

Kokböcker

Karin Mårdsjö

Rapport nr 21

Förord

Ett varmt tack till forskargruppen Svensk sakprosa för givande diskussioner, till projektledningen för kloka synpunkter och ett särskilt tack till Birgitta Sandström för opponentskapet på den preliminära versionen. Tack också till Hans Blomqvist, som gav värdefulla synpunkter på urvalet till studien.

Linköping i juni 1998

Karin Mårdsjö

Innehåll

1. Inledning	4
2. Texturval, författare och innehåll	12
3. Fostran och husliga tekniker: recept för livet och recept för maten	25
4. Språklig och grafisk förändring	50
5. Muntligt och skriftligt	59
6. Intertextualitet och auktoritet	66
7. Avslutande diskussion	71

1. Inledning

Kokböcker är inte någon ny texttyp. De tillhör de äldsta skrivna instruktionerna, med allt vad det innebär. Likaväl som andra hantverksmässiga sysslor har recept och matlagningskunnande förts vidare i muntlig tradition, från en generation till nästa, men här har också ett skriftligt nedtecknande kommit relativt tidigt. I sin fylliga genomgång *Mat i skrift. Recept och kultur i kokböcker*, gör Nancy Bergström en historisk exposé över genrens utveckling i Europa och Sverige och refererar då också till Walter J. Ong, som kommenterar just övergången från muntlig till skriftlig kultur.¹ Först ett citat om inläringen i den äldre, muntliga kulturen:

They learn by apprenticeship – hunting with experienced hunters, for example – by discipleship, which is a kind of apprenticeship, by listening, by repeating what they hear, by mastering proverbs and combining and recombining them, by assimilating other formulary materials, by participation in a kind of corporate retrospection – not by study in the strict sense.²

Bergström pekar på att det är det traditionella sättet att lära sig matlagning, och att det även idag fungerar så för barn som lär sig i vad hon kallar för ”ett operationellt sammanhang” – och för många vuxna, exempelvis kockar från olika länder som utbyter erfarenheter genom att helt enkelt arbeta tillsammans.³ I denna situation finns mycket av kontexten, och ett begränsat behov av förklaringar och precision; dessa finns inbäddade i situationen. När, däremot, matlagning ska läras in genom läsning av ett recept, måste mycket finnas i texten, i receptet. Bergström använder begreppet *precision* för att markera det särskiljande

¹ Bergström 1997, Göteborgs universitet, Institutionen för hushållsvetenskap (lic.avhandling). Resonemanget om Ong och om den skriftliga kulturens roll i recept finns i kapitel 4: “Kokboken som uttryck för skriftlig kultur“.

² Ong 1982, sid 9.

³ Bergström, a. a., kap. 4.

mellan det muntligt traderade receptet och det skrivna, och hänvisar även i den diskussionen till Ong:

To make yourself clear without gesture, without facial expression, without intonation, without a real hearer, you have to foresee circumspectly all possible meanings a statement may have for any possible reader in any possible situation, and you have to make your language work so as to come clear all by yourself, with no existential context.⁴

Här kan vi se några av de drag som kännetecknar det skrivna receptet, som kännetecknar övergången från muntligt till skriftligt: precision, exakthet, tydlighet. Läsaren måste efter studium av receptet kunna veta vad som behövs för att laga maten (ingredienser och verktyg), måste ha en klar bild över tillvägagångssättet och ett visst mått av kringkunskap. Med "kringkunskap" menar jag exempelvis skälen till varför vissa mått och steg är nödvändiga och andra mer förhandlingsbara. Degvätskans värmning till en viss nivå är ett sådant nödvändigt steg, och man måste som läsare veta varför just denna nivå inte är förhandlingsbar. Om detta presenteras i ett recept eller på annat sätt i en kokbok är egalt; poängen här är att den skrivna texten som helhet måste förmedla det som tidigare varit muntligt traderat och kontextuellt.

Kokböcker i Sverige

De frågor som Bergström – och Ong – lyfter fram utgör mycket av stommen i denna studie. Kokböckernas utveckling över en längre tid, förhållandet mellan den muntligt traderade kunskapen och den skriftliga, kontextberoende respektive -oberoende är centrala frågor här, liksom i Sakprosaprojektet som helhet. Det valda materialet här är kokböcker från mitten av 1700-talet och fram till ca 1900, när tryckta kokböcker började få en spridning i Sverige.

Kokböcker av olika slag har emellertid funnits i Sverige under en längre tid än så. Några av de äldre finns samlade i Nordiska museets

⁴ Ong 1982, sid. 104.

arkiv, i avdelningen ”Recept”.⁵ Merparten av böckerna där, från 1600- och 1700-talen, är handskrivna böcker i vaxdukspärmar. De är privata, och det finns anteckningar om att de gått vidare från en ägare – eller oftare ägarinna – till en annan. De är emellertid inte helt och hållet organiserade som receptböcker så som vi känner dem idag, på 1990-talet. De innehåller ofta både anvisningar för matlagning, färgning och vävning. ”Recept” omfattade uppenbarligen vid den tiden en rad husliga sysslor. Vi kan här nämna ett par exempel på sådana böcker från 1700-talet, som finns i arkivet: Maria Ekhooffs kokbok (kopia), i ägo av Gustaf Trolle Bonde (1750-1823). Boken är 200 sidor lång och omfattar matlagning och ljusstöpning. En annan är Brigitte Christine Söderbergs bok från 1774 med recept för matberedning och färgning. Sådana finns en hel rad i arkivet. Ett par andra receptböcker förtjänar att nämnas:

I. Per Brahes kokbok från mitten av 1600-talet är en text (som maskinskrivits på senare tid) som i många avseenden är ”modern”. Den är framförallt organiserad i sammanhållna teman, i 16 kapitel (totalt 184 sidor). Några är tematiserade på sätt som vi känner igen, exempelvis:

- kap 8: Tårter
- kap 6: Sallad

Kapitel 4, däremot, har ett ”snitt” som inte stämmer överens med en mer sentida uppfattning om sammanhang: ”Att bereda rätter av fruckt sampt af fisk och torre Ärtter och Böner, Ärtickåcker, Pomponer och mehr sådant.”

I innehållsförteckningen finns underrubriker, som är av berättande karaktär: ”Sombliga äta ock gröna Ärtiskåcker, på fölliande sätt tillredda”.

