

*Sällskapet  
Linnés Hammarby*



*Årsskrift 2014*

## 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](mailto: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](mailto:sallskapet@linneshammarby.se) eller ordförande Eeva Ingelög Lakomaa, mobil 070-996 92 33.

Vår hemsida finns på [www.linneshammarby.se](http://www.linneshammarby.se).

Redaktör för årsskriften 2014 samt textansvarig där inte annat anges: Anders Stehn, [upp17@live.se](mailto:upp17@live.se)

Fotografier: Filip Cederholm, Monica Knutson, Britt-Louise Pettersson, Gerd Sjödin, Björn Tingström

Framsida: Linnés kaffekopp, fotograferad av Kristofer de Korostenski.

## *Sällskapet Linnés Hammarby, årskrönika 2014*

Sällskapet Linnés Hammarby firade under år 2014 sitt elfte verksamhetsår. Det inleddes traditionsenligt med en samling vid Linnés grav i Uppsala Domkyrka den 10 januari.

Årsmötet hölls i Uppsala på Storgatan 11 den 2 april. Sven Lundqvist talade över ämnet "Linné och stenarna".

Verksamheten ute på Linnés Hammarby inleddes med fagning i Kulturreseptatet på Hammarby den 6 april, arrangerat av SLU.

25 april inträffade Sällskapets volontärdag på Hammarby.

Hammarbydagen och Linnés födelsedag (13 maj) firades gemensamt den 18 maj och inleddes kl. 08.30 med gökotta, därefter serverades födelsedagstårta. Botaniska- och historiska vandringar anordnades. Kaffet och dess traditioner: temavisning.

Sommarslåtter på Hammarby ägde rum 19 juli. Sagostund för de yngsta. Temat för specialvisningen var spel och dobbel med bland annat kortspelen Triset och Camphio. Jouni Sinisalo bidrog med musikalisk underhållning. Vid Soldattorpet visades gammaldags spinning av garn.

Får- och marknadsdagen den 10 augusti var som vanligt mycket uppskattad. Besöksrekord slogs för säsongen. Speciellt "får-mönstringen" tilldrog sig mycket intresse, särskilt från alla barn och medföljande föräldrar. Marknaden på Hammarby hade mycket att erbjuda besökarna.

Utlåning av 1700-talskläder till barn och ponnyridning uppskattades av både barn och föräldrar. Visningar av kålgård och kulturstig.

En extra programpunkt "Skörd och humle" den 24 augusti samlade ett fåtal deltagare.

Höstkonserten på Kulturarvsdagen den 14 september fick 1700-talsprägel och blev mycket uppskattad. Carl-Håkan Essmar spelade Gustaviansk musik i den ljumma kvällen. Temat för Kulturarvsdagen var "I krigets spår". Köpet av Hammarby innebar för Linné att han blev ansvarig rusthållare för två soldater vid Livregementet.

Äppeldagarna 20-21 september anordnades traditionsenligt. Nytt för året var att ett portabelt äppelmusteri från Haga hembygdsförening (Appleboy, Kvallsta) fanns på plats. Trädbeskärning visades.

Den 30 september gick Hammarby in i sin vinterdvala efter sedvanlig höststädning avslutad med lika sedvanlig ärtsoppa till deltagarna.

Höstskörd, risbränning, korvgrillning och invintring i Kulturreseptatet på Hammarby avslutade verksamhetsåret den 12 oktober.

Välkomna åter till Linnés Hammarby under 2015.

*Claes Gille, sekreterare*

# Sällskapet Linnés Hammarby - Hur började det?

Historiefragment 1



Foto: Filip Cederholm, 2007

År 2002 gick den första sommarkursen på universitetet om Carl von Linné. Allt var en satsning inför Linnéjubileet, som skulle komma fem år senare. I samband med undervisningen gjordes studieutflykter i omgivningarna, bland annat till Linnés Hammarby. Vid ett sådant tillfälle var vi några, som blev sittandes på den lilla verandan till huvudbyggnaden på Hammarby. Där blev vi insatta i de minst sagt snåriga ägar- och ansvarsförhållandena som rådde för anläggningen: marken innanför staketet ägdes av Statens Fastighetsverk (SFV), utanför staketet av en stiftelse som härrörde från Gustav den II Adolf; husen ägs av SFV, driften ansvarar Uppsala universitet för genom Botaniska trädgården och marken utanför staketet arrenderades av SLU. (Numera förvaltar Länsstyrelsen egendomen). När intendent Kristofer de Korostenski fick en flaggstång utan flagga från Statens Fastighetsverk, undrade han förmodligen varför. Senare levererades flaggan från universitetet, som skulle stå för den delen.

Den första tanke som dök upp var *"finns det ingen förening som kan stötta?"* Och det gjorde det inte. Under åren

hade Linnés Vänner då och då bidragit med medel till något som behövts. Danmarks Hembygdsförening hade också varit involverad ibland. Men en egen förening, som bara arbetade för Hammarbys bästa, hade aldrig funnits. Så mitt förslag denna soliga studiedag blev att vi skulle bilda en förening. Den skulle ha formen av *"fund raising"*, för det gällde ju att få fram pengar till bevarandet och utvecklingen av det arv, som Linné lämnat efter sig på Hammarby.

Sagt och gjort! Vår lilla styrelse på tre personer arbetade på för att involvera fler intresserade att bygga upp en organisation, som skulle kunna knyta kontakter med välvilliga donatorer. Det var framför allt tre donatorer som stöttade oss att komma igång, nämligen Anders Wall och Lisbeth Rausing samt The Linnéan Society of London (som fick höra om oss genom Mariette Manktelow, Uppsala universitet). Anders Wall som har enorm kapacitet som entreprenör accepterade vid förfrågan att också bli vår mentor, vilket varit ett ovärderligt stöd för oss. Genom att knyta till oss personligheter som var välkända för sin kompetens och sitt yrkesliv, ville vi för-

säkra oss om allra bästa möjligheter för att kunna intressera presumtiva donatorer att bidra med medel till kulturarvet Hammarbys bevarande. Därför fick också landshövding Anders Björck en förfrågan om han ville ställa upp som beskyddare av föreningen, vilket han accepterade.

Men vad är väl en förening utan sina medlemmar? Ingenting alls! Våra medlemmar har med kreativitet, kraft och glädje under 13 år byggt upp en mängd olika programpunkter och även deltagit i praktiskt trädgårdsarbete. Vi har legat på knä i rabatter iklädda gröna T-shirts med texten "*Volontär*". Vi har lutat ogräs på gångarna och klippt sly i backarna. Vi har planerat, och med bravur, genomfört massor av uppskattade programpunkter, som dragit många besökare till Hammarby. Och vi har varit en inspirationskälla för andra aktörer.

Senare skulle Rosemary Wise, Oxford, England, komma att bli den första stora donatorn, som skänkte medel till insatser för Hammarbys bevarande. Vid ett antal vistelser på Hammarby, målade hon ett tjugotal akvareller av Hammarbys växter som hon sedan skänkte till föreningen. Flertalet av dem såldes och inbringade en rejäl slant.

Rosemary blev vår första hedersmedlem. Hon har under femtio år varit anställd som botanisk illustratör vid universitetet i Oxford och följt botaniker på resor över hela världen, för att avbilda nyfunna växter både i mikro- och makroperspektiv. I år 2015 mottog hon från Oxfords Universitet, 1700-talsbotanikern Sibthorpes medalj för sin livsgärning vid universitetet. Hon kallar Hammarby för "*sitt andra hem*" eftersom hon

blivit helt betagen av den härliga, rofyllda miljön. Genom åren har hon gratis hållit flera, mycket uppskattade akvarellkurser. I år 2015 planeras en fjärde akvarellkurs i maj. Hennes bokmärken, med blommor och fåglar säljs på Hammarby. Det lilla Lyckokortet med fyrklöver och texten "*For Everlasting Good Luck*" finns i olika varianter, alla plockade av Rosemary, som sedan målat av dem vid köksbordet på Hammarby.

Fler donatorer finns som har bidragit på olika sätt. Ett lastbilsföretag hjälpte oss att forsla bort stora högar av ris. Bollandsskolan ställde upp med en klass elever, en lastbil och material för att anlägga en gång till och en plåtå vid runstenen. SGU tillverkade och donerade ett litet Geologihus ca 1.5 m x 1.5 m. Tre av sidorna fick planscher, som på ett pedagogiskt sätt beskriver Linnés gärning inom geologin. Den fjärde sidan visar en utställning, som medlemmarna fyllt med mineraler. SGU skrev också en broschyr (svensk och engelsk) - "*Så tala stenarne*" - som skänktes till Hammarby. Från Riksantikvarieämbetet kom tre personer, som på sin fritid åtog sig att renovera runstenar. De rengjorde och fyllde i texten på Linnés s.k. runsten med färg, så att man numera kan se vad det står. Utan medlemmars och donatorers många insatser hade det nog inte riktigt varit det Hammarby som vi ser i dag. Men mycket mer kan göras för att bevara det till kommande generationer.

Inför jubileumsåret 2007 omvandlades föreningen till att bli en renodlad vännförening för Hammarby. Medlemsantalet steg och det var många som med förväntan sydde sina första 1700-talskläder inför festligheterna.



Foto: Björn Tingsström

I samarbete med landshövdingen anordnade vi en Jubileumsfrukost på Hammarby. Förutom landshövding Anders Björck deltog vår mentor Anders Wall, företrädare för Linnéan Society of London, våra två hedersmedlemmar Rosemary Wise och Hans Odöo, rektor och vicerektor för universitetet, kom

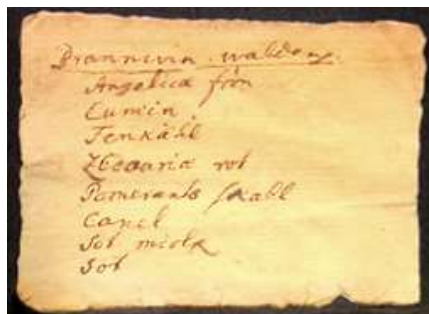


Foto: Björn Tingsström

mun- och landstingsfullmäktiges båda ordförande, samt flera representanter från Uppsalas linneanska värld, däribland Linnéättlingen och tidigare ordföranden Tomas Tullberg, som det året vistades i Uppsala för att samla material

till sin bok om Sara Lisa von Linné. Ordförande och värd tillsammans med landshövdingen var Åke Bruce.

Den 13 maj samlades 21 inbjudna gäster för att delta i vår "18th century Breakfast at Linnaeus' Hammarby". Som aperitif serverade glada 1700-talsklädda herrar *Aquavitae buffé* med ostar, kumminkringlor, rädisor och hemlagat smör, vilket inmundigades i Linnés arbetsrum. Brännvinet var smaksatt efter Linnés egna recept, Waldenz och Westpetro. Därefter inbjöds till en rejäl 1700-



Originalrecept på Brännvin Waldenz. Foto: Monica Knutson. OBS! Bild manipulerad – papperet har gjorts mindre!

talsfrukost i stora salen. Menyn, som serverades av tidsenligt klädda damer under ledning av vår husmor Gunilla

Anderman, bestod av Nässelsoppa med ägghalvor, Färfiol, Äggröra, Sparris med smält smör, Primörspenat, Fyllda rovor samt Hembakt rågbröd. Lättöl och källvatten serverades till. Som efterrätt bjöds Kalvdans med fruktkompott.

Solen lyste in genom de uråldriga glasrutorna och om maten var en fröjd för gommen, så var mamsellerna en fröjd för ögat i sina vackra klänningar. Efter de många talen promenerade vi alla ut i trädgården där statsgeolog Sven Lundqvist från SGU berättade om det lilla geologihuset och överlämna det högtidligen till rektor, såsom varande högste ansvarig för Botaniska trädgården och därigenom även för verksamheten på Linnés Hammarby.

Dagen fortsatte med invigning av kulturresevatet där gästerna sågs flanera i omgivningarna bärande på små gröna påsar innehållande för tillfället särskilt

framtagna chokladpraliner samt miniflaskor med de två frukostsnapsarna.

Man kan undra över varför denna dag med alla festligheter tilldrog sig den 13 maj när alla andra i Sverige firade jubileet den 25 maj. Det beror på, att till åminnelse av Linnés födelse, har Sällskapet Linnés Hammarby valt den 13 maj som sin speciella dag. Men? – är han då inte född den 25 maj? Nej faktiskt inte! När han föddes gällde den Julianska kalendern i Sverige, och enligt den kom han till världen tidigt på morgonen den 13 maj 1707. Under 1700-talet bytte flertalet prototantiska länder till den gregorianska kalendern och Sverige bytte 1753. Det skiljde tolv dagar mellan de olika kalendrarna och Carl fick, från och med sin 46:e födelsedag, fira den 25 maj i stället. Jag undrar jag, om han kanske till och med firade två gånger det året.

*Text: Monica Knutson*



Foton: Filip Cederholm







Foton: Filip Cederholm



Foto: Filip Cederholm



Foto: Björn Tingström



Foton: Filip Cederholm



Foton: Björn Tingström





## ”När man plösat sin kropp” - om Choklad, Te och Kaffe som njutningsmedel och medikament

Året efter Lapplandsresan slår – måhända i ungdomlig sturskhet - den 26-åriga Carl i sin *Caroli Linnæi Diæta naturalis* fast att ”*Thée och coffe äro nya påfund, drickas alltid varmt, på det wi skola skölia magen, den de wärkeligen giöra slapp; intet annat godt hafwa de med sig.*” Däremot, förklarar han med Lapplandsresan i gott minne, är ”*kallt watn [...] alla diurs dryck, jämwäl ock de wilda Nationers, och mäst deras som lefwat mycket länge*”. Han återkom flera gånger till de varma dryckernas förslappande och försvagande effekt på mage, kropp och fibrer i motsats till de kalla dryckernas mer positiva inverkan och lutade sig på den romerske naturfilosofen Plinius (23-79) auktoritet: ”*intet levande väsen utom människan använder varma drycker, därför äro de emot naturen*”.

