar • profil

Björn Tingström
Bild & Web