Vi kan redan här göra iakttagelser om en del av de språkliga aspekter som kommer att belysas i denna studie, från ett urval av texter som publicerats från 1750 och framåt, alltså ca 100 år efter tillkomsten av Per Brahes kokbok:

Det finns flera parallella *tilltalsformer*; i texten växlas mellan *du*, *man* och imperativform:

⁵ I juli 1996 hade jag möjlighet att gå igenom det materialet, i Nordiska museets arkiv.

1. Tag ägg så många du vill
2. Man gör en tunn äggekaka...
3. Sätt Watten i en kittel på elden...

Ett recept utgörs ofta av *en grafisk mening*:

Förwäll ock rödlök i wattn skiär *honom* sedan i tärningar wähl små stek *honom* så i godt smör till *hon* blir wäl brun kramma sedan sitrone saft dertill och slår det öfwr fouglen. (Min kursivering av 1600-talets genusmarkeringar)

Recepten är ibland i *sekvens* och refererar till varandra: ”Men elljest skall här efter föllia tortor Pasteier som mörare är”.

Måttangivelserna är av mycket skiftande slag:

1. Precisa: ”Till en kanna mjök 6 ägg 1/3 stop skirt smör en kåpp rifvit såcker...”
2. På ett ungefär: ”Tag 10 elr 12 stora äpplen”
3. Analogiska: ”Tag ett godt st. smör så stort som ett gååsägg.”
4. Obefintliga: ”Man sätter wattn på elden så mycket man vill och låter det koka med ett godt stycke smör”

Vi ska inte här gå in djupare på en språklig analys, utan bara konstatera att frågor om tilltalsformer, grafisk och språklig form för handböcker av detta slag är centrala i den följande analysen.

II. I arkivet finner man även privata, handskrivna receptböcker från senare tider. En sådan är från 1800-talet och skriven av en man, F. von Rothsten, och här betyder ”recept” något helt annat än matlagning. Det som är recept handlar om exempelvis hur man gör cement eller använder mjölkfärg som skyddsmedel mot väggohyra. Här gäller alltså recepten andra hemmets sektorer än just matlagning.

Boken, eller snarare böckerna (tre tjocka band med pärmar) innehåller också helt andra saker: tabeller, sammanställningar och naturvetenskapliga iakttagelser. Teknik och naturvetenskap, helt enkelt. Men inte nog med det: boken innehåller också tidningsurklipp och samhällsdebatt, exempelvis ”Utdrag ur den Nordamerikanska politiken”. Ritningar finns

också, exempelvis på en bro över Ångermanälven. I mitten av en bok finns en lång avskrift på franska; det hela är alltså den bildade mannens arbete med att sammanfatta sina kunskaper i teknik, naturvetenskap, samhällsutveckling, parat med vissa praktiska råd och iakttagelser. Slutklämmen i ett tidningsurklipp kan sammanfatta andan i dessa böcker: Artikeln handlar om vikten av att öka kalkhalten i födan, särskilt för de fattiga, och den slutar såhär: ”Detta är en ny triumf för den kemiska vetenskapen, som i vår tid börjat spela huvudrollen i allt vetande för det praktiska livet” (1852).

Utländsk inspiration

De tryckta kokböckerna har sin svenska historia från 1600-talets mitt. De första böckerna var översättningar, eller böcker som starkt inspirerats av utländska förlagor.⁶ År 1650 utgavs *Een lijten Kockebok/hwarutinnan beskrives/huruledes man allahanda Spijs wäl koka och tillrätta kan*. Bokförläggaren Ignatius Meurer gav ut den, men författaren är okänd. Andra, samtida, tryckta böcker hade sitt ursprung i tyska och franska kokböcker. Den kontinentala traditionen går längre tillbaka, och i artikeln ”From food therapy to cookery-book” beskriver Ria Jansen-Sieben hur medeltida läkare skrivit receptböcker för att intressa en bredare publik för matens möjlighet som källa till läkedom.⁷ I dessa tidiga kokböcker, skrivna av läkare, betonades olika födoämnen roll för att bota och hela (exempelvis rekommenderades vinsoppa med kött och äggulor efter krävande sexuella aktiviteter). Likaså kunde olika maträtter beskrivas som lämpliga för olika tider av året, exempelvis hett kött för månaden maj. Matglädje och lust till mat togs ofta upp som en läkande kraft: ”What tastes best, nourishes best [...] Food which is eaten without pleasure does not digest well”.⁸

Vi kan se här hur olika krafter verkat för att öka kunnandet om maten och dess roll i våra liv, för att ge råd om lämpliga metoder och konkreta anvisningar för hur man skulle göra.

⁶ Enligt Bergström, kapitel 4.

⁷ Jansen-Sieben i *Medieval Dutch literature in its European Context*.

⁸ A. a., sid.264-265.

Genombrottet i Sverige

Cajsa Wargs kokbok (som kom i sin första upplaga 1755) brukar beskrivas som genombrottet för tryckta kokböcker i Sverige. Och utan tvekan är just 1700-talet det århundrade när de tryckta kokböckerna börjar finnas – och spridas – i Sverige, om än i försiktig omfattning. I Hans Blomqvists bibliografi över tryckta mat- och kokböcker i Sverige omfattade utgivningen år 1642-1700 sju titlar, medan perioden 1701-1799 omfattade 20 titlar, varav ett par var Cajsa Wargs kokbok i nytryck.⁹ Detta kan jämföras med 1800-talet, då 129 titlar finns med i Blomqvists bibliografi. Under 1900-talet presenteras materialet – fram till 1970 – i tre olika perioder; att samla dem alla under en rubrik vore alltför omfattande.

Vi kan alltså inte tala om utgivning i stor skala under 1700-talet, men utgivningen av svenskproducerade kokböcker tar ändå sin början då, och några sådana som sedan kommit att bli omtalade publicerades under den tiden.

Studiens syfte och metod

Vi kan se, i de exempel som nämns ovan, hur ett studium av recept över längre tid inbjuder till en rad frågor. I Per Brahes kokbok var språkbruk, struktur (för både satser och stycken) och matvanor mycket annorlunda än idag. Frågor om förändrad språklig form, förändrade struktureringsprinciper, tilltal och pedagogisering av materialet blir därför naturliga att ställa, liksom frågor om grafisk form. Likaså finns det i allmänhet skäl att ställa frågor om husliga handbäckers roll som attitydpåverkare; de berör centrala frågor för människors liv och hälsa, och är ofta tillkomna utifrån fler syften än enbart anvisande.¹⁰

I studien fokuseras fyra huvdfrågor. Den första gäller just *receptböckerna som attitydpåverkare*. Det finns skäl att anta att dessa böcker, likaväl som andra tekniska och/eller husliga handböcker har drag av attitydpåverkan och att dessa har en tydlig relation till samhällsutvecklingen under undersökningsperioden. I det här fallet kan vi ju inte låta texterna kompletteras av intervjuer, utan de får tala för sig

⁹ Blomqvist 1980.