Antipatin mot bland annat te och kaffe hade inte bara hälsomässig grund utan kom sig också av ekonomiska och sociala skäl. Herr Archiatern skrev. ”*Andre Nationer blifwa hwar wid sitt manér, och gå icke gierna där ifrån, såsom Bonden hos oss; men wi som willie wara något curiosare, måste hafwa gryn ifrån Japan, (Sagou;) fat och skålar ifrån China, kryddor ifrån Ost Indien, säcker ifrån America, tyger ifrån Persien; och hela werlden är knapt tilräckelig at fournera och utrusta oss. När wi gå til Häfwa, återape wi en Fransmann; men när wi äre hema, lefwe wi som Turkar: i en lång och wid natträck, lösa tofflor, stor och hwit myssa, röka vårt tobak och dricka vårt Coffé, aldeles som Turkar; så at Turkarne lärdt oss kläda oss hema, och at dricka Coffé. [...] Instrumenterne härtill (till kaffekok-*

*ning) kosta åtminstone et tusende daler. [...] som denne dryck något beswärligare prepareres än The, äro i alla städer och fläckar Cofféhus inrättade, hwarest man har tilfälle at få drycken prompt, och hwarigenom nu många tusende människior sig rikeligen föda.*”

Med tiden tillerkände han dryckerna flera medicinskt positiva verkningar och på ålderns höst (d.v.s. vid 66 års ålder) står det i ett brev till vännen Abraham Bäck att han dricker ”*thé, 3 tassar hvar morgon och coffé, 2 tassar hvar äftermiddag*”. Ordet *tass* kommer, via franskans *tasse*, från arabiska *t’assa, t’asht* (enligt Svenska Akademiens ordbok) och betyder ”skål”. Det finns belagt i svenskan hela 17- och 1800-talet men tycks sedan ha fallit ur bruk.

### *Choklad i Mellanamerika 1900 f.Kr. -1500-talet e.kr.*

Choklad är sannolikt den äldsta och definitivt den första av de tre utomeuropeiska stimulantia-dryckerna som skulle komma att erövrade den västerländska marknaden. Européernas dryckesvanor hade dittills helt dominerats av vin i söder och öl i norr.

Kakaoträdet, *Theobroma cacao* (L.), växte ursprungligen i regnskogarna i tropiska Syd- och Centralamerika. Det är känsligt för både bläst och solsken och brukar planteras i skydd av andra träd. Trädet blir knappt tio meter högt och utvecklar sina säregna blommor och



upp till 20 cm långa frukter direkt på stammen. Frukterna innehåller mellan femtio och sjuttio vita, mandelstora frön, ordnade i fem rader. De består till hälften av fett (kakaosmör) men innehåller också en del alkaloider, främst ett par procent teobromin och lite koffein. Bönorna jäses, rostas och befrias från skalrester, för att sedan malas.



Nästan 4000-åriga spår av choklad har hittats i dryckeskärl av keramik vid arkeologiska utgrävningar av flera förhistoriska mellanamerikanska och mexikanska kulturer, t.ex. från olmekerna (1500 - 300 f.Kr.). Från Maya-folkets (1500 f.Kr. - 1000 e.Kr.) och aztekernas (1200 - 1500 e.Kr.) högkulturer finns

historiska belägg av olika slag som rör kakao och choklad.

För både maya och aztekerna var kakaoböner mycket viktiga – dels utgjorde de en väsentlig handelsvara och fungerade som betalningsmedel, dels hade de en mycket betydande kulturell och religiös funktion och användes dessutom som medicin och stimulansmedel.

Maya-folket på Yucatán-halvön hade de tidigast kända kakao-plantagerna. De övertogs sedan av aztekerna. När dessa lade de sydliga landen under sig krävdes att lydstaterna skulle betala sin skatt och tribut i kakaoböner. Varken Columbus eller Cortés förstod på 1500-talet vilka skatter de påträffade: utöver dyrbara kopparföremål och bomullstyger beslagtogs Columbus vid ett tillfälle även en kista med någon slags skräpmandlar; när Cortés gjort sig till herre över aztekernas härskare Moctezuma och staden Tenochtitlán fann han den kungliga skattkammaren fylld, men inte med de ädla metaller han var på jakt efter utan med böner.

Eftersom kakaoböner värderades så högt fungerade de också som gåvor, både mellan furstar och som mat i (kunga-)gravar. Choklad var en dryck exklusiv för aristokratin – ofta dracks den efter maten på kvällen, eftersom den även ansågs gynna fruktsamhet. Först och främst var dock kakao gudarnas föda. Kakaofrukten - en maya-symbol för liv och fruktsamhet - samt kakaobönorna användes i religiösa ritualer, och man drack choklad under heliga ceremonier. 1753 beskrev och namngav Linné kakaoträdet som *Theobroma cacao*, d.v.s. "Gudafödan kakao". Enligt aztekisk mytologi var det guden

Quetzalcoatl, den Befjädrade Ormen, som nedsteg från det himmelska paradiset på en stråle från morgonstjärnan Venus och bar med sig kakaoträdet som gåva. Paradiset förstördes dock senare, och kakaoträdet blev den enda återstoden av den gyllne tillvaron.

Den choklad som dracks i aztekriket skiljde sig från vad som sedan kom att drickas i Europa. För det första fanns inte socker som kunde mildra kakaos biterhet. För det andra separerades inte det feta kakaosmörret av. De rostade kakaobönorna maldes till mos med en speciell handkvarn av sten som kunde värmas underifrån, en *metate*. Under malningen kunde man tillsätta majsmjöl och ofta chilipeppar; även vanilj och andra kryddor kunde blandas i. Resultatet kunde sedan torkas för framtida behov eller användas direkt. Maya-folket blandade upp pulvret i varmt vatten, aztekerna i kallt vatten. Man rödfärgade gärna drycken med saft från *Bixa orellana* L., (annatto eller läppstiftsträd), för att få den blodfärgad. Det röda färgämnet hette *orleana* i Linnéavhandlingen *De Potu Chocolatæ*, 1765, och som livsmedelstillsats E160b används det fortfarande för att orangefärga bland annat ost, smör och även textilier. Det sista steget i den uramerikanska chokladberedningen var att få drycken att skumma, antingen genom att vispa med en trästav eller genom att upprepade gånger hålla den från en högt upplyft skål ner i en lågt hållen dito – chokladskummet var det mest eftertraktade.

Den blodröda, feta skumdrycken var alltså både kall, skarp och bitter, och den vanligaste härledningen för ordet choklad är från det aztekiska nahuatl-

språkets *xocolatl* [ʃoˈkola:tɬ] vilket betyder "bitter dryck, bittert vatten". Ordet är emellertid konstruerat (av *xococ* + *atl*) och finns inte belagt i historiska källor varför man också föreslagit *chicolatl* "vispad dryck" eller *xocoatl* "majsdryck" som ursprung. Ordet kakao (*cacáua*, *cacao*, *kakua* på nahuatl och maya) är högst sannolikt besläktat med första leden i choklad.

## *Choklad i Spanien* 1500-talet

Under 1500-talet fördes chokladen hem till Europa av spanjorerna som lyckades bevara dess hemligheter i hundra år. Exakt när och av vem kakaon fördes till Spanien är inte känt. Många tillskriver Hernán Cortés den äran, men utan verkliga belägg – i de detaljerade uppräkningsarna över vad som förde hem omkring 1528 nämns inte kakaoböner. Andra antar istället att det antingen var spanska ädlingar och krigare som lärde sig dricka choklad i nya världen och tog med sig vanan hem, eller att det var munkarnas och missionärernas förtjänst – i synnerhet jesuiterna hade regelbunden kontakt mellan klostren i gamla och nya världen. Det tidigaste dokumenterade belegget för choklad i Europa är från 1544 då några dominikanermunkar skänkte bland annat choklad till prins Filip, sedemera kung av Spanien.

Kanske hade inte chokladens blivit så populär om inte någon tagit sig för att söta den. Även detta påstår många var Cortés förslag, medan andra snarare tror att det var munkarnas och nunnornas förtjänst. Columbus hade fört sockerrör till Västindien 1493, så det är

möjligt att sockertillsatsen uppfanns i Amerika. Förutom att spanjorerna tillförde socker så ersattes aztekernas chilipeppar och majsmjöl med vanilj, muskot, kryddnejlika, kanel och kryddpeppar. Spanjorerna uppfann också ett nytt sätt att få drycken fragande – med en *molinillo*, en liten ”propeller” i nederänden av en pinne som rullades mellan handflatorna, bildades det åtråvärda chokladskummet. Kakaon var förstas fortfarande mycket dyr och drycken förbehölls vanligen de mest välbeställda bland den spanska adeln.



Chokladkanna i silver med öppningsbar toppknopp för *molineten*, ca 1715  
Victoria and Albert Museum

Choklad hade emellertid en annan fördel, i synnerhet för katoliker - den var näringsrik och därför begärlig under fastan. En del ville förbjuda drycken, men påven Pius V (1504-1572) som smakade en kopp 1569 fann att den smakade så vedervärdigt att ett förbud vore överflödigt – man får anta att drycken tillretts efter aztekiskt originalrecept,

utan socker och andra förmildrande tillsatser. Samma upplevelse uttrycker för övrigt milanesaren Girolamo Benzoni, som vistades i Mellanamerika 1542-1556 och beskrev choklad som ”*en dryck för svin snarare än för människor*”.

Slutligen hade choklad också medicinsk verkan. I enlighet med humoralläran (jämför t.ex. artiklarna *Materia medica*, *myrra med mera* och *Dukat till fest* i Sällskapet Linnés Hammarbys årskrift 2013) bestämde den spanske hovläkaren Francisco Hernández omkring 1570 att chokladen ”i huvudsak var balanserad (d.v.s. ungefär lika kall som varm, lika torr som fuktig) med en tendens mot kall och fuktig” och därför synnerligen väl lämpad vid varmt väder och mot feber; de kryddor man tillsatte var i huvudsak heta och därför passande mot till exempel magsmärtor och kolik.

Cortés (1485-1547) grundade en kakao-plantage i Spaniens namn, för att ”odla guld-dubloner”. Det var inte förrän i slutet av 1500-talet som större mängder kakaoböner började levereras, från Vera Cruz till Sevilla. Under spanska handelsmonopolet på Nya världen infördes förutom kakaon, även bland annat majs, *Zea mays* L. (av taíno-karibiska *mahiz*), tomat, *Solanum lycopersicum* L. ”vargpersika” (av nahuatl-aztekiska *tōmatl*), potatis, *Solanum tuberosum* L. (av inka-språkets *papa*) och kalkon, *Meleagris gallopavo* L. (från *Kalkutta-höna*, eftersom man trodde att den kom från Indien).

### *Te i Kina och Ostasien* 1500-talet f.Kr. - 1500-talet e.Kr.

Te är sannolikt den näst äldsta av de tre varma njutningsdryckerna som

skulle komma att nå Europa, och definitivt den andra att anlända.

Teträdets, *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, ursprung är de fuktiga, subtropiska gränstrakterna mellan sydvästra Kina, Tibet, nordöstra Indien och norra Burma. Vildväxande blir det städsegröna trädet 15-20 meter högt men i odling så beskärs växten till halvannan meters höjd för att få bekväm plockhöjd och tätare skottbildning. De unga, yttersta bladen och knopparna plockas vår och sommar. Bladen är rika på hälsosamma polyfenoler, t.ex. katekiner, theaflaviner, tanniner och flavonoider. Om bladen tillåts oxidera ombildas en del av polyfenolerna till (andra) theaflaviner och thearubiginer, också de med hälsofrämjande verkan – de oxiderade fenolerna är röd-gulbruna och ger svart te dess mörkare färg. Bladen innehåller även en del koffein, tidigare kallat tein.



Något förenklat kan det sägas att av blad som inte alls oxiderat utan torkats direkt gör man vitt, gult och grönt te (främst för österländsk konsumtion); delvis oxiderade blad ger oolong-te ("svarta drakens te", brunt te), och av fullt oxiderade blad tillverkas svart te (främst för den västerländska markna-

den) samt pu'er-te (mörkt tegel-te) där teet pressats ihop till kakor vilka kunde lagras i flera år innan användning. Den enzymatiska oxideringen avbryts genom att värmebehandla, ånga eller rosta bladen.

Legenden berättar att den kinesiske kejsaren Shen Nong (vilket ska betyda "den gudomliga lantbrukaren" - han var en av de mytologiska och gudomliga Tre Kejsarna) alltid ville att vattnet han drack först skulle kokas, så att det blev rent. En gång för lite mer än 4 700 år sedan, stannade han med sin armé för att vila i ett fjärran område. Just när tjänaren bar fram det nykokta vattnet blåste vinden några löv från ett närbeläget träd ned i skålen och förändrade vattnets färg. Kejsaren smakade på brygden och blev glatt överraskad över dess smak och uppiggande egenskaper. Förutom att beordra att te skulle börja odlas, lärde han även kineserna jordbruk och örtmedicin.

Teet sannolika ursprung är i Yunnan, södra Kina, där det användes som medicin under Shang-dynastin (1500-1046 f.Kr.). Det brukades på Kon-fu-tzes (551-479 f.Kr., grundaren av konfucianismen) tid dessutom som religiös gåva. Under Han-dynastin (206 f.Kr.-220 e.Kr.) blev te en daglig del i kejsarens och aristokratens liv, både som hälso-dryck och för dess smak.