¹⁰ Mårdsjö 1992 och 1996.

själv, och låta sig uttolkas med hjälp av andra texter om undersökningsperioden. Det vi kan anta, utifrån den tidigare studien, är att texterna från den senare delen av 1800-talet präglas av den strävan efter ordning och reda som Boel Berner beskrivit i *Sakernas tillstånd*. Hennes uppsats om städning och ordning i hemmet är en parallell till uppsatsen om husmorsideal i husmorsfilmer; den uppsatsen var en viktig inspirationskälla för studien om hemkonservering.¹¹ Vad de tidigare texterna präglas av för ideal har jag inte några hypoteser om, utan det får studien visa.

När det gäller den andra frågan, *språklig och grafisk förändring*, är det däremot enklare att formulera hypoteser. Per Brahes receptbok kom ju till tidigare än recepten i denna studie, men de typiska dragen i den kan ändå antas ha präglat texterna under en lång tid framåt: inga bilder, få grafiska arrangemang, mycket innehåll i varje mening. Tryckteknik och tradition gav andra förutsättningar i början av undersökningsperioden, och det man då hade att laborera med var teckensnitt, anfanger och ett och annat kopparstick. Man hade inte heller de pedagogiserade recept vi känner idag, med uppdelning av information och instruktion, och preciserade måttangivelser. Det är helt enkelt rimligt att vänta sig en ökad pedagogisering och utveckling i dessa avseenden.

När det gäller den tredje frågan, *muntlighet och skriftlighet*, så finns det ett allmänt antagande inom projektet *Svensk sakprosa under 250 år*:

Ett rimligt antagande är att sakprosan utvecklats från muntlighet till skriftlighet. 1700- och 1800-talets texter lästes högt i större utsträckning än idag, och skrevs för att läsas högt.¹²

Detta gäller inte nödvändigtvis receptböcker, men de är tillkomna ur en muntlig tradition, och åtminstone under en period avsedda att fungera tillsammans med en muntlig kontext – i köket, i uppfostran. Det är därför sannolikt att mer skriftspråkliga drag utvecklats under undersökningsperioden.

Den fjärde frågan, slutligen, rör *intertextualitet och auktoritet*. Den är, däremot, inte så enkel att bedöma inledningsvis i studien. Intertextualitet i termer av påverkan från andra texter finns dokumenterad, så som jag påvisat ovan. Däremot finns inte någon forskning genomförd om vilka

¹¹ Berner 1996, Mårdsjö 1996.

¹² Svensk sakprosa, en projektbeskrivning, 1996, sid. 34.

slags auktoriteter som verkar i texter av detta slag, och vilket slags auktoritet som författarna vilar på. En försiktig bedömning skulle emellertid kunna vara att familjen som auktoritet ersätts av vetenskapen.

Metoderna i arbetet har i första hand varit textanalys och litteraturstudier. Jag har inte själv genomfört omfattande kvantitativa analyser, utan noggrant granskat texter av övergripande och introducerande karaktär samt ett antal representativa recept från det utvalda materialet (de senare finns sammanställda i bilaga 1). I vissa fall, som när det gäller frågan om tilltal i texterna, har tidigare forskare (exempelvis Lars Jäderberg) genomfört detaljerade analyser, som jag kunnat bygga min framställning på. Materialvalet presenteras i nästa avsnitt; här kan kort nämnas böckerna valts i syfte att spegla utvecklingen under undersökningsperioden på ett representativt sätt och att beskriva tryckta texter som fått stor spridning.

Bokens uppläggning följer frågorna som beskrivits ovan. Efter inledningen följer ett kapitel om texturvalet, författarna och textinnehållet. Sedan följer fyra kapitel, 3-6, som presenterar resultaten vad gäller attitydpåverkan, språklig och grafisk förändring, muntlighet och skriftlighet samt intertextualitet och auktoritet. Avslutningvis följer en diskussion om de förändringar man kan iaktta under perioden – och den konstans som också finns.

2. Texturval, författare och innehåll

Urvalet

Undersökningsperioden för studien är lång: ca 150 år, dvs från 1700-talets mitt till ca 1900. Att göra ett urval för en så lång period som 1750-1900 är en grannlaga och inte alls enkel uppgift. Det finns här en rad olika hänsyn att ta, och en rad möjliga utgångspunkter:

1. att utgå från historiens skeenden, från teknikens utveckling
2. att utgå från inflytelserika författare och deras verk, som kan tänkas ha spelat stor roll även för andra
3. att utgå från tiden och välja böcker som utgivits jämnt fördelade över perioden
4. att utgå från innehållet, dvs täcka både attitydpåverkande och receptororienterade böcker i urvalet

Min inledande tanke var att studera historiken och tekniken och se hur detta spelat in i hur kokböckerna gestaltat sig. Emellertid har det inte visat sig så fruktbart under den undersökta perioden; mer än korta påpekanden, som att 1800-talet inneburit de två tekniska framstegen bakpulvret och vedspisen, så går det inte att utläsa några vändpunkter förknippade med teknikens utveckling som spelat en avgörande roll för texttypens utformning. Andra krafter har, så vitt jag kan förstå, varit viktigare.

Istället har jag valt en kombination av 2 och 3, dvs att huvudsakligen göra nedslag hos de kokboks-författare som varit inflytelserika, spridda och omnämnda även i andra sammanhang. Det faller väl inom ramen med projektets allmänna syfte att studera de spridda texterna, de tryckta och helst använda. I valet av dessa har jag gjort nedslag som också sprider sig någorlunda jämnt över perioden, dvs ca ett par böcker vart femtionde år.¹³ Mitten av 1800-talet är härvidlag ett undantag: här gavs inte ut så många kokböcker som blivit kända för eftervärlden. Den större mängden välkända

¹³ Detta beslut grundar sig bland annat på en diskussion mellan Hans Blomqvist och mig våren 1997.

verk har kommit ut i anslutning till sekelskiftena, och det begynnande 1900-talet utgör startpunkten för den stora spridningen av tryckta kokböcker i Sverige.

Dessutom har urvalsprincip 4 spelat in: Jag har hållit ett öga på innehållet och försökt täcka de båda huvudsakliga innehållskategorier som blir mycket tydliga efter en hastig genomgång av materialet: handböcker för matlagning och handböcker för fostran. Ibland, för att inte säga, i allmänhet, sammanfaller dessa, vilket innebär att den urvalsprincipen i sig inte haft så stor genomslagskraft.

Följande böcker ingår i studien:

- 1745 Christopher Polhem: *Samtal emellan en Swär-moder och en Son-hustru*
- 1755 Cajsa Warg: *Hjälpreda i hushållningen för unga fruentimber*
- 1796 Rückerschiöld, A-M: *Den Nya och Fullständiga Kok-boken, innehållande Beskrivning at till mindre kostnad tillreda hvarjehanda smakliga rätter äfwen av Samt Wälmenta Råd och Påminnelser, som jämwäl för bättre hushåll kunna wara tjänande, jämte bihang ef et litet Hushålls-allehanda*
- 1804 Carolina Weltzin: *Ny kokbok*
- 1847 Gustafva Björklund: *Kokbok*
- 1879 Hagdahl, Ch. E.: *Kokkonsten som vetenskap och konst*
- 1884 Mathilda Langlet: *Husmodern i staden och på landet*
- 1889 Laura Grubb: *Oumbärlig rådgivare för varje hem*

Av dessa är samtliga utom Polhem och Grubb välkända kokboks författare, och även välkända från andra sammanhang i samhället. Jag valde ändå boken av Polhem, därför att han som känd vetenskapsman gått in på det husliga området; det föreföll intressant. Grubbs bok är ett exempel på böcker som fick stor spridning mot senare delen av 1800-talet och början av 1900: handböcker som syftar till att ”uppfostra”, till att påverka tänkandet och värderingarna. Den är helt enkelt ett exempel på en texttyp av relevans för området, och som sådan förefaller den typisk.¹⁴

I böckerna har jag i första hand studerat inledande, mer allmänt rådgivande avsnitt samt recept för brödbakning, eller kakkbakning, där inte brödrecept förekommit.

En författarpresentation är ju inte oundgänglig i en bok av detta slag, i och med att texterna står i fokus, inte författarna. Men jag gör ändå en hastig presentation, för den kan ge en snabb bild av vilka som stod bakom böckerna, och därmed utgöra en av beståndsdelarna i diskussionen om textens auktoritet och auktoriteten i texten.

¹⁴ Se Berner 1996, kapitel 4.

Om författarna

1. Christoffer Polhem, 1661-1751, uppfinnare och konstruktör. Utgav vetenskapliga skrifter och deltog i den näringpolitiska debatten.¹⁵

Polhem hade arbetat som dräng, lärt sig mekanikens grunder och gruvteknik. Styrde Stjärnsunds bruk i Dalarna, en industrianläggning. Han var föregångare ifråga om teknisk utbildning och pedagogik. 1697 grundade han den kortlivade "Laboratorium mechanicum", en ingenjörsutbildning. Byggde slussar. Skrev mycket, även dramatik.¹⁶

Polhem var alltså en mångsysslare med intresse både för näringslära och pedagogik. Hans intresse för kokböcker är inte omnämnt i moderna lexikon.

2. Cajsa Warg, 1703-1789. C. W. bodde i Stockholm och var husföreståndarinna hos statssekreterare Leonard Klinkowström. C. W. var släkt, genom sin mor, med Klinkowströms hustru. Hennes ställning i familjen var uppenbarligen speciell, för i Klinkowströms testamente fick hon ett årligt legat, fick bo kvar i huset vid Drottninggatan efter hans död, och fick själv så småningom begravas i det Klinkowströmska gravkoret.¹⁷

Hon var inte oomstridd av sina samtida. Johan Winberg, som gav ut sin *Kok-Bok* 1761, avfärdade tidigare kokboks-författare med "at de sjelwe näppeligen warit halflärde i Konsten, wilket senare verkar troligast".

3. Anna Maria Rückerschöld (årtal går ej att finna¹⁸) tillhörde också kritikerna. Hon var gift Dahl, hon var socialt intresserad och hon belönades med Patriotiska Sällskapets medalj för sin insatser.¹⁹

4. Carolina Weltzin, ?-1812²⁰, skrev kokböcker och är i *Gastronomisk kalender* 1996 omnämnd som till en av källorna för redaktören till Sveriges första mattidning, *Kökstidningen*.²¹

¹⁵ Bra böckers lexikon, 1995.

¹⁶ NE.

¹⁷ Bergström 1994.

¹⁸ För de biografiska uppgifterna har jag gått igenom Nationalencyklopedin, Bra böckers lexikon och Svenska män och kvinnor.

¹⁹ Bergström 1994. Inte omnämnd i NE eller Bra böckers lexikon.

5. **Gustafva Björklund** (årtal går ej att finna) var en välkänd restauratris, verksam i Göteborg 1855-1862²², men mestadels bosatt i Stockholm. Hon var föreståndare för köket i klubben "Lilla sällskapet", som huserade i hotell Rydberg i Stockholm. Enligt Vilgon så besökte kung Carl XIV Johan Franska Wärdshuset på Djurgården, där Björklund då arbetade som ung flicka.²³ Ur denna förbindelse kom två flickor. Björklund var framgångsrik och hennes böcker berömda, men hon dog ändå i knappa omständigheter – fick alltså inte del av inkomsterna under sin livstid.²⁴

6. **Ch. Emil Hagdal**, 1809-1897, var läkare och kokboksförfattare, hade intresse för trädgårdodling och var under en tid godsherre på Tidö slott i Västmanland. Han hade, enligt Palmaer under sina resor studerat lantbruk, boskapsskötsel och mejerier.²⁵ Han var inspirerad av – och anhängare av – den tidens franska kök. Enligt Tore Wretman var han "före sin tid."²⁶

7. **Mathilda Langlet**, 1832-1904, journalist och översättare. Hon skrev dessutom barnböcker och böcker om uppfostran, men är för eftervärlden mest känd genom sin omfattande kokbok *Husmodern i staden och på landet*.²⁷

Hon var känd barnboksförfattare och skrev *Mamma, skriv något roligt*, och den uppskattade samlingsvolymen *Mamma, tala om något roligt*. Hon skrev också rådgivningsböcker, som *Husmodern...* och *Döttrar och mödrar*. Langlet var gift med Emil Viktor Langlet, känd arkitekt.²⁸

8. **Laura Grubb** (årtal går ej att finna). Ingen information i NE, Bra böckers lexikon eller Svenska män och kvinnor.