På Tang-dynastins tid (618-907 e.Kr.) spred sig tedrickandet. Seden att dricka te för dess njutningsvärde och i sociala sammanhang hade spridit sig från hovkretsarna till hela det kinesiska samhället och hålls sedan dess för en av det dagliga livets sju väsentligheter. Tedrickning spred sig också till andra



länder via präster som studerat i Kina, till exempel till Japan där det på samma sätt som i Kina först blev en dryck för präster och aristokratin.

I slutet av 700-talet skrev Lu-Yu verket *Cha Jing*, "Te-klassikern", världens äldsta bok om te. Här beskrivs bland annat hur te odlas, behandlas och bereds till dryck. På denna tid tillverkade man främst tegel-te genom att slå och pressa ihop tebladen i tegel-lika former vilka sedan fick torka. Vid beredning bröt man en bit av tekakan och mortlade den till pulver som sedan kokades, möjligen med ett uns salt tillsatt. Tegel-te var lämpligt att transportera och fungerade i avlägsna trakter av Kina även som betalningsmedel. Det exporterades också till bland annat Tibet med jakkaravaner, där man än idag brygger det traditionella smör-teet på pulvriserat tegel-te med soda och jaksör.

Från Tang-tiden kommer den sägen om teets skapelse som var bekant för Linné. Den indiske buddhistiske prinsen Dharmā, eller Bodhidharma, vandrade till Kina på 500-talet och lärde dem *Ch'an*, eller som det kom att heta i Japan, *zen*-buddhism. Han satt i nio år framför en mur och mediterade men råkade till sist somna. När han vaknade skar han i avsky av sig sina förrädiska ögonlock och där de föll till marken växte två tebuskar upp. En mindre dramatisk version berättar att han tuggade teblad för att kunna meditera så länge. Ordet *ch'an(na)* kommer av sanskrit *dhyana*, "meditation, betraktelse"; från ett gemensamt ur-indoeuropeiskt ord som betyder "se, syna", kan det via grekiska vara besläktat med ord som semafor och semantik, teater och teori.

Under Song-dynastin (960-1279) skedde nästa stora te-utveckling. För att bevara den spåda, delikata smaken som hovet föredrog torkade och pulvriserade man de gröna bladen direkt, i stället för att först komprimera och oxidera dem – grönt te var uppfunnet. Man hällde kokande vatten över pulvret och vispade drycken så att skum uppstod. Kinas export av te kunde nu öka. Först gynnades grannländerna men via Sidenvägen så spreds te ända till de arabiska länderna och Afrika.

Te-drickande och -odling tog under denna period fart även i Japan dit den nya Song-metoden att bereda te fördes hem i början av 1190-talet av zen-prästen Eisai (1141-1215). Den kom sedermera att ligga till grund för, *Cha-no-yu* ("Teets väg"), den japanska te-ceremonien. Sin bok *Kissa-Yōjōki* ("Te-drickningskuren", 1211) inleder Eisai med orden "Te är det yppersta själsliga och kroppsliga botemedlet och har förmågan att göra ens liv mer helt och fulländat".

Under nästa period i Kinas historia, Yuan-dynastin (1271-1368), satt mongoliska härskare på den kejsarliga tronen. Mongolerna ansåg att te var en symbol för dekadens och det tappade i popularitet. Under denna tid besöktes Kina av den venetianske handelsmannen Marco Polo (1254-1324), den förste europén som bevisligen kom i kontakt med te; han skildrar hur en kinesisk finansminister blev avsatt på grund av de godtyckliga höjningar av te-skatten han genomfört.

När den siste mongoliske Yuan-kejsaren störtats så togs tronen över av den inhemska Ming-dynastin (1368-1644) och en i mångas ögon gyllne tidsålder inled-

des. Allt genuint kinesiskt återuppväcktes och förnyades, däribland te-kulturen. Tehus öppnades överallt i Kina. I stället för att använda de pulvriserade tebladen hälldes kokande vatten direkt på hela blad – den metod som européerna först kom i kontakt med och som fortfarande är den mest gängse i väst. Ganska snart lät Ming-hovet meddela att all tribut, som skulle erläggas som te, endast fick vara av lösbladstyp.

Produktionen av lösbladste växte och man började experimentera med olika slags tillverkningsprocesser och tesorter: oxiderade svarta teer (vilka i Kina kallas röda teer på grund av dryckens, snarare än tebladens, färg), halvoxid-rade oolong-teer, rökt te (lapsang souchong) och de icke-oxiderade gröna teerna, samt allt där emellan.

År 1557 grundar portugiserna en handelskoloni i Macao i södra Kina, mitt emot Hong Kong i Pärflodens (*Zhūjiāngs*) delta. Portugisiska handelsmän och präster kommer i kontakt med te och berättelser om den kinesiska drycken "chá" sprids. Det finns dock inget omnämnt att man förde hem te. Under resten av 1500-talet berättas upprepade gånger om den kinesiska medicinalväxten som skulle hjälpa mot trötthet och feber samt mot värk i huvud, mage och leder men endast mindre mängder förefaller ha importerats (till Venedig). Portugiserna kontrollerade helt handelsrutterna till Ostasien vid denna tid men de allra sista åren lyckas holländarna etablera sig på Java, drygt 300 mil rakt söder om Macao.

## *Kaffe på Afrikas horn, i det Lyckliga Arabien och i Osmanska riket*

*900-1500-talet e.Kr.*

I jämförelse med chokladens och teets mångtusenåriga historier är kaffet att betrakta som en omogen nykomling med bara drygt 1000 år på nacken, men kanske var det just den ungdomen som skulle komma att ta Europa med storm och göra kaffe till världens mest handlade vara näst efter olja?

Det ursprungliga kaffeträdet, *Coffea arabica* L., är ett städsegrönt träd som ursprungligen kommer från regnskogarna i sydvästra Etiopiens bergiga högländer, d.v.s. provinsen Kaffa i det gamla kejsardömet Abessinien. Friväxande blir trädet omkring 10 meter högt, men i odling beskärs de liksom te-träden till plockvänlig höjd. Det finns



mer än 100 arter inom släktet *Coffea*. De växer i tropiska och södra Afrika samt tropiska Asien, men bara tre odlas kommersiellt: arabiskt kaffe, liberiakaffe (*C. liberica* Bull, upptäckt i slutet av 1700-talet av A. Afzelius i tropiska Västafrika) och robustakaffe (*C. canephora* Pierre, förr kallat *C. robusta* Linden, upptäckt 1890 i dåvarande Kongo)

När kaffet började drickas är höljt i dunkel. Några tror att det var på 500- eller 600-talet e.Kr., andra att det skedde omkring 900. Det tidigaste skrivna belägget är från 940 då läkaren Rhazes från Ghiza i Egypten nämner kaffe tillsammans med andra läkemedel. Den mer kände persiske läkaren och filosofen Ibn Sina (latiniserat Avicenna) beskriver 1015 dess stimulerande verkan. Han var också den som förmedlade antikens främste läkare Galenos lära till det högmedeltida Europa.



Legenden förtäljer att det var oromefolket (befolkningen på Afrikas horn, d.v.s. Etiopien, norra Kenya och delar av Somalia) som först upptäckte kaffeplantans uppiggande egenskaper. De trodde att det första kaffet växte upp från de tårar himmelsguden spillde över en död magikers kropp och därför planterade de alltid kaffe på mäktiga trollkarlars gravar. Det berättas också hur den etiopiske getherden Kaldi på 900-talet såg sina getter äta av de röda kaffe- frukterna och noterade att de blev ovanligt livliga, som tokiga. Han smakade själv några frukter och kände att han genast blev mycket piggare. Ryktet om frukternas stärkande effekt spred sig och traktens munkar började koka bönorna som fanns i frukterna. De

drack avkoket och lyckades på så sätt hålla sig vakna under den långa aftonbönen. Ingen av berättelserna finns emellertid belagda förrän 1600-1700-talet. En annan historia berättar om shejk Omar som tvingades i exil från Mocka i Jemen. I en ökengrotta rostade han bären från en där växande, okänd buske och hällde på kokande vatten och upptäckte så kaffet och dess återupplivande verkan. När ryktet om mirakelkuren nådde hemstaden återkallades han och helgonförklarades.

Hur det nu kom sig så började man odla kaffe på andra sidan Röda Havet från Kaffa sett, i trakten kring staden Mocka i det som nu är södra Jemen. Grekiska och romerska kartografer kallade denna del av arabiska halvön *Eudaimon Arabia* eller *Arabia Felix*, det Lyckliga Arabien; de andra delarna hette *Arabia deserta* och *Arabia petraea*. Somliga hävdar att antikens greker översatte områdets namn fel – den arabiska beteckning var (*Arabia*) *Yemen*, som betydde "högra Arabien", d.v.s. landet till höger eller, med arabisk synvinkel, söder; "höger" hade emellertid också den överförda betydelsen "god, lyckosam" i motsats till den smutsiga vänstra handen – kanske hade t.ex. *Arabia australis*, södra Arabien, varit sanningen närmare?! En bidragande orsak till eventuella missförstånd var Herodotos beskrivning omkring 450 f.Kr.: "*Detta är det enda land i världen där rökelse växer, och myrra, och kanel, och eteriska oljor ... hela landet doftar av överjordisk vällukt*". Det var också här som det bibliska landet Saba låg.

Sannolikt hade kaffe odlats kring Mocka sedan 1000-talet. Allra först lär man ha druckit ett slags te eller vin jäst av kaffe-

bären, kallat *qishr*, (*kisher* på modern arabiska), vilket bland annat användes i religiösa ceremonier. Från 1400-talet finns berättelser om kaffeodling vid de islamiska sufi-klostren kring Mocka där kaffefröerna rostades och bereddes på nästan samma sätt som idag. Mot slutet av 1400-talet hade kaffedrickande spritt sig till stora delar av den arabiska världen och blivit en allmän och omtyckt dryck ibland annat Mecka och Medina – världens tidigaste kaffehus öppnades i Mecka vid den tiden.

Mocka kom att bli världens första riktiga kaffecentrum, med stora kaffeodlingar. Därifrån fraktades kaffet vidare på karavanvägar till Persien och Turkiet. Efterfrågan på kaffet ökade alltmer och kaffeplantagerna i Lyckliga Arabien växte. Under 1400-1600-talet kom allt kaffe i världen att odlas i detta begränsade område. Utlänningar var strängt förbjudna att besöka kaffeodlingarna och böner som fördes ut från området måste vara upphettade så att de inte skulle kunna gro.

I början av 1500-talet växte det Osmanska (eller Ottomanska) riket och turkarna erövrade nästan hela Främre Orienten och Nordafrika samt delar av östra Europa (Balkan, Ungern, m.m). När sultan Selim I återvände till Konstantinopel 1517 efter att ha erövrat det abbasidiska Mamluk-kalifatet Kairo (med Mecka, Medina och Mocka) förde han hem två viktiga krigsbyten: några strån från profetens skägg samt kaffe.

Kring 1550-talet var kaffe i allmänt bruk i hela det Osmanska imperiet. Kaffehus hade öppnats på många ställen, till exempel i Aleppo, Damaskus och Konstantinopel. En del kaffehus var mycket

praktfulla, andra mer anspråkslösa. Kaffe började också säljas ute på gatan av kringvandrande kaffekokare. De turkiska kaffehusen kom att kallas för "de bildades skola" och kaffet för "schackspelarnas och tänkarnas mjölk". Kaffehusen blev männens naturliga samlingsplats där de gjorde affärer, lyssnade på nyheter, skvallrade, spelade schack och andra spel. Kvinnorna däremot fick hålla till i hemmen om de ville dricka kaffe, men drycken ansågs ändå så pass viktig även för kvinnorna att en turkisk lag stadgade att om en hustru nekades kaffe av sin man hade hon rätt att begära omedelbar skilsmässa. Kaffets enorma popularitet fick till och med det utbredda opiummissbruket i landet att ge vika. Ceremonier runt kaffedrickandet utvecklades, särskilt inom de finare kretsarna. Och det blev ansett som oartigt att inte bjuda en besökare i hemmet på kaffe – lika oartigt som det var att tacka nej därtill.

År 1583 berättar Leonhard Rauwolf, en läkare och naturforskare från Augsburg, i sin reseskildring *Reise in die Morgenländer* från Främre Orienten om "*en dryck kallad chaube, så svart som bläck [...] som man dricker om morgonen ur en porslinskopp som skickas runt och varur var och en dricker. Den består av vatten och frukten från en växt som kallas bunnū*".

I kaffets ursprungsregion i det etiopiska höglandet, heter både kaffeplantan, bönan och drycken *bun*, *bunna*, (pl.: *bunnū*). Ordet användes även i arabiskan, men där kallades drycken vanligen *qahwa* [qəhwæ]. Namnet spred sig först till Persien och osmanska Turkiet (*kahve*) och sedan till Italien (*caffè*) och vidare i Europa. Finska *kahvi*, som är inlånad

från svenskan, är till uttalet mest lik det ursprungliga turkiska ordet. Arabiska lexikografer hävdar att *qahwah* ursprungligen betytt "sakna aptit" eftersom drycken ansågs bedöva hunger. Andra härleder ordet från Kaffa-regionen i Etiopen, även om det också finns de som tvärt emot hävdar att regionen fått namn efter drycken.

## Europa

### *Första hälvan av 1600-talet*

Under 1600-talets första årtionden hade så både choklad, te och kaffe anlämt till Europa: den amerikanska chokladen avnjöts sedan nästan hundra år av den spanska aristokratin, det Holländska Ostindiska Kompaniet hade nyss börjat införa kinesiskt te till Holland, de venetianska handelsmännens blomstrande affärsutbyten med Främre orienten och Afrika kom snart att omfatta även det arabiska kaffet.