Hur kan man då sammanfatta karaktäristikerna av dessa? Det låter sig inte göras så alldeles enkelt. I artikeln "Kokebokas nasjonale genombrudd. De første norske

²⁰ Uppgiften om när hon avled kommer från Eliasson 1995, sid. 85.

²¹ Artikeln av T. Eliasson, 1995, sid. 83-84. Kökstidningen började publiceras i Göteborg 1850 av P. C. Petersen.

²² A.a., sid. 84.

²³ Vilgon 1976, sid. 71.

²⁴ Bergström 1994

²⁵ Palmaer 1986

²⁶ Bergström 1994

²⁷ Bra böckers lexikon, upplaga 4, 1995.

²⁸ NE

kokeböckerna 1831-1846” av Henry Notaker framgår att de som skrev dessa kokböcker huvudsakligen var ”oförsörjda kvinnor”.²⁹ De var – utom den kända Hanna Winsnes – ogifta eller änkor, som helt enkelt gjorde detta för sin försörjnings skull, men även H. W. gjorde det för att förstärka kassan hon prästfamiljen, enligt .

Den samlade bilden har vi inte här. Av 8 författare är 2 män – och båda dessa män hade andra karriärer, som vetenskapsmän respektive läkare. Två av kvinnorna var framgångsrika i samhället: Langlet och Rückerschiöld framträder som ”samhällets stöttepelare”. Warg och Björklund var framgångsrika som husföreståndarinna respektive restauratris. De övriga vet vi inte så mycket om. Det är också påtagligt att dessa kokboks författare skrev kokböcker utifrån olika verksamheters intressen och behov; man kan härvid jämföra med den medeltida läkare som refererades i kapitel 1. Man kan här också ana bakgrunden till olika ideologier, olika linjer: sparsamhet kontra överdåd, näringslära (vetenskaplighet) kontra social fostran... Deras grundvalar för att dela med sig av sina kunskaper är av olika slag, mer eller mindre explicit uttryckta. Detta diskuteras i kapitel 4.

Innehållet – en översikt

Vad handlar då böckerna om? Vad är det för huvudsakligt innehåll? Den frågan besvaras ju steg för steg i de följande avsnitten; här ges en snabb överblick över de böcker som ingår i studien och deras karaktäristiska drag.

Här finns böcker av lite olika karaktär: rent matlagningsorienterade eller med ett bredare perspektiv på hushållsarbete och familjeliv. Det faktum att dessa böcker givits ut under en lång tidsperiod bidrar också till att innehållet skiftar. En snabb genomgång av innehållsförteckningarna visar på detta (ett exempel på en sådan finns i bilaga 1). Flertalet böcker har sådana, dock ej den äldsta, boken av *Polhem*. Innehållet i den utgörs av ett långt samtal mellan en fiktiv svärmor och en svärdotter. Det inleds med ett samtal om hushållande i allmänhet, och ekonomi, och sedan följer ytterligare tio samtal om olika slags matlagning och hushållsgöromål: från matlagning till barnuppfostran. Fiktionen är konsekvent genomförd genom boken: en diskussion under en måltid leder vidare till recept och tips vad gäller brödbakning och bryggning, utifrån att det som serveras lämnar en hel del övrigt att önska. Boken är totalt sett på 80 sidor.

²⁹ I Egil Børre Johnsen (red,1995) *Norsk sakprosa. Förste bok. Virkelighetens forvaltere*. Sid. 222-232.

Samtalen är, även när det gäller mycket handfasta saker, analytiska och förståndsrelaterade. Den unga kvinnan får inte bara veta *vad* och *hur* hon ska göra och bete sig, utan också *varför*. Det blir ett slags "lärt samtal" mellan de båda, där de också tydligt erkänner samtalets betydelse. En kommentar ur "Det 3. Samtalet. Om dricka" kan illustrera detta. "Svärdottern" frågar "svärmodern" vad hon tycker om drickan och får veta att svärmor funnit den för dålig jäst och "rost-sur"; då svarar sonhustrun så här:

Son-Hustrun

Det är mig okänt, at min k. Moder finner så många lyten på min dricka; Men som jag derigenom kan komma till få weta orsakerna och huru de kunna bätras, så har det icke så illa råkat in, om de mästa felen således på en gång gifwa anledning dertil.³⁰

Och så ser det ut: rådgivning i samtalets form.

Cajsa Wargs bok har 31 kapitel i en bok om sammanlagt 738 sidor + ett alfabetiskt register. 27 av dessa är matrecept, i en rad olika teman, alltifrån soppor till bakning. Boken behandlar, jämfört med en nutida kokbok, ett bredare register av matlagning: Förutom maträtter av fisk, kött, ägg, bakverk, desserter och såser mm finns också avsnitt om viner och bryggning av dricka samt destillering av brännvin. Boken går i stora drag från maträtter till desserter, vidare till drycker och bakning.

De avslutande kapitlen gäller andra slags hushållsbestyr än matlagning:

28. Om åtskilliga Saker som är nyttiga i ett hushåll
29. Några slags Färgningar
30. Några Hus-Curer för Boskaps-Sjukdomar
31. Några nyttiga Påminnelser

Exempel på det senare är att man bör kontrollera sina matvaror så att de inte blir skämda, hur man ställer tunnor så att man försvårar för råttor att klättra på dem och hur man ska sopa och förvara överbliven torkad fisk på våren – alltså ett slags generella anvisningar vid sidan av de specifika recepten.

Wargs recept kommer från en tid när steget från ursprung till råvara i köket inte var så långt, och där stegen inte var så många som idag. Ett sopprecept tydliggör detta:

³⁰ Polhem, sid. 21-22.

Soup à la Reine

När et stort fett höns är rengjort, så hugges wingarna af et litet stycke nedan för den leden som sitter wid kroppen, sedan sättes hönset wackert up och lägges att koka tillika med wingarna som blifwit afhuggna, samt 3 a 4 marker oxe- eller kalf-kött, då det kokar up så skummas rätt wäl, och när intet mera skum blifwer, lägges några små bitar hel ingefära uti och et stycke smör [...] ³¹

En större del av kunnandet och en större del av livsmedelskedjan ligger hos kokerskan: hon styckar, hon har kunskap om hönans uppbyggnad och hon vet hur hon ”sätter upp” ett höns. En totalkompetens – långt ifrån att dela upp en färdiggrillad kyckling mellan familjens medlemmar.

Rückerschiöld skiljer sig från Warg framförallt genom att hon inleder boken med ett par avsnitt som ger råd om livsstil och attityder. De båda avsnitten heter ”Wälment råd til en hushållerska i et rikt och fönämt hus” respektive ”Copior av några Utländska Matmödrars Portraiter”.

Avsnitten handlar sedan om matlagning steg för steg, men inte här om drycker. Rubriksättningen är emellertid rätt olik det innehåll och den tematiska struktur vi oftast ser idag. Några exempel:

- Påminnelser vid insaltning av fårkött
- Huru smör ska klaras som skall bli tjänligt till Bakelse
- Några allvarsamma soppor

Boken innehåller 30 avsnitt om ca 300 sidor. Äfven Rückerschiöld avslutar med några generella råd under rubriken ”Bihang af et litet Hushålls-Allehanda”. I recepten används analogier för att förtydliga och förklara, påminnande om dem som fanns redan hos Brahe. Ett exempel ur ett kakrecept: ”Smör af et halft hönsäggs storlek, hwarifrån saltet är tvättadt och så rördt, at det ser ut som grädda” [...] ³²

Smöret liknas här både vid grädde och hönsägg. Recepten innehåller mestadels ingredienser som vi känner även idag, men en sådan ingrediens som rosenvatten (i kakor) förekommer också. Kryddor förekommer rikligt i recepten: citron, muskot, kardemumma, korinter...

I *Carolina Weltzins* bok framgår att boken har tre delar: först en kokbok om 244 sidor med 13 kapitel (med underavdelningar). Kapitlen är de sedvanliga i en kokbok:

³¹ Warg, sid. 5-6.

³² Rückerschiöld, ur kapitlet “Några slags kakor”.

soppor, kötträtter, fiskrätter, tårter och kakor osv. De båda andra avsnitten är dels "Bihang" och dels "Diverse Hushålls-Rön". "Bihang" innehåller en del del rön om förvaring, bryggning, ljusstöpning, "ost-göring" mm, och "Diverse Hushålls-Rön" innehåller dels en del mycket specifika aspekter på mathållning som:

- Att förvara Citroner
- Att borttaga syra ur Mjöl

Det finns också hushållsråd som

- Såpa af Ormbunke
- Att borttaga fläckar ur Linne

Dessa mer allmänna råd liknar recepten till sin karaktär och form: De är skrivna rakt på sak och de har receptets konkretion. Just avsnittet om förvaring av citroner har följande passage:

Man skaffar sig om hösten helt sura kokta hjortron, sådana som man från väster-norrland plägar hitsända dem; de tagas utur fina trä-kärl, och slås i glas- eller porslinsburkar, hwaruti sedan så många friska citroner nedläggas som rummet tillåter.³³

Gustava Björklunds kokbok innehåller inte någon innehållsförteckning, men väl ett detaljerat register, och boken är 340 sidor lång. Kokboken innehåller inte allmänna anvisningar. G B menar att hon "icke welat belasta min kokbok med sådana anvisningar, som de något öfvade känna till förut och de okunniga icke gerna lära ur bok." (G B, förordet). Hon menar att det praktiska av matlagningen inte kan inläras "utan god praktik". Hennes credo är enkelhet, och hon nämner bland annat i förordet att hon, såsom tiden kräver, har recept som innehåller lite kött.

Recepten kommer sedan, tema för tema, med soppor först (vilket verkar vara vanligt). Hon är mycket korthuggen och sparsam i sin framställning och hänvisar exempelvis ofta direkt till rubriken. Björklunds yrkesverksamhet som restauratris blir synlig i ett långt, avslutande parti, som består av matsedlar. En kopia av en sådan kan ge en känsla för materialet. Enkelhet är kanske inte det mest påtagliga!

³³ Weltzin, sid. 306.

Bild saknas elektroniskt

*Bild 1. Matsedel från Gustava Björklund*³⁴

Hagdahls bok inleds av några icke receptororienterade avsnitt om kokkonsten, husmoderns roll osv, varav de båda senare heter "Bordets nöjen" och "Matsmältning och näring". Sedan följer 30 avsnitt, i huvudsak inriktade på mat och dryck, där konkreta anvisningar blandas med allmänna råd, som avsnittet "Uppköp af matvaror". Ovanligt nog inleds matavsnitten med kapitel om kaffe, te och choklad, innan soppor kommer. Boken är mycket omfattande: över 1100 sidor.

Hagdahl har bilder, både av färdiga matlagingsresultat (bild 2) och av verktyg och redskap (bild 3):

Bild saknas elektroniskt

*Bild 2. Hagdahl: bild av det färdiga resultatet*³⁵

Bild saknas elektroniskt

*Bild 3. Hagdahl: bild av matlagingsverktyg*³⁶

Det mest utmärkande för Hagdahl är hans berättarglädje och hans breda syn på matens roll – hans glädje även i det. Respekt för råvarorna och djup kunskap är här

³⁴ Björklund, sid. 301.

³⁵ Hagdahl, sid. 970.

³⁶ A.a., sid. 48.

grunden för framställningen. Ett citat ur inledningen till avsnittet ”Dekorering och uppläggning” visar på det:

Den finare matlagningen kan aldrig undvara en viss prydlighet, som bör vara dess pregel; den som vanvårdar denna kan misstänkas för att äfven vårdslösa sjelva tillredningen eller att blott mekaniskt utöfva sitt yrke, utan hvarken smak eller *point d' honneur*; det måste dock erkännas, att vurmen för att dekorera, utstyra och försköna öfverskrider det sunnda förnuftets gränser, då man öfverlastar allt hvad som serveras med en mängd barnsliga och småaktiga tillsatser, både ätbara och icke ätbara, ja, äfven sådana, som icke borde framställas på bordet. Vidare har man vid de kalla och vid de söta rätterna försökt täfla med arkitekten och i sockerbageri framställt tempel, kyrkor och torn, äreportar i smördeg och kolonner i talg, Från det sublima till det löjliga är blott ett steg.³⁷

Langlet har även hon skrivit en mycket omfattande bok om över 1000 sidor. Innehållsförteckningens huvudrubriker visar på bredden:

- Husmodern
- Hushållningen
- Matlagningen
- Kokbok
- Andra hushållsgöromål
- Inläggningar, torkning och förvaring m.m.
- Trädgårdsskötsel
- Ladugårdsskötsel
- Vård och inrättning av bostaden
- Handarbeten
- Helsovård
- Uppfostran
- Nöjen och förströelser

Här kan man tala om en handbok för hela livet i hemmet! Här märks också tydligt ett intresse för lanthushållet och för att hjälpa igång det nya, unga hushållet.