De tre dryckerna var fortfarande övermåttan dyra, och därför förbehållen adeln, det högre prästerskapet samt rikare handelsmän och borgarna, överklassen kort sagt. Liksom i sina hemländer var det inledningsvis de medicinska egenskaperna som gynnade spridningen över Europa men ganska snart kom de också att konsumeras i rent njutningssyfte.

I det katolska Europa bidrog såväl präster och jesuiterna som adel och överklass till att sprida chokladen; först från Amerika och Spanien till Portugal och de spanska besittningarna i Flandern (norra Belgien) och Italien (södra hälvan av Italien med Neapel som huvudort



Traités Nouveaux & Curieux du Café Du Thé et Du Chocolate  
Philippe Sylvestre Dufour, 1600-tal

samt Sicilien och Sardinien) och därför vidare till Rom och de andra italienska staterna samt till Frankrike och delar av Tyskromerska riket. Från Flandern var det inte långt till Holland och England. De hade också växande intressen i Västindien och dess produkter – succesivt förlorade Spanien sitt chokladmonopol. Från Holland kom läkaren Cornelius Bontekoe som med sina skrifter stort gynnade drickandet av choklad, kaffe och te. Han var också livmedikus till storkurfursten Fredrik Vilhelm av Brandenburg (1620-1688) och fick denne att bli en stor chokladentusiast. En annan storkonsument var Alphonse de Richelieu (bror till den mer kände statsmannen kardinal de Richelieu, 1585-1642), som drack choklad för att mildra sina återkommande anfall av melankoli. Kardinal de Richelieus efterträdare, kardinal Mazarin (1602-1661) som var bördig från den spanska delen av Italien, städslade 1654 två italienska



cockar enkom för att bereda honom te, choklad och kaffe, vilka han drack i stora mängder.

Två 1600-talsrecept:

Spanskt chokladrecept från 1644 efter Antonio Colmenero de Ledesma:

100 kakaoböner, 2 chilifrukt, en handfull anis, sönderriven Alexandria-ros, 1 vaniljstäng, 60 g kanel, 12 mandlar, 12 hasselnötter, 450 g socker, orleana (E160b) efter behag.

Storhertigen av Toscanas jasmin-choklad

Rostade kakaoböner och färsk jasminblommor varvas och får stå ett dygn. Blanda och lägg fler lager. Upprepa 12 gånger med totalt 4,5 kg kakaoböner. Blanda med 3,6 kg vitt socker, 85 g vaniljstänger, 150 g kanel, 2,5 g ambra. Riv samman på ljummen metate-sten.

Medan vi har spanjorerna att tacka för chokladen var det alltså inledningsvis holländarnas förtjänst att vi får dricka te. Via sina kolonier på Java och hamn-staden Bantam (eller Banten) skeppade de grönt te från Kina till Holland omkring 1606. Med varan kom också ordet *thee*, efter det fujian-kinesiska ordet *té*. Den äldsta kinesiska benämningen var annars *tu*, vilket alltså förändrades till *té*. Ett annat kinesiskt ord på drycken var *jia*, som är ursprunget till det ryska och indiska ordet *cha* eller *chai* – den ryske tsaren Mikael (1596-1645) ambasadör ogillade smaken på drycken och förkastade Kinas te-gåva 1618 vilket kom att fördröja drycken introduktion i Ryssland med 50 år. Holländska Ostindiska Kompaniet fortsatte däremot importera te, men övergick snart till svart te eftersom det höll sig mycket bättre under de mer än halvårslånga transporterna. Drycken var allmänt populär hos det övre skiktet i Holland och länderna runt om och även i till exempel Danmark och Frankrike: den danske kungens hovmedikus Simon

Paulli (1603-1680) började redan 1635 klaga på överkonsumtionen och missbruket av te, medan både kardinal Mazarin (se ovan) och Ludvig XIV (1638-1715) drack stora mängder i hopp om att bota sin gikt.

Kaffe i Europa förde fortfarande en undångömd tillvaro. En mindre sannolik historia berättar att påven Clemens VIII (1536-1605) smakade på kaffe för att några präster bett honom bannlysa denna muslimska dryck. Efter att ha smakat kaffe utbrast han: *"Denna Satans dryck är sannerligen så god att det skulle vara stor synd om bara de otrogna fick dricka den. Vi ska lura Satan och döpa den så att den blir en sant kristlig dryck, ofarlig för själen."* Så välsignade han kaffet. Eftersom kaffet nog inte nått Rom före hans död 1605 råder tvivel kring berättelsens sanningshalt. 1616 kom i alla fall den första nämnvärda kaffelasten till Venedig, 1644 introduceras kaffet i Marseille och därmed Frankrike. Inledningsvis hade kaffe knappast någon större kommersiell betydelse utan användes främst som medicin.

### *Kaffehusens era 1650 till 1700-talets slut*

Vad orsakade den kaffeplod som vällde över Europa i mitten av 1600-talet? En skräckfylld fascination över de osmanska turkarnas till synes obevekliga frammarsch? Den spirande upplysningens filosofiskt, samhällligt och vetenskapligt omvälvande tankegångar? Den växande världshandelns ideligen nya konsumtionsvaror till succésivt sjunkande priser parat med den framväxande borgarklassens ökande

köpkraft? Eller att kaffe var en smak Europa väntat på?

I hela det kristna Europa var kaffe i stort sett obekant före 1650-talet men kom hastigt i bruk i på flera orter, och ofta kan det sättas i samband med ett turkiskt inflytande. Importen av den då sällsynta varan gav upphov till kaffehus efter orientaliskt mönster i hela Europa. Såväl i det Osmanska riket som i det safavidiska Persien hade kaffehus sedan drygt hundra år varit en viktig del av kulturen genom att ge möjlighet till offentliga möten som på grund av islams stränga hållning gentemot alkohol inte tidigare varit möjlig – såväl underhållning, politisk debatt som folkbildning gynnades.

Kaffehusen som snabbt växte fram i Europa kunde å ena sidan röra sig om transportabla paviljonger och stånd i anslutning till marknader, å andra sidan kunde det skapas bestående etablissemang i källarvalv, ombyggda värdshus o.s.v. vilka helt enkelt döptes om – italienska bottegi blev bottegi da caffè, franska tavernor blev maisons de café, tyska Schänken blev Coffeeschänken, engelska värdshus blev coffee-houses. Flera av de tidigaste kaffehusen öppnades i hamnstäder där de blev en mötesplats mellan det kända och det okända, mellan å ena sidan lokalbefolkning och å andra sidan utländska tillresande, handelsmän m.m. I många fall var innehavarna armenier, greker, turkar, egyptier eller judar som redan tidigare etablerat sig på plats. Rädslan för det främmande och nya orsakade tyvärr ofta ryktesspridning och smutskastning av de nya etablissemangen.

Emellertid var det i England som den explosionsartade tillväxten av kaffehus började. De första engelska kaffehusen öppnade i Oxford och blev riktmärke för 1650-talets engelska kaffehuskultur. De kallades även "*penny universities*" eftersom de gjorde det möjligt för flera att för en billig penning – kostnaden för en kopp kaffe - få tillgång till ett alternativ till den mer strukturerade och exklusiva akademiska utbildningen. Alla – i huvudsak män - som var någotsånär stadda vid kassa hade tillträde – i slutet av 1600-talet fick man för en kopp betala 1 penny i London, 1 kreuzer i Wien, 2 sous i Paris och 1 stuiver i Amsterdam vilket motsvarar ungefär 5-10 kronor i dagens penningvärde och löneläge. Kopplingen till akademian angav tonen för kaffehusens framtid – till skillnad från ölstugorna erbjöd de inte bara en daglig mötesplats för umgänge och skvaller, utan var tidigt förknippade med djuplodande och allvarliga diskussioner och debatter kring alla möjliga frågor av både allmänt intresse och särskild betydelse. Upplysningens tankar fick nya spridningsvägar utanför universiteten och blev mer allmänt tankegodts. Kaffehusens inkluderande karaktär gjorde att de på sätt och vis kan ses som tidiga föregångare till den moderna demokratin.

Fram till första halvan av 1700-talet var London den kaffehustätaste staden i Europa och England den största kaffekonsumenten. Antalet kaffehus steg från 82 stycken på 1660-talet till 551 år 1739, eller från 1 per 5000 personer till 1 per 1000 personer. Sett per capita visade Stockholm liknande siffor ett halvt sekel senare (ett kaffehus per 3000 personer 1728, och ett per 1500 stycken 1780) men

Stockholm hade förvisso bara 1/10 av Londons invånare. Kaffehuset fick allt större politisk betydelse eftersom det blev populärt att diskutera och debattera där. De blev också en allt mer betydelsefull källa till nyheter av olika slag. De flesta tillhandahöll flygblad, pamfletter och nyhetstidningar till sina gäster eftersom priset för entré och kaffe som trots att det var relativt lågt även täckte kostnaderna för trycksakernas anskaffande. Alla slags nyheter förmedlades, både sådana som tryckts lagligen (t.ex. *The London Gazette*, där regeringsmeddelanden publicerades) och de som tillverkats i lönnedom, både verkliga nyheter och dagligt skvaller och rykten; löpare sprang mellan olika kaffehus för att berätta om de allra senaste händelserna; bulletiner, försäljningsannonser, seglatsavfärder och auktioner – allt rapporterades och avhandlades på de engelska kaffehuset. Kaffehuskulturen odlades: jämlikhet skulle råda på dessa etablissemang och alla fick delta i konversationer oavsett klass, rang eller politisk inställning, bara man förde ett hövligt och städat språk. De två antagligen mest betydande av de tidskrifter som cirkulerade på de engelska kaffehuset under första halvan av 1700-talet var *The Spectator* och *The Tatler*, varav den sistnämnda fortfarande ges ut. De försökte uttryckligen förbättra det engelska samhällets seder och moral men innehöll också många nyheter och en hel del skvaller. De hade också stort inflytande på Olof von Dahlins veckotidskrift *Then Swänska Argus* (utkom 1732 – 1734) som även använde en del av deras artiklar.



När antalet kaffehus ökade blev konkurrensen om kunderna hårdare och innehavarna fick bli mer kreativa för att locka till sig gäster. Mr Lloyd cirkulerade *Lloyd's list and shipping gazette* och både det nutida försäkringsbolaget Lloyd's (of London) och fartygsklassificerings-sällskapet Lloyd's Register (of Shipping) har sina ursprung i hans kaffehus. På samma sätt var auktioner i lokaler anslutna till kaffehus början för dagens stora auktionsfirmor Sotheby's och Christie's. Många kaffehus kom succesivt att vända sig till ett mer avgränsat klientel – jurister, bokhandlare, konstnärer, politikerna från Tories respektive Whigs, prästerskap och akademiker. Kaffehus besöktes inte bara av den städade borgarklassen; Moll King's Coffehouse frekventerades av en brokig samling män, allt från fyllon och brottslingar till hovmän, torghandlare och hallickar. Ryktena gick om både prostitution och annat omoraliskt och samhällsfrånvänt leverne.

Mot slutet av 1700-talet hade de engelska kaffehusens sociala popularitet nästan helt avklingat. Bland överklassen hade de ersatts av de exklusiva gentlemanklubbar samt olika litterära och politiska klubbar. En mycket bidragande orsak till dess minskade popularitet i England var Brittiska Ostindiska Kompaniet och den engelska regeringen. Konkurrensen i kaffehandeln hade ökat allt eftersom kaffedrickandet blivit populärare även i övriga Europa. Man ville öka handeln med Indien och Kina och gynna allt som ökade teets popularitet. De engelska kolonierna var inte heller optimala för kaffeodling men däremot för odling av te. Nyöppnade tehus lockade såväl kvinnliga som manliga besökare – kaffehuset hade främst varit männens domän. Teets popularitet ökade under första halvan av 1700-talet och konkurrerade slutligen helt ut kaffe i England.

Kaffehuset var inspirationskällor för både litterära och filosofiska storverk, liksom för revolutionära och subversiva dåd: *the Scriblerians* var en litterär grupp under tidigt 1700-tal som möttes på kaffehuset och omfattade bland andra John Gay (*The Beggar's Opera*), Jonathan Swift (*Gullivers resor*) och Alexander Pope; på Cafe Procope i Paris - en av den franska upplysningens främsta mötesplatser - skrev och träffades bland annat: Rousseau, Diderot, d'Alembert och Voltaire och caféet kan anses vara födelseplatsen för *l'Encyclopédie*; på Café de Foy den 12 juli 1789 hetsas till uppror och två dagar senare inleds den franska revolutionen; likaså hade The Boston Tea Party och den amerikanska revolutionen sina rötter i politiska möten på amerikanska kaffehuset.

Även i Sverige gav kaffehuset många, kanske främst bland den framväxande och driftiga borgerligheten, helt nya möjligheter att delta i de nya upplysta filosofiska, intellektuella, politiska och estetiska debatterna. Under 1700-talet uppstod ett borgerligt skikt av ämbetsmän, läkare, präster, akademiker och handelsmän som bildade "kärnan i den nya läsande publiken" och synen på vilken kunskap som var relevant ändrades. En offentlig diskussion om ekonomi och politik uppstod i kaffehuset och läsesalonger och fördes vidare i tidningar, broschyrer, böcker och rena smådeskrifter. Istället för att som tidigare "*inpränta vördnad för Gud, kungen och kungliga myndigheter*" skulle det handla om "*att sprida nyttiga kunskaper*". Den sociala utjämning som skett ett halvt sekel tidigare i England var inte lika påtaglig i Sverige – snarare var det den mer segregerade och kundspecialiserade kaffehuskulturen som odlades i Sverige – men å andra sidan etableras de första kaffehuset samtidigt som de första politiska partierna (hattarna och mössorna) växer fram.