³⁷ A.a., sid.46.

Det sista avsnittet är bland annat en handbok i konsten att fira årets högtider. Om julen kan man exempelvis läsa:

Dagen före julaftonen bör allt vara undanstökadt och på morgonen af julafton stiger man upp och samlas så tidigt vid kaffebordet, att kaffet intages vid ljus, icke vid lampsken, utan vid ljus i höga stakar – helst grenljus.³⁸

Detaljnivån är påtaglig – rådgivningen gäller hela livet.

Till detaljnivån hör också bilderna, som bland annat visar olika hjälpmedel i hushållsarbetet. Illustrationen av kryddburar är en sådan:

Bild saknas elektroniskt

*Bild 4. Kryddburar*³⁹

Grubbs bok har en likartad bredd, men den är inte lika omfattande, utan är ca 400 sidor lång. Den har så många underavdelningar att det knappast låter sig göras att summera dem. Det handlar inledningsvis om ordning, reda och renlighet, om husmors roll och senare om fläckborttagning, blomskötsel, servering och dukning. Botemedel mot åkommor finns upptecknade, liksom näringslära – ”Kokkonstens filosofi, eller huru vi lefva af födan” – och mathantering och matlagning. boken avslutas med sociala råd angående umgängeslivet – och med mer sjukvård. Den sociala avdelningen innehåller strikt och detaljerad rådgivning: den innefattar bland annat ”Konsten att äta” och den något udda avdelningen ”Ryktbara personers svärmerier” Både Langlet och Grubb har alltså, såhär runt sekelskiftet, heltäckande ambitioner.

³⁸ Langlet, sid. 1020.

³⁹ A.a., sid. 48-49.

Receptens förändring

Senare, i kapitel 4, kommer avsnitt om språkliga och grafiska förändringar i recepten, men förändringarna gäller ju även innehållet: matrecepten, metoderna och ingredienserna. Huvudområdena är märkvärdigt lite förändrade, exempelvis så förekommer glassrecept redan hos Cajsa Warg. En annan fråga man kan ställa är ju hur metoder och ingredienser förändrats över tid, beroende på ändrade möjligheter till inköp – tillgång till råvaror – och förändrade matlagningstekniker. För att få ett underlag till jämförelse, så studerar vi just glassrecept från några olika av dessa böcker.

De kokboksförfattare som har med glassrecept är fyra stycken: Warg, Björklund, Hagdahl och Langlet. Dessa recept kommer från olika tider, från mitten av 1700-talet till slutet på 1800-talet, men de är mer lika än olika.

Grundrecepten är likartade; det finns recept på grädd- eller mjölkbaserad glass liksom recept på vad man här kallar ”vattenglass” i alla fyra böcker. *Omfånget* varierar emellertid kraftigt, från 6 sidor hos Warg, 5 sidor hos Björklund och 15 sidor vardera hos Hagdahl och Langlet (som också har andra kalla desserter i sitt kapitel). Det finns flera skäl för det ökade omfånget: glassen har uppenbarligen blivit mer populär och har under perioden fått en mer given plats vid middagsbordet. Warg varnar för den ohälsosamma anrättningen och delar motvilligt med sig av recepten:

Ehuruwäl à la glace är en mycket ohälsosam spis, så kan likwäl icke underlåtas at deraf upteckna några slag för dem, som denna kylande maten änteligen wilja hafwa.⁴⁰

Övriga kokboksförfattare presenterar recept utan dessa varningens ord, och både Hagdahl och Langlet uppehåller sig ganska utförligt vid arbetsmedodik och servering, där de visar olika infrysningsformer som bidrar till en vacker upplägning. Både Hagdahl och Langlet har bilder som visar de olika redskapen och formarna. Langlet ger också en kulturhistorisk inledning.

Arbetsmetoderna skiftar inte i någon större utsträckning. Grundmetoden är att frysa glassen i en glassdosa, som sätts i en hink där is och salt varvats. Man rör om med spade eller rör med vev – under den senare tiden – men någon mer omfattande teknikutveckling sker inte under perioden. Warg inleder sin receptsamling med att ge

⁴⁰ Warg, sid. 572.

ett recept på hur man kan täta dosan med vax, vilket antyder att dosorna var av sämre kvalitet i början. Langlet nämner att glassmaskiner börjat komma och berättar var man kan få tag på dem, men säger också att den metoden inte slagit igenom än:

För tillagning av glace har man numera glacemaskiner, istället för de vanliga ”glacedosorna”, men då bruket av de förra ej ännu torde hafva fått allmännare utbredning, beskrives här nedan (efter fru Zetterstrand) hur glace i de senare skola frysas.⁴¹

Värderingen av glassen som maträtt ändras alltså under perioden, men inte arbetsmetoderna och ingredienserna i någon större utsträckning (redan Gustafva Björklund hade ananasglass i sin receptsamling).

Sammanfattning

Sammanfattningsvis så sträcker sig undersökningen över åren 1745-1889 och omfattar 8 böcker. Välkända kokboksförfattare och mycket spridda böcker utgör huvudfokus, men den första och den sista är främst valda för att ge perspektiv och bidra till att fördjupa analysen. Böckerna ger, i allmänhet, uttryck för både instruerande och attitydpåverkande ambitioner, men i vissa är det främst ett fokus på det instruerande perspektivet. Författarna är både män och kvinnor, husmödrar och yrkesverksamma; det är kort sagt en relativt stor spridning i materialet vad gäller utgivningsår och författarnas bakgrund.

⁴¹ Lnnget, sid. 473.

3. Fostran och husliga tekniker: recept för livet och recept för maten

I sin historiska exposé skriver Nancy Bergström om de medeltida kokböckerna och refererar då Blacks bok med just namnet *Den medeltida kokboken*.⁴² Hon menar att det varit stora klasskillnader vad gäller mat och mathållning, men att det endast är uppgifterna om de högre ståndens liv som finns bevarade. Ett av de tidigaste manuskripten som finns bevarade är från Paris, där en ”äldre, mycket lärd och rik man” ställde samman ett manuskript med namnet *Ménagier de Paris*, under åren 1392-94.⁴³ Han tillägnade boken sin unga hustru – endast 15 år gammal - och gav henne därmed råd i det husliga arbetet. Det intressanta med denna bok är blandningen av husliga råd och recept. Bergström beskriver hur boken dels bestod av upplysningar om hur man ska handskas med tjänstefolk, hur man ska sköta trädgården och hur man kan använda olika trädgårdsprodukter i hushållet. Dels fanns där en rad recept, troligen kopierade från andra manuskript, på mat som var avsedd att beundras: fyllda, helstekta grisar, stekta och dekorerade svanar, påfåglar, hägrar osv.