Under 1700-talets första år slog Stockholms första kaffehuset upp sina dörrar. De låg vanligtvis en eller flera trappor upp i husen. Förutom kaffe serverades det även te, choklad, arrak och punsch. Gästerna som var män ur de högre stånden rökte, snusade, spelade schack, biljard och andra spel. Flera av de främsta kaffehuset låg vid eller i trakten av Stortorget och Riddarhustorget och var närmast ett slags klubbar, även om de var öppna för alla, och de hade rykte om sig att vara tillhåll för unga sprättbökar utan arbete som fördrev tiden med kaffepimplande och fåfängt prat.

De svenska kaffehusen kom inte att få samma stora omvälvande betydelse som i många andra länder. De upprepade kaffeförbunden senare under 1700-talet satte stopp för detta.

Sverige i början på 1700-talet hade totalt 112 orter med stadsprivilegier: 47 i Götaland, 25 i Finland, 31 i Svealand och 9 i Norrland. Under 1700-talet tillkom 6 städer ytterligare; fyra i Finland, en vardera i Norrland och Götaland. I flera av städerna etablerades kaffehus.

Bland de mest exklusiva kaffehusen i Stockholm var kaffeskänken i Normans paradvåning i Torstensonska palatset vid Fredsgatan vid nuvarande Gustav Adolfs torg, idag Utrikesdepartementet. Maja-Lisas kaffehus i Bergstralska huset vid Gråmunkegränd i hörnet mot Munkbron var ett av de mera kända i Stockholm. Andra var Strömbecks kaffehus på Norrmalmstorg, kaffehuset Pärlan, Poppelmans kaffehus, änkan Lafonts kaffehus vid Järntorget och Bergmans kaffehus (där dels mössanhängare, dels konspiratörerna vid 1756 år statskuppsförsök träffades). Thermopolium Boreale vid Myntgränden, besjöngs av Bellman i epistel 9 - gumman på Thermopolium serverade inte bara kaffe till sina gäster utan även nymfer (d.v.s. prostituerade). Sundbergs konditori vid Järntorget grundades 1785 och har sedan 1793 till dags dato huserat i samma lokaler.

I Uppsala hade rådmannen och källarmästare Gottfrid Kähler 1748 rätt att driva thé- och kaffehus även om det inte gick så bra: Magistraten fick det året ett klagomål från honom *»thet han, som angifwit sig til Thee- och Cafféhusnäringen, finner sig intet hafwa then ringaste afsätt-*

*ning»*, emedan både akademistatens ledamöter och studenterna *»samma slags dryck bruka skola, utan at the sig thertil angifwit och taxera låtit»*, varvid särskilt ifrågasattes, huruvida studenterna *»äga frihet hålla Thé- och Caffekokerskor»*. Hans styvson Mårten Kähler blev för övrigt en av Linnei lärjungar. Lundens kaffehus i Uppsala är också omnämnt, bl.a. på stadskartan i Linné-muséet.

Från Göteborg nämns Granbergiska kaffehuset och James Carnegies kaffehus; i Gävle fanns minst två kaffehus, ett på Alderholmen nära varvet och ett vid östra delen av Staketgatan; även Östhammar kunde ståta med ett kaffehus.

## *Choklad, te och kaffe i*

### *Europa*

*1650 till 1700-talets slut*

Kaffehuseran varade omkring 100 år, i England från 1650-1750, i Sverige från 1700-1800, och bidrog mycket kraftigt till att göra kaffe till en allemans-dryck, kanske med betoning just på man. Te och choklad fick aldrig samma allmänna spridning förrän under 1800-talet, utan var de besuttnas drycker. Det förekom både chokladhus (i London, Paris, Amsterdam och i de italienska storstäderna) och tehus (i t.ex. England och Köpenhamn), men de var oftast exklusiva inrättningar förbehållet ett fåtal. En del kaffehus serverades – utöver kaffet – även choklad eller te till hågade kunder. Detta gjorde bland annat Thomas Twining i det kaffehus han öppnade 1704 – hans kunder uppskattade teet mer än kaffe och han startade en firma som sålde te till andra kaffehus



vilken sedan blev grunden för det tebolag som än idag bär hans namn.

Den huvudsakliga spridningen av choklad och te samt andra lyxvaror såsom socker, skedde dock av och inom den rika överklassen. År 1660 förmäldes den franske konungen Ludvig XIV (1638-1715) med sin kusin, den spanska infantinnan Maria Teresia (1638-1683), dotter till Filip IV (1605-1665) av Spanien. Hon var en hängiven chokladkonsument och förde i boet med sig en erfaren chokladkokerska. Maria Terevias faster och svärmor, Anna av Österrike (1601-1666) hade också vid sitt giftermål fört med sig seden att dricka choklad. Det franska hovet hade dithills inte varit särskilt begivet på choklad men inom några år efter bröllopet mellan Ludvig och Maria Teresia var drycken en given del av alla tillställningar. Trots alla motsättningar mellan Spanien och Frankrike blev choklad alltså lika populärt vid det franska som vid det spanska hovet.



Drottning Hedvig Eleonora, D. K. Ehrenstahl

Nästan samma historia upprepas ett par år senare i England. Den nyligen restau-

rerade Karl II (1630-1685) hade fått överta stora skulder från den föregående Cromwellska regeringen och en lösning var att gifta sig rikt. Först friade han till den svenska änkedrottningen Hedvig Eleonora (1636-1715) – om hon tackat ja hade England kanske aldrig blivit den tedrickarnation det är idag.

Men han fick nöja sig med ett bröllop med Katarina av Braganza (1638-1705), dotter till kung Johan IV (1603-1656) av Portugal. Den nya drottningen tog till



Catherine of Braganza P. Lely

sig många engelska vanor men vad gällde mat och i synnerhet te, var hon sitt hemland troget – i och med den portugisiska teimporten hade drycken blivit ett adelsmärke i Portugal. Te blev så en modefluga även vid det engelska hovet och spred sig till adeln och de rikare klasserna. Ett annat sätt för Karl II att stärka ekonomin var att på flera sätt gynna det Brittiska Ostindiska Kompaniet. En del av Katarinas hemgift var staden Bombay (nuv. Mumbai) i Indien, vilken Ostindiska kompaniet fick hyra och som de omdanade till sitt Fjärran Östern-huvudkvarter, något

som skulle bli avgörande för den kommande brittiska teimporten.

För den katolska kyrkan hade chokladen varit ett trätoämne allt sedan dess upptäckt. Var det en dryck eller ett födoämne? Om det var en dryck fick den inte konsumeras mellan midnatt och den heliga Nattvarden, var det ett födoämne så fick det inte konsumeras under den 40 dagar långa fastan. Till den bokstavstolkande dryckesgruppen – choklad är flytande - hörde bland annat jesuiterna (som för övrigt drev en omfattande handel med just choklad); till födoämnesgruppen – som mer såg till fastans andliga syfte om försakelse - hörde bland annat de mer puritanska dominikanerna (på den tiden motståndare till jesuiterna) som hävdade att chokladen var så näringsrik att den måste anses som ett födoämne. En lång rad av påvar, från Clemens VII (1523-1534) till Benedictus XIV (1675-1758) fick befatta sig med frågan, men beslutade alla enligt principen "*Liquidum non frangit jejunum*" ("Vätska bryter inte fastan"), att choklad var en dryck och alltså tillåten.

De största chokladkonsumenterna var alltså dels personer ur det andliga ståndet och dels högreståndskvinnor. Dessutom var det säkert inspirationskälla för diktarna Goethe (1749-1832) och Schiller (1759-1805), båda stora chokladälskare.

I motsats till kaffe hade chokladen en erotisk och sinnlig komponent, kända ätt från aztekerna. Aristokratin, i synnerhet den franska, älskade detta. Chokladen blev dryck för den intimaste sfären, gärna intagen i sängen om morgonen iförd endast negligé. Beredningsättet, att rulla *molinillon* mellan handflatorna tills chokladskum-

met bildades, lämpade sig väl till förföring och veneriska associationer. Drycken fick rykte om sig som ett osvikligt afrodisiakum; utöver det ovan sagda även p.g.a. innehållet av vanilj som hölls för ett osvikligt afrodisiakum. Denna erotisering präglade även många chokladhus: till skillnad från kaffehusen höll man inte politiska diskussioner där eller läste tidskrifter utan hade ofta intimare möten i bordell-liknande miljö.

Chokladen skildrades – även i mer oskyldiga former - otaliga gånger i konst och litteratur: en av de första saker den strandsatte Robinson Crusoe förfärdig är "naturligtvis" en chokladkanna. Choklad började också användas som smaksättning i bakverk, t.ex. 1674 i London och otaliga gånger i Italien. I Åke Rålamb (1651-1718, född på Länna, Almunge socken) berömda encyklopedi *Adelig öfning* (1690) rekommenderar han att man vid bakandet av "såcker-brödh" smaksäter dessa småkakor med "sioccolade", en stavning med tydlig italiensk karaktär.

Alla tre dryckerna, i synnerhet choklad och te, blev ofta föremål för mer eller mindre kraftiga beskattningar. När chokladen dyker upp i Preussen i början på 1700-talet, lite senare än i övriga länder, hälsas den genast med en skattepåлага av kung Fredrik I. Hans sonson, Fredrik II (den Store), beskattade också choklad, även om han själv var en ivrig choklad-drickare. I England infördes första te-skatten 1689 och tillsammans med vidare skatter och krav på avgiftsbelagt tillstånd för kaffehusens te-servering blev situationen så småningom ohållbar. Te-smugglingen blomstrade och stod ett tag på 1700-talet för nästan 60 %

av te-införseln till England. Smuggelteet var inte heller kvalitetskontrollerat utan kunde innehålla både återanvända teblad, fårlortar och giftigt kopparkarbonat, allt för att få det att se ut som riktigt te. Te hade introducerats till de amerikanska kolonierna redan när de var under holländskt styre; efter det brittiska övertagandet hade, som så mycket annat, te också blivit en del av koloniernas kultur. Smuggelte såldes därför lika mycket i Amerika som i England.

Den brittiska tekonsumtionen hade initierats av Brittiska Ostindiska Kompaniets behov av returlast från Ostindien. Fartygen återvände endast halvfulla från Kina men efter omfattande reklamkampanjer från företaget ökade konsumtionen och behovet av te. Den större importen ökade också tillgängligheten för gemene man, och därmed efterfrågan. På grund av den ovan nämnda skattepolitiken och därpå följande smuglingen minskade Ostindiska Kompaniets inkomster samtidigt som det fick ett överlager av te, varför de på 1770-talet fick tillstånd att exportera till Amerika. Även om detta egentligen innebar en total prissänkning på amerikanskt te så inkluderade priset ändå en skatt som kolonisterna motsatte sig. Försöket att hjälpa Ostindiska Kompaniet från konkurs – de var skyldiga brittiska staten 1 miljon pund – var dock gnistan som kom att tända den amerikanska revolutionen. Den 16 december 1773 stod the Boston Tea Party som en direkt motreaktion på den brittiska tehandeln och året därpå förklarade sig USA självständigt för att inte längre behöva lyda under engelsmännens styre. Den amerikanska tekonsumtionen

rasad och man övergick till att dricka kaffe. Som nämnts ovan föregicks dessa händelser av politiska diskussioner på de lokala amerikanska kaffehusen.

1784 hade den brittiska regeringen till slut insett att de tunga teskatterna orsakade mer problem än de var värda; skatten sänktes från 119 % till 12,5%, lagligt te blev allmänt tillgängligt och smuglingen upphörde nästan direkt. I ett nytt försök att förbättra de brittiska finanserna, liksom Ostindiska kompaniets, samt motverka den kinesiske Quing-kejsarens edikt att alla kinesiska varor skulle betalas med silver av utlänningar, började man istället transportera och sälja opium från sina indiska kolonier till Kina. De flesta ostindiska kompanier, även det svenska, deltog i dessa opietransporter. På 1800-talet kom de stora opium-krigen.

Tack vare ångmaskinens utveckling under 1700-talet börjar man mala choklad mekaniskt vilket bidrar till en successiv prissänkning. Europeiska (inklusive svenska) chokladfabriker växer fram under andra halvan av seklet och i de engelska kolonierna i Amerika växer chokladproduktionen snabbare än någon annan stans i världen. Fortfarande producerade man samma slags kakaomassa som aztekerna med sina handkvarnar tillverkade, och även om den smaksätts annorlunda så bereddades fortfarande bara drycken av den rivna och uppkokta chokladmassan. Först 1826 kommer holländaren Coenraad Johannes van Houten på att separera av kakaosmöret och mala återstoden till kakaopulver. Om man tillsatte socker till den äldre kakaomassan så stelnade den inte, men när smöret separerades

av, så blev det möjligt att börja tillverka chokladkakor och dito konfekt på nutida manér. Uppfinningen medförde också fler prissänkningar.

## *Sverige, Karl XII och Linné*

Det är inte känt när choklad, te och kaffe först kom till Sverige. Den förste svensk som bevisligen smakat kaffe är den blivande friherren Claes Rålamb (1621-1698, bror till den ovan nämnde Åke Rålamb) som 1657 skickades till Konstantinopel som sändebud av kung Karl X Gustav (1622-1660) och vistades vid sultan Mehmet IV:s (1642-1693) hov i ett år. En av sultanens visirer försökte lära Rålamb att på rätt sätt inta drycken, vilket denne beskriver sålunda för sina landsmän: "*Kaffe är ett slagz Ärter, föres från Aegypten, hwilke Turkarne sönderstötte och kokade i Wattn ... och i stället aff Brännewijn söppla thet in emellan Läpparne siudande hett.*" Säkert hade många svenska adelsmän redan tidigare fått smaka de olika dryckerna vid besök hos utländska hov. Vad gäller te kan man anta att den tidigaste införseln skedde privat bland de holländska/ vallonska högreståndsinvandrarerna (de Geer, de Besche, Momma - sedemera Reenstierna, van Eijk m.fl.) som liksom sina landsmän säkert drack mycket te.

Första gången kaffe och te importeras till Sverige är 1685. Då började två köpmän från Göteborg att på allvar och för den allmänna marknaden importera te från Amsterdam och Hamburg. Svenskarna vande sig ganska snart vid drycken men det var främst de mycket rika som hade råd att köpa den. Samma år importerades också 1 skålpund kaffe

som medikament – två år senare fanns det med i apotekens priskurant. Tidiga belägg för chokladinförsel saknas men eftersom det fanns behov att ta upp choklad i en överflödsförordning redan 1688 kan införseln inte ha varit ringa.

År 1700 började Stora nordiska kriget då att en koalition mellan Danmark-Norge, Sachsen-Polen-Litauen och Ryssland anföll Sverige, eller egentligen de svenska provinserna Livland och Ingermanland samt det svenska protektoratet Holstein-Gottorp. Kung Karl XII, den unge kungen (1682-1718), lyckades nästan besegra koalitionen men förlorade, som känt är, slaget vid Poltava 1709 och tvingades retirera till staden Bender i Moldavien som då hörde till det Osmanska riket. Till att börja med välkomnade den turkiske sultan Ahmed III (1673-1736) fienden till sin fiende Ryssland, men av olika anledningar fällde han slutligen orden: "Karl, det finns ett folk utan sin kung uppe i norr". Vid kalabaliken i Bender 1713 försökte turkarna med tvång förmå kungen att avresa. År 1714 anlände han slutligen Sverige. Med sig hade han utöver de svenska soldaterna även en grupp turkar: soldater som eskort och handelsmän till vilka han skulle återbetala alla de skulder han ådragit sig i Osmanska riket. Soldaterna valde att stanna i Sverige där deras fortfarande levande ättlingar bär namnet Askersson (*asker* i detta fall är turkiska för *soldat*). Med sig hem hade Karl XII:s folk också en stor och nytänd passion för kaffedrickande. Samt en turkisk kaffekokningsapparat.

Kaffedrickandet tog nu fart bland överklassen. Från år 1717 förekom kaffet löpande i de svenska tullräkenskaperna

och ökade hela tiden. Dess växande popularitet oroade staten som fick betalningsproblem och införde en rad kaffeförbud, se nedan. Kaffedrickandet spred sig så från hovet vidare till främst adeln och borgerskapet i de större städerna. Snart utvecklades bjudningar med det exklusiva kaffet till att bli en visitform i privata sällskap inom högreståndskretsarna. Det blev också inne att servera kaffe efter middagarna. Man drack det i pyttesmå koppar, precis som turkarna. När grädde och socker började serveras till kaffet uppstod den särskilda, d.v.s. lilla, kaffeskeden eftersom kopparna var så små. Så länge kopparna inte hade fat lämnades skeden ståendes i koppen, men när faten kom fick skeden sin plats där istället. Saknades sked att röra ut sockret med kunde man dricka kaffe "på bit", d.v.s. lägga en bit socker på tungan och sedan dricka. Eftersom socker var dyrt hände det att biten fick gå från mun till mun. Utanför den privata kretsen intog, som nämnts tidigare, män ofta kaffe på kaffehusen.

År 1731 bildas det Svenska Ostindiska Kompaniet vilket kommer att gynna den svenska teimporten. Te blev den absolut viktigaste handelsvaran för kompaniet (ostindienfararen Götheborg som förläste 1745 hade 350 ton te ombord) även om större delen av dess telaster exporterades vidare från Göteborg till den utländska marknaden. Te fortfor således att vara en dyr och sällsynt vara som endast en minoritet av välbärgade hade råd att köpa. I många 1700-talsporträtt avbildas familjer runt tebord med porslin och tekanna, tecken på god smak, rikedom och social status inom adeln och det framväxande borgerskapet. Hos exempelvis den svenske

1700-talskonstnären Pehr Hilleström (1732-1816) återfinns flera sådana motiv.



"Ett fruentimmer sitter och läser kammarjungfrun kommer med the"  
Pehr Hilleström, 1775.

Te förefaller inte ha utsatts för alla de överflödsförordningar som före och efter konung Gustaf III:s regeringstid försvårade kaffets och chokoladens spridning (se även nedan om Förbud- en). Liksom i Europa fick te i Sverige funktion som umgängesdryck och social markör, samt genusmarkör – tedrycken dracks oftare bland aristokratins kvinnor och tesalongerna var kvinnodominerade sfärer. Den engelska seden med Afternoon Tea börjar spira på 1780-talet, men man anser att den fullkomnades av hertiginnan av Bedford (1783-1857) först på 1840-talet. Tedrycken blev aldrig lika populär i 1700-talets Sverige som i andra delar av Europa.

Linnés *Genera Plantarum* (Växternas Slakten) gavs ut i Leiden 1737. I andra utgåvan (1742) har *Coffea* nummer 169, *Thea* n:r 509 och *Theobroma* n:r 734.

Bibeln, psalmboken och almanackan (eller ibland Bondepraktikan) utgjorde i äldre tid ofta det gemena folkets hela bokförråd. För bonden var almanackan en oundgänglig bok. Under åren 1734-1750 gavs en Almanack ut av astrono-

mie observatorn Olof Hiorter (1696-1750) vid Uppsala universitet. Från 1742 till 1749 inträdde Linné som medförfattare och publicerade en rad uppsatser av allmänt intresse, vilka säkert hade stort genomslag på folks åsikter och tankar. Han behandlade bl. a. frossan, odling och användning av inhemska växter samt dryckerna öl, brännvin, te (1746) och kaffe (1747). Som nybliven botanikprofessor hade han 1742 tagit upp kurs i ämnet dietetik (personlig hygien), och uppsatserna om drycker hade tillkommit i nära anslutning till dessa mycket välbesökta kurser. Som nämndes inledningsvis hyste den unge Linné till att börja med stor misstro mot varma drycker, men tillstår i dessa almanackor att de i vissa fall kan vara till nytta.

Å ena sidan berättas att te *"bryller hiernan och gör en wimmelkantig, ... förswargar nerverne, och gör hela kroppen darrande"*, det *"förtager appetiten"* och ger *"lösare hull och blekare ansichte"* samt gör storkonsumenter *"utmärglade såsom af en hecticque"*, men å andra sidan är det *"nyttigt uti febrer och åtskillige siukdomar, hwarest fibrerne i kroppen äro förmycket spände"* och det *"skiöljer bloden, och tienar för dem som dagen för ut plösat\* sin kropp med starka, skarpa, och sega dryckar"*. *"At få något annat, som gör aldeles samma [goda] wärkan [som Thé är] omögligit."*

\*Plösa: svälla efter att ha frossat mat och dryck.

Rörande kaffe frågar sig Linné *"Huru skall då et skadeligit träd"* (släkt med andra giftiga vedväxter såsom try), *"en giftig preparation"* (vidbränd föda ansågs otjänligt för människors hälsa), *"och en obehaglig smak"* (kallt kaffe smakar *"widrigt och förtretligt"*), *"kunna gifwa en hälsosam dryck?"*.

Tio negativa kvaliteter listas: *"1) dricker man Coffée för närh på aftonen, mister man där igenom sömnen många timar in på natten; 2) de som dricka flitigt Coffée, blifwa darrhändte, mera än någonsin af thee; 3) då man dricker Cofféet närh för måltiden, förtar det appetiten; 4) Fruentimmer som äro beswärade af moderpassion, bewitna [...] det at hwar gång de dricka Coffée,, upwäckes deras sofwande mahl, 5) Hwar en som dricker Coffée, lærer märcka straxt därpå en sällsam kändsla omkring hiertat, liksom något wore löst, [...] 7) De som hafwa syra eller miältsiukan, lära finna, [...] starka och mycket sura rapningar 8) säja Turkarne, at det förtager mandoms krafften 9) starka Cofféedrickare mera äro slag underkastade, än andre. 10) weta Fruentimmer berätta, at det skadar dem som hafwa för starkt afslag, eller äro fallne til missfall."*

Men även åtta goda egenskaper nämns:

*"1) för dem, som finna sig illa disponerade efter starcka dryckar dagen förut intagne. 2) för dem som äro däste af en stark Mid-dags måltid. 3) för dem, som halfwa god föda, men intet arbete, hwaraf de äljest blifwa tunge i kroppen; ty det gör en munter, och en sömning hierna wakande. 4) för dem, som plågas af migraine eller wärk i halfwa hufwudet. 5) för dem, som plågas af matskar. 6) för Fruentimmer, som intet hafwa sin ordinaire räkning. 7) för dem, som äro förmycket feta och corpulente, och åstunda blifwa magre. 8) Uti et slags colique, som kallas cardialgie, eller Dalkarlarnes Bälu, är [...] Coffée [...] offta et prompt medicament."*

Tyvär, säger Linné, att *"Cofféplanteringar intet kunna med bättnad häri Norden anläggas;"* men däremot *"at jag således ser mycket klart, dät Théet kunde trifwas här." ... "Lätom oss skaffa Thééträdet ifrån China hit!" ... "Om man skulle använda*

halffparten af de penningar, som allenast på et åhr gå ut för Théé ur Riket, kunde man ofehlbart winna så mycket Théé genom Thééplantering här i Landet, at framdeles aldrig någon styfwer skulle gå ifrån oss för de bladen. Då skulle Théé blifwa gement at dricka för oss, och de kosteliga Théétassar mista sit wärde." Linné såg alltså, trots sin ambivalenta inställning till teet, ett nationalekonomiskt intresse att ta till vara, sprunget ur de välbärgade ståndspersonernas intresse för te- och kaffedrickande. Under 50- och 60-talet gjorde han flera försök att ta hem teplantor till Sverige. Det första försöket gjordes av en av Linnés apostlar, botanikern Pehr Osbeck, tillika skeppspräst ombord på Ostindiefararen Prins Carl i början av 1750-talet. Han fick med många andra plantor hem från Kina och Java men teplantan föll över bord vid Goda Hoppsudden till följd av en plötsligt uppstående storm. 1757 fick Linné två plantor av Ostindiska kompaniet, men när de till slut blommade rörde det sig i stället om kamelior. Flera försök att gro hemförda fröer misslyckades - det antogs att Linie- (eller ekvator-) passagen förstörde de oljerika fröernas grobarhet. Inte heller lyckades det att få dem hemtransporterat via ryska karavaner. 1763 lyckades äntligen Carl Gustaf Ekeberg, kapten ombord på Ostindiefararen Finland, att föra hem riktiga teplantor. Den 56-åriga Linné skriver "*Ädel och högaktad Herr Capiten aldrig har jag blivit så alternerad af något bref som af Herr Capitenens af den 13:de sistlidne, för hvilket jag ödmjukast tacka. Flera försök att få hem levande tebuskar hade tidigare misslyckats. [...] "Men lefvande theträd? Är det möjligt!" [...] "Jag är gammal, men voro jag viss på att det voro äkta theträd, jag vågade gå till Götteborg*

*och bära dem själf i famnen till Upsala och är det rätta theträdet så beder jag Herr Capitenen för guds skull, för fädernelandets kärlek, för naturvetenskapens skull, för alt hvad heligt och i världen namnkunnigt är, haf om dem den allra ömaste omsorg"*. Hälften av teplantorna dog tyvärr redan i Göteborg och de flesta övriga strax efter; den sista busken klarade sig i 18 år ända till 1781, tre år efter Linnés död.

Den första maj 1753 (nya kalenderstilen, införd 1:a mars samma år) publicerades Linnés *Species Plantarum* (Växternas Arter) i Stockholm. Där användes för första gången s.k. binomialnamn fullt ut och *Theobroma cacao*, *Thea sinensis* och *Coffea arabica* finns med. Liksom många andra på 1700-talet trodde även Linné att svart och grönt te kom från olika sorters tebuskar som han kallade *Thea bohea* respektive *Thea viridis*. Dessa (felaktiga) namn fanns dock inte med i *Species Plantarum* anno 1753. Sedan dess har te-släktet *Thea* förts ihop med kameelia-släktet *Camellia* och växten heter numer *Camellia sinensis* (L.) Kuntze.

Under Carl von Linnés presidium försvarades de akademiska avhandlingarna *Potus Coffeæ* 1761, samt 1765 *Potus Theæ* och *De Potu Chocolatæ* och *Circa feroidorum et gelidorum usum* ("Om bruket av varm & kall mat och dryck"). I både *Coffeæ* och *Theæ* upprepas och fördjupas många av de tankegångar som väcktes i Almanck-uppsatserna, bland annat de rörande dryckernas många negativare egenskaper. Choklad, däremot synes bara äga goda kvaliteter.

Alla tre dryckesavhandlingarna berättar ganska ingående om bruk och mer eller mindre konstfärdiga beredningssätt: "*Kaffebönorna rostas i en järnpanna över*



glödande kol (järnspisen var inte uppfunnen än), så att de väl avog sitt vatten. Sedan lägges de omedelbart i en roterande koarn av stål för att malas till ett tämligen grovt pulver; ty om kaffet länge förvaras rostat, förgår en del av dess kraft. Av detta pulver tages ett och ett halvt uns (ca 40 g, 1 dl) och blandas med ett halvstop (6,5 dl) kokande vatten samt sättes på elden, och sedan det koka upp 2 eller 3 gånger tages det från elden. Det klaras med raspat hjorthorn, äggvita eller kallt vatten." [...] "Våra landsmän brukar vanligen dricka kaffe efter middagen, och då tre porslinskoppar, ofta med socker och grädde. Fransmännen äter brukar tidigt på morgonen dricka en kopp med socker och vetebröd, som de doppa i kaffet. Holländarna dricka kaffe både på morgonen och på eftermiddagen. Engelsmännen dricka vanligen sitt kaffe tidigt på morgonen tillsammans med smörgås." Utöver de utensilier som nämnts ovan behövde man oundvikligen en silverkanna att servera drycken i, gräddkanna, sockerskål, sockerdosa och sockertång av silver, kinesiska porslinskoppar, ett runt, målat och lackerat bord, en duk, en bricka för kopporna samt ett silverkärl att diska kopporna i. (Var det verkligen "sandwich" engelsmännen åt till frukost eller är det en fri översättning från latin? Namnet tillkom på 1760-talet efter John Montagu (1718-1792) 4:e earl av Sandwich.)

Te är avsevärt enklare, "inget annat än en infusion på bladen med hett vatten, som därpå vid förtärandet försättes med något socker för att göra smaken mildare och ofta även med mjölk". Det berättas också att i Sverige (till skillnad från vad som förefaller varit fallet i andra länder) har kaffedrycken "vunnit kvinnekönets gunst, då den inte verkar berusande; den kan jäm-

ställas med te, fastän kaffe anses vara förnämre, kanske därför att det betingar ett högre pris än teet.[...] När en förnäm dam går på visit till en annan dam, anser hon det förolämpande att [endast bli bjuden på te och] icke bli mottagen med kaffebordets lockelser." Kaffe ansågs alltså tidigt som en fruntimmersdryck, medan de svenska männen istället tog lite brännvin eller andra skarpa drycker.

Chokladen, till skillnad från kaffe och te, "är mildare, den varken utmärglar kroppen eller försvagar krafterna i förtid;" [...] "Spanjorerna intaga den morgon och afton, ja ofta även under dagen, som holländarna te och kaffe. Hos oss är chokladen älsklingsdrycken framför allt för förnämna damer, vilkas gommar ej äro vana vid starkare spirituösa drycker och som på barnens sätt, ledda av en naturlig instinkt, välja mild och söt föda men undvika allt som är skarpt. För alla dessa är chokladen ett gott näringsmedel."

I såväl Coffeæ, Theæ som Circa usum kritiseras, förutom de rent sjukdomsmässiga effekterna av te och kaffe, deras tydliga drag av modenyck och onödig lyxkonsumtion. Linné resonerar ingående kring den sociala problematik som teets och kaffets symboliska status medförde: "Eftersom högreståndspersoner drack dessa drycker, blev de även attraktiva för samhällets bredare skikt" och det uppfattades som "ett tecken på skamlig fattigdom att inte dricka kaffe".

Linné ger olika recept på chokladkaketillverkning; de använder apoteksvikter, till skillnad från ett liknande recept ur Cajsa Warg där gamla svenska vikter används. Linnés recept på svensk choklad lyder förenklat: 6,1 kg kakaoböner rostatas och rivs i en stenmortel upphet-

tad över eld. Tillsätt 3,6 kg socker, vaniljstång, 3,7 g grå ambra (d.v.s. tarmsekret från kaskelottvalar) och 178 g kanel. Riv ihop det hela och bearbeta till deg som skärs i kakor och får torka minst 15-20 dagar. Av denna chokladkaka löses 30g i 1,8 dl vatten eller ljum mjölk. Sjud sakta och rör under en kvart; vispa upprepade gånger upp skum som hålls i kopp. Cajsja Wargs schokolad var avsevärt snålare med chokladkakan och tog bara 13 g till 1,3 liter mjölk och vispade dessutom, på franskt manér, i tvenne äggulor.

Utöver sitt goda näringsvärde, sin afroditiska effekt och att den *"återger åt våra nordiska frusna kroppar den förlorade värmen"* var choklad även ett varmt rekommendera läkemedel *1:mo* mot förande sjukdomar, *2:do* mot hypokondri (vilket då inte betydde sjukdomsskräck, utan rörde besvärliga sjukdomar i övre matsmältningsapparaten, *hypochondros*, "under brosket", d.v.s revbenen) samt *3:o* mot hemorrojder (vilket förefaller haft en vidare symtombild och förklaringsgrund på 1700-talet).

Det var vanligt att dricka kaffe på fat under första halvan av 1700-talet. Det ansågs fint och var ett uttryck för gästfrihet att fylla både gästens kopp och djupa fat med kaffe. Men på 1760-talet började man vid franska hovet att dricka kaffe enbart ur kopp. Det svenska herrskapsfolket tog efter fransoserna och slutade med fatdrickandet på 1780-talet. Men många i Sverige drack kaffe på fat mycket längre än så. När kaffet kom till Sverige kände svenskarna inte till kinesiskt porslin och kaffet dracks i ganska opraktiska bägare av silver eller koppar. Tillgången på kaffe-

råvaran kan faktiskt avläsas på kaffekopparnas storlek genom tiderna. I början hade de europeiska kopporna den orientaliska storleken, de var små och saknade öron och importerades mestadels från Östasien.



Kaffekopp av Meissen-porslin med djupt fat

Men i bl.a. Meissen började man mass-tillverka porslinskoppar med "europeisk" storlek, och kaffedrickarna fick öron att hålla i så att de inte brände fingrarna. I början av 1700-talet kom porslinet till Sverige och fajans- och porslinsfabriker grundades även här. Rörstrand och Gustavsberg kom att



Kaffekopp av Sèvres-porslin med djupt fat

dominera porslinsproduktionen och många av deras modeller har funnits länge och tillverkas än idag. Kaffet dracks från början rent enligt turkisk sed, d.v.s. utan tillbehör men så småningom blev det vanligt att äta kaffe-

bröd till kaffet. De äldsta sorterna var friterade klenäter och pepparkakor.

En historia, vars sanningshalt inte är bevisad, berättar att kung Gustav III (1746-1792) lät genomföra en undersökning på två dödsdömda enäggstvillingar. För att se hur dryckerna påverkade livslängden fick den ene dricka tre kanor te varje dag och den andra motsvarande mängd kaffe. En del hävdar att kaffedrickaren, till en rättfärdigad Gustav III:s glädje, mådde så dåligt efter en vecka att han fick ge upp, andra att försöket fortsatte många år efter mordet på konungen, men att den te-drickande tvillingen avled först, vid 83 års ålder.

Vad gäller just te så skilde sig bruket på Gotland från övriga Svea Rikes. Under 1700-talets sista årtionden, när kaffe blivit vanligt även bland de lägre klasserna så var te fortfarande okänt bland fastlandsbönderna, medan det gav status bland Gotlands allmoge att servera te, främst vid bröllop och stora gästabud. Kvinnorna kunde dricka det med kanel, grädde och socker, männen med hälften rom eller punsch.

## *Kaffeförbud och Överflödsförordningar*

Kaffekonsumtion verkar alltid ha tilldragit sig makthavarnas intresse, ibland i nästan lika stor grad som alkoholkonsumtionen. Redan på 1500- och 1600-talet i Arabien och Turkiet förbjöds kaffe under olika perioder av politiska eller religiösa skäl; i det senare fallet antingen för att det ansågs som en rusdryck och därför förbjuden, eller för att många uteblev från moskén och istället drack kaffe på ett kaffehus.

När det kom till Europa välkomnades kaffet först eftersom det blev så populärt att öl-, vin- och spritkonsumtionen märkbart minskade, men då de flesta länder saknade kaffeproducerande kolonier och tvingades importera kaffe till höga priser falnade snart myndigheternas entusiasm. Kaffet belades med tullar, lyxskatter och förbud. I viss omfattning drabbades även te och choklad av sådana tungor och pålagor.

I Sverige kom den första inlagan redan 1705, då Kungliga rådet oroar sig över att kaffehuset i Stockholm kunde vara tillhåll för spel och dobbel och "*otidigt oöväsande*" som störtar folk "*uti liderlighet, ofärd och olägenhet*". Därför ber rådet myndigheterna i Stockholm att "*betaga och förekomma de [...] missbruk, oredor och oordentligheter*" som där begås. År 1733 har man reglerat öppetiderna på kaffehuset: Klockan sju på kvällen var det stängningsdags, förutom på sommaren då man fick ha öppet till klockan tio. 1747 infördes en särskild kaffeskatt.

Vid 1756 års riksdag kom det första kaffeförbudet och varade i några år. Det drevs igenom av bondeståndet som en hämnd mot att de tre andra stånden tidigare nekat bönderna fri husbehovsbränning av brännvin, även om argumentet var att minska utflödet av svenska pengar. Förbudet innebar att man inte fick dricka kaffe, och om någon ertappades därmed så utdömdes böter. Det andra förbudet rådde 1766-1769 men då kaffe var så populärt gick det inte att vidmakthålla förbudet vilket ersattes med en importtull.

Kaffeförbudet (liksom förbudet att bränna sitt eget brännvin) efterlevdes dåligt. Många kaffehusvärdar började

servera kaffe i smyg. Det fanns hemliga klubbar i städerna för invigda kaffedrickare och det fina folket började i lönn-dom ses i hemmen för en styrketår. Kaffemål kom upp i domstolarna. En man vid namn Hindrich Ljung anklagades i en sådan för att ha förtärt en dryck som genom lukt och utseende påminde om det förbjudna kaffet, men han klarade sig då han sade att det var gjort på bränt bröd. Sämre gick det istället för hushållerskan och jungfrun som togs på bar gärning med en varm kaffepanna. De fick böta hundra daler silvermynt – en betydlig summa på den tiden men helt normalt i sådana här kaffemål.

Under Gustaf III:s regeringstid (1771-1792) förekom inga direkta kaffeförbud. Däremot infördes ett tredje förbud redan 1794-1796, då man ansåg att det under det rådande konjunkturläget vore oacceptabelt att importera kaffe. Kaffeälskarna bedrövades och en del samlades sorgegladda och höll skämtsam samt begravningsfester för kaffet. Ett exempel på den så kallade kaffeförbuds-poesin är det 20 sidor långa "Sorge-Tal Då Gudinnan Cofféa Flygtade ur Svea Land den 31 Julii 1794", hållet vid Kongl. Djurgårds Helso-Brunnen; därur en aria framförd av Trenne unga utvalda Sångmästarinnor: "*Du går din väg – Gudinna du försvinner! /I mörka moln du hvimlar från oss bort;/Sält är det Folk, där du din fristad finner,/Vätt blir det där men här, här blir det tort./Läckra Gudinna! som fyllt våra Koppar/Med dina varma förtrollande droppar,/::Ack! at hvad ljufligt är, det är så kort:."*, sjungen till Fredmans 30:e epistel "Drick ur ditt glas, se Döden...".

Det fjärde förbudet infördes 1799 och varade till 1802. Det föranledde (enligt

danska källor) de smått luttrade Uppsalaborna att i en folkfest gå man ur huse för att samlas med alla sina kaffekvarnar och kaffepannor på torget där de – symboliskt, får man anta - slogs sönder. De första kvarnarna i Sverige var för övrigt av turkiskt härkomst, tillverkade i mässing. De som producerades på 1700-talet såg i stort ett ut som 1900-talets kaffekvarnar och hade ofta löstagbar arm för att man lätt skulle kunna gömma undan kvarnen om polisgevaldigern kom på besök under något av kaffeförbuden.

Det sista kaffeförbudet gällde 1817-1823. Trots de olika förbuden mot kaffe gick kaffedrickandet inte att stoppa. Från att ha varit de välbeställdas dryck, blev kaffe under 1800-talet en dryck för alla. Kafferepet blev en vanlig form för kvinnors umgänge – ursprunget till ordet lär komma sig av att man samlades för att repa lump till pappersberedning, en omåttligt tråkig syssla som livades upp med lite kaffe; ett kafferep, alltså. När järnspisen kom på 1800-talet utvecklades bullbaken och den svenska kak- och småbrödstraditionen med sina sju eller nio sorter. Efter förbudstiden återuppstod även kaffeställena men nu i form av schweizerier och konditorier där fokus kom att ligga mer på de söta bakverken än på kaffet.

Svenska överflödsförordningar förkom under 1600- och 1700-talet i syftet att begränsa importen och dämpa konsumtionen av lyxvaror. Man ville att befolkningen skulle konsumera svenska produkter istället för att köpa dyra, importerade lyxartiklar. Under den s.k. Frihetstiden (1718-1772) och efter Gustav III:s död (1792) utfärdades 58 överflöds-

förordningar; de mest omfattande 1720, 1731, 1766 och 1794. Mest restriktiv var den från 1766 som helt förbjöd import av kaffe, choklad, arrak, punsch, likörer, luktvatten och vissa viner. Silkesspetsar och släp på kvinnodräkter förbjöds liksom tobak för personer under 21 år. I en tidigare, uppenbart uddlös, förordning anno 1756, hade man försökt stoppa införsel av kaffe, kakao, sydfrukter och vin. I samband med överflödsförordningarna utfärdades parallella skatte- och importpålagor för att ytterligare försöka förstärka förbuden.

De nordiska länderna är de största kaffekonsumenterna i världen – i övriga Europa, Nordamerika och Brasilien dricker man endast hälften så mycket som vi. Den svenska kaffekonsumentionen har, sett per invånare och år, ökat från ca 4 gram 1740 via 4 hekto omkring 1820, 4 kg 1895 till mer än 10 kg nu. Det motsvarade totalt 6 ton 1740 och 120 000 ton idag. För hela Sveriges konsumtion 1740 hade en kaffeplantage något större än Linnéträdgården räckt (ca 3 ha); idag behövs ca 500 km<sup>2</sup>, d.v.s. en yta något större än Vaksala och Ulleråkers härader – kanske lite av Bälinge hd också?

Om jag nu mätt och räknat rätt, gut'är.

*Text: Anders Stehn*

## Källor

Den största delen av texten är sammanställd från Wikipedia (svenska, engelska, tyska, danska, holländska, spanska, franska, italienska, finska) samt från Svenska Linnésällskapets utgåvor av de nämnda Linné-avhandlingarna och bokförlaget Fabels utdrag ur Almanackorna för 1746 och 1747. Andra väsentliga webbkällor är *Essen und Trinken in der Frühen Neuzeit*, *United Kingdom Tea Council*, *Svenska Ostindiska kompaniet*, *Chokladens historia* av J-Ö Swahn, *Historisk Tidskrift*, *Stockholmskällan*, Linné: *Lefnadsteckning* och *Svensk Kaffebok*; därtill ett knappt 30-tal övriga websidor.

Bilderna är alla från Wikipedia och har, liksom en del text, delvis tagits fram med Birgitta Brattås benägna hjälp.



Tårta (med kaffe, förstås) på Hammarbys Linné-dag  
Kreation och foto: Britt-Louise Pettersson

## Fru Linnés skulder

I litteraturen om Carl von Linné har en mängd detaljer uppmärksamats, stort som smått. Till dessa kan nu läggas ytterligare ett par som berör både honom och hans familj. Det är ett par anteckningar i räkenskaper och sockenstämmoprotokoll från Danmark 1782 angående Archiatriinnan von Linné, som då var bosatt på Hammarby.

När det på sockenstämman i maj 1782 redogjordes för kyrko- och fattigkasornas ställning väckte några församlingsbor frågan om fru Linnés skuld till kyrkan. Formuleringen i protokollet visar att frågan var känslig. *"En och annan angav att de ännu uti räkningarna ej hört talas om ifrån Hammarby herrskap vore betalt för ringningen vid kyrkan efter för detta Vålborne herr Archiatern och Riddaren von Linnés död, såsom ock nyligen, efter vålborna fru Bergencrants död, inte heller till kyrkan vore för klockor något det minsta betalt."*

Kyrkoherden, professor Eric Hydrén, tycks ha räddat situationen. *"Högvärdige herr Doctorn lovade att sådant draga försorg om, då han träffade nådiga herrskapet, och utav dem mottaga penningar till dessa skyldigheters utgörande."* Det var ett så diskret och hedersamt sätt som möjligt att påminna archiatriinnan om hennes försummelse.

Linné själv hade i en anteckning angett, att det vid hans död skulle ringas bara i storklockan i domkyrkan och i Danmarks kyrka. Eftersom begravningen ägde rum i domkyrkan, var det i Danmark antagligen en själa- eller tacksäg-

elseringning en söndag efter gudstjänstens slut. Ringningen utfördes säkerligen av folk från Hammarby, men till kyrkan skulle en avgift betalas för att få använda klockorna. Av räkenskaperna framgår att det var allmän sed att vid dödsfall ge en testamentsgåva till kyrkan. I den ingick tydligen avgiften för klockan. Nu fyra år efter Linnés död hade dödsboet ännu inte betalat någon avgift för ringningen i Danmark. Till domkyrkan hade däremot avgift för *"Kläckorna allenast then Stora"* betalats redan 1778.

Fru Lisa Stina Bergencrantz var Linnés dotter. Hon var olyckligt gift med löjtnant Carl Fredrik Bergencrantz, som övergivit både henne och dottern. Dessa bodde sedan hos föräldrarna och nu efter Carls död tillsammans med mor och systrar i Hammarby. Hon avled den 15 april 1782, endast 38 år gammal. I Danmarks församlings dödbok kallas hon *"Fru Majorskan Lisa Christina Bergencrantz född von Linné på Hammarby."*

Begravningsgudstjänsten ägde rum i Danmarks kyrka den 23 april. I domkyrkoförsamlingens dödbok kallas hon Wåhlborna fru Capitainskan Bergencrants. Hon *"hitfördes från begrafningen i Dannemarcks kyrka och nedsattes i dhess höga Föräldrars, Wåhlborna Herr Archiater Von Linné Famille-Graf."* Så hon begravdes i Linnés grav i domkyrkan. Spekulationerna i en artikel i Svenska Linnésällskapetets årsskrift 2002-2003, att hon inte skulle ha gravsatts i faderns grav på grund av all turbulens kring henne och hennes man stämmer alltså inte. Det stämmer inte heller med vad vi vet om

hur föräldrarna engagerade sig för sin dotter mot mannens övergrepp och otrohet. I Uppsalas dödbok noteras att familjen har betalt 155 daler kopparmynt för gravöppning, sammetsbår-täcket och likvagnen med listorna. Domkyrkans likvagn hyrdes alltså för transporten av kistan.

På samma sätt gick det till när makarna Bergencrantz första barn avled. Det var sonen Carl som föddes den 2 april 1765 och döptes "hemma" dagen därefter. Det står i Uppsala domkyrkoförsamlingens födelsebok (Ca:4). Han blev bara tre månader och dog den 4 juli. Även för honom hölls begravningsgudstjänsten i Danmarks kyrka. Det var den 7 juli (Danmarks dödbok F:1) och ersättning för ringningen bokfördes den 1 september. Dagen efter begravningen fördes kistan till familjegraven i domkyrkan: *"Den 8 Julii blef Leutnanten Carl Fredr. Bergencrantz lilla Son hit förd ifrån Danmarks Sochen, som tilförene war begrafvoen och blef nedsatt uti Archiater Carl von Linné graf mellan 2ne Sten Pelarne under orgelläktaren på quinfolkssidan i Kyrkan"*, står det i Uppsalas dödbok (F:2) och betalning lämnades för gravöppningen.

Sockenstämman, då det påpekades att dödsboet inte hade lämnat någon gåva efter Fru Bergencrantz till Danmarks kyrka, ägde rum den 12 maj, mindre än tre veckor efter hennes begravning. Det känns som bra stingsligt att så snart klaga på att ingen gåva hade lämnats. Redan den 8 september lämnades sedan 32 skilling som testamentsgåva efter Fru Bergencrantz. Om kyrkoherde Hydrén då hade talat med fru Linné vet vi inte.

Någon gåva eller avgift efter Linné själv till kyrkan verkar dock inte ha lämnats.

Strax före jul 1784 lämnades en gåva, 24 skilling, efter *"Herr Prof. Linné"*, men då är det sonen Linné och inte archiatern som avses. Carl von Linné d.y. dog 1783, fem år efter sin far. Han var sin fars efterträdare som professor och bodde i tjänstebostaden vid nuvarande Linnéträdgården. Han begravdes i familjegraven i domkyrkan och för honom finns ingen anteckning om någon ceremoni i Danmark.

Utöver skulden för klockringningen uppmärksammades fru Linné 1782 på ytterligare en skuld till församlingen. På sockenstämman den 1 december lästes en lista upp med namn på dem som för de fattiga resterade med malt och mjöl, bland annat *"fru Archiaterinnan v: Linné malt."* Alla jordägare i socknen skulle leverera malt och mjöl till de fattiga, och fru Linné hörde till dem som inte hade fullgjort sina åligganden. Utan att vi har någon anteckning om det får vi förutsätta att hon strax därefter såg till att Hammarbys andel lämnades till sockenmagasinet vid kyrkan.

Kyrkböckerna ger även en del andra glimtar av familjen Linnés samröre med församlingsborna i Danmark. I födelse- och dopboken (C:2) finns Linnés familjemedlemmar med som faddrar vid nitton dop under tiden 1762-1805 förutom vid dopet av makarna Bergencrantz' dotter Sara Elisabeth sommaren 1766. Hälften av dopen gäller barn till ståndspersoner som församlingens präster, länsman och klockare och hälften föräldrar som hör hemma i Hammarby och Hubby. Ett par av dopen är hos bönder i Vallby och Sävja. Inne i Uppsala är medlemmar av familjen Linné antecknade som faddrar vid 58



dop åren 1743-1789. 15 av dem avser barn till trädgårdsdrängar och liknande och lika många till hantverkare och borgare medan 28 är dop av barn till föräldrar i akademistaten. Det bekräftar att umgänget i första hand var med familjer av samma stånd och dem som bodde närmast, delade samma arbete med trädgård och lantbruk.

Som änka på Hammarby öppnade fru Linné sitt hem för församlingens husförhör ett par gånger på 1790-talet. Eftersom hon var ståndsperson förhördes hon inte av prästen, men är antecknad för nattvardsgång vid ett tillfälle vardera åren 1791, 1794, 1800 och 1805. Vid de sista tillfällena finns en markering i husförhörsboken som jag tolkar

Utdrag ur husförhörsboken för Danmarks socken 1803-1809.

som tecken på sockenbud, alltså nattvard i hemmet och inte i kyrkan.

Vid sockenstämmorna representerades fru Linné som jordägare oftast av ombudsman Duse eller bonden Joakim Noaksson eller någon av de andra hälftenbrukarna. I bouppteckningen efter fru Linné framgår att hon hade lånat ut pengar åt flera underställda och andra sockenbor.

Vid hennes bortgång följdes samma rutiner som vid de tidigare begravningarna i familjen. "*Framledne Hr Archiatern och Riddaren Carl von Linnés Enkefru, Vålborna Fru Sara Elisabeth Moraeus på Hammarby*" avled den 20 april 1806 och begravdes den 1 maj, står det i Danmarks dödbok (F:1) och begravning avser själva gudstjänsten. Sedan kan man läsa fortsättningen i Uppsalas begravnings- och räkenskapsbok (L I aa:1). Det är en enkel notis utan datum som tycks vara inskriven i efterhand när räkenskaperna renskrevs. Den står efter

mars månad 1806, fast dödsfallet inte inträffade förrän i slutet av april: "*Fru Linné*" och avgifter för gravöppning, likvagn, listor, prestavar, bårtäcke, selar och tömmar.

Som testamentsgåva efter fru Archiatrinnan skänktes till Danmarks kyrka 10 riksdaler banco, vilket var en mycket generös gåva. I bouppteckningen avsattes 1/8 av en procent av inventariessumman (de samlade tillgångarna) till de fattigas andel. Det var en lagstadgad avgift till de fattiga. Den största delen gick till Danmarks fattigkassa och en mindre del till Husby-Långhundra, där fru Linné ägde en gård. Även Uppsala fick en liten del av den här avgiften. För Danmarks del betalades den av kapten Duse och fröken Lovisa Linné i september 1806 långt före arvsskiftet. De lämnade mer än 45 riksdaler, säkert den största privata gåva som fattigkassan fått ta emot. Som jämförelse kan nämnas att motsvarande gåva eller avgift

efter Sara Lisa Bergencrantz var 2 Riksdaler 17 skilling. År 1786 lämnade "Herrskapet på Hammarby" vad som verkar vara en extra gåva på 8 skilling till de fattiga. Så därmed får man väl

säga att fru Linné har gjort rätt för sig för Danmarks församling.

*Text: Tomas Anderman*

(Bearbetad version av uppsats i Danmarks Hembygdsförenings årsskrift 2014.)



Sagoberätterska på sommarslätter, Sara-Lisadagen 19 juli

Foto: Britt-Louise Pettersson

## Får- och marknadsdagen den 10 augusti

På fårmarknaden mönstrades årets lamm. Fårklippning visades och barnen fick klappa och mata djuren. Ull färgad i många nyanser med växtfärgning visades av Gunilla Anderman och Barbro Håkansson. Bertil



Adolfsson och Bror Östlund musicerade och det hölls en särskild sångstund för barnen. De barn som ville fick dessutom prova 1700-talskläder, ponnyridning och tipspromenad.

På marknaden fanns många stånd: **Skogsbackens ost** sålde ostar tillverkad av ekologisk komjölk. **Eva Cederholm** sålde skinn, kuddar och andra produkter från fåren på Hammarby. **Triller mat och bröd** hade matbröd, knäckebröd, bullar och nykockt Upplandskubb till avsalu. Hos **Karin Lundström** fanns läkande örter, odlade och vilda köksväxter, samt



kryddor. **Linnés Kammare** erbjöd konsthantverk, ullfiltar och silversmide och i **Stig Danielssons** stånd såldes honung. I **Grönsaksståndet** erbjöds nyskördade grönsaker och rotfrukter från kålgården på Hammarby, medan **vi i vänföreningen** sålde bokmärken, skrifter och lotter och ordnade loppis.

Foton: Britt-Louise Pettersson

## Höstkonserten på Kulturarvsdagen den 14:e september



Under devisen *Nog var det bättre förr* bjöd trubaduren och Bellmantolkaren Carl-Håkan Essmar på Gustaviansk musik och underhållning om höstaftonen.

Han är en sann bakåtsträvare som tycker att musiken var bäst på Bellmans tid. Naturligtvis står också Bellman i centrum av repertoaren men där finns även texter av andra 1700-talspoeter. Med sina tolkningar gör han varje visa till ett litet teaterstycke och en tidsresa...

...medan skymningen föll och i skenet av ett ljus:

*Träd fram du Nattens Gud at Solens lågor dämpa,  
Bjud Stjernen på din sky mot aftonrådnans kämpa,  
Gör ljumma böljan kall,  
Slut ögats förlåt til, kom lindra qual och krämpa,  
Och blodets heta svall.*



Foto: Gerd Sjödén





I väntan på Bellman fick vi celebret besök: Tareq Taylor gjorde en inspelning på Linnés Hammarby för BBC-serien Nordic Cookery.

Foto med Britt-Louise Petterssons kamera

## Äppeldagarna den 20:e-21:a september

Under äppeldagarna kunde man som vanligt få sina äpplen sortbestämda av SLU:s experter. Sällskapet hjälpte till som stugvärdar.



På tillfälligt besök med sitt transportabla äppelmusteri var AppleBoy, Kvallsta. För en billig penning fick man sina egna äpplen pressade till must.



Foton: Britt-Louise Pettersson



Sommarslåtter på Hammarby

Foto: Britt-Louise Pettersson

*Ett varmt tack till våra sponsorer:*



LÄNSSTYRELSEN  
UPPSALA LÄN

Björn Tingström  
Bild & Web



VISIBIA  
makes it visible

UPPLANDS  
Ventilationstjänst