Nu var ju detta inte exempel på mat avsedd att i första hand mätta och stå för livets nödortft, men bortsett från det så kan man redan här se ett drag som är tydligt för äldre kokböcker, eller snarare husliga handböcker: här finns inte bara recept utan också råd om husliga sysslor – och troligen också attityder; att ta hand om tjänstefolk inrymmer ju också en rad värderingsfrågor. Och dessa båda sidor visar sig gå hand i hand i många fall under den här perioden. De böcker som trycktes och spreds hade ju, liksom denna franska handbok, en välbärgad målgrupp. Kvinnorna som skulle läsa, de unga fruarna, hade som uppgift att stå för mathållningen – i samråd med någon husföreståndarinna – och att vara arbetsledare och

⁴² Black 1992, refererad i Bergström 1996.

⁴³ Historien refereras i Bergström 1996, kapitel 3.

ytterst ansvarig för tjänstefolk och familjeliv. Läsningen av dessa böcker var av allt att döma avsedd att leda till ökad kunskap inom båda dessa områden.

Detta avsnitt handlar om vad jag här kallar ”recept för livet”. Fokus är här värderingsfrågorna, attitydpåverkan, vilket slags tänkande man vill fostra till, och förändringar över tid. ”Recept för maten” och den språkligt-grafiska analysen av dessa kommer senare (avsnitt 4-6).

”Recept för livet”: huslig fostran

Det är viktigt att påpeka att dessa dubbla syften inte alls är något historiskt, numera passerat, stadium. Det är inte så att vi idag enbart har renodlade anvisningar å ena sidan och värderingsinriktade texter å andra, tvärtom. Handböcker av olika slag har, allmänt sett, ofta två parallella ambitioner: att fostra till ett visst tänkande och att lära ut hantverk/handgrepp/metoder av olika slag. Detsamma gäller handböcker inom andra teknikområden: Datoranvändning,⁴⁴ militär praktik⁴⁵ osv. Detta är alltså inte unikt.

Utifrån föreställningen att handböcker både speglar sin samtid och försöker bidra till att forma den är ett naturligt fokus i analysen att studera hur det man kan kalla ”recept för livet” kommer till uttryck i detta material, som ju spänner över så lång tid.⁴⁶

Det skulle vara frestande att tänka att sådant skulle komma till uttryck i de handböcker, som i sina titlar inte har ordet ”kokbok” eller ”matlagning”, utan förespeglar rådgivning av lite mer allmän karaktär, dvs Polhem, Langlet och Grubb. Riktigt så enkelt är det emellertid inte: Båda dessa stråk finns närvarande genom större delen av materialet, vilket följande genomgång pekar på. Analysen gäller inledande partier som förord och introduktionskapitel och sådana avsnitt som innehållsförteckningarna pekar ut som ”livs-rådgivande” till sin karaktär.

⁴⁴ Mårdsjö 1992.

⁴⁵ Selander, under utgivning 1998.

⁴⁶ Vilket också var utgångspunkten i Mårdsjö 1996.

A. Ca 1750

1. Polhem (1745)

Boken är uppbyggd kring en fiktiv situation: en ung flicka utan mor samtalar med sin svärmor. Boken är uppbyggd som en serie samtal, där det första heter ”1 Samtalet. Om hushållets första inrättning.” Det kommer på sid. 7, efter en kort introduktion, där vikten av goda hushållskunskaper hos husmor betonas. Annars löper hon risken att komma i klorna på sitt tjänstefolk. Strukturen i inledningen är narrativ. Svärmor berättar hur hon, som nybliven änka, fått lov att lära sig hushållsarbete och ta ett fast grepp om detsamma; tidigare hade pengarna räckt ändå. En lång mening beskriver denna händelse och konsekvenserna av den:

Men sedan Jag wardt Enka, och hushållet war ändå nästan lika stort, fast ingen inkomst var att räkna på, tvingade mig nöden till det jag förr slumrat uti, nml. att sjelf gå i wisthus, bod och källare, samt jämka och laga så, att allting måtte kunna hinna något bättre till: hwilken syssla war wäl i begynnelsen för mig något trälsam, men sedan jag såg hwad jag der med uträttade till husets bästa, växte lusten alt mer och mer in til des den blev förutsatt, at oansedt det andra giftet hade kunnat ? mig derifrån, så har dock denna behageliga lusten att spara, och förkofra huset till någon mera förmögenhet än tilförne, gjort mina sysslor deruti så lätta och behageliga, at jag skattade dem fram för alla andra forna förnöjligheter, så som Spel, Comaedier, visiter mm.⁴⁷

Här är framställningssättet ”personligt”, i form av en komprimerad, erfarenhetsbaserad omvändelseberättelse. ”Swärmodern” relaterar inte till allmänna principer som sparsamhet osv., utan till sin erfarenhet av framgång och lycka baserad på denna väg.

”Swärdottern” lyssnar ödmjukt och ber om ytterligare undervisning:

⁴⁷ Polhem, sid. 6.

Om det inte skulle falla Min k. Moder alt för beswärligt, at göra mig om detta underrättad, så skulle jag gerna önska få höra mer om sådant, som kan lända mig till undervisning;⁴⁸

Svärmodern accepterar denna önskan och som som ett avstamp inför ”1 Samtalet” konstaterar/menar hon att ”hushålds-väsendet” består av två delar: vad vi med modernt språkbruk skulle kalla 1. sparsamhet, 2. att sparsamheten inte går till överdrift och leder till brister i hushållet, dålig kost osv, utan att husfolket har vad de behöver. När detta är sagt, så vidtar ”1 Samtalet. Om hushållets Första inrättning”, dvs sparsamheten (av rätt slag!), omsorgen om att inkomster och utgifter stämmer överens. Det är en rätt detaljerad genomgång, dels av principen, dels av ekonomiskt tänkande och tankar kring bokföring (6 sidor totalt).

Ett exempel:

Son-hustrun

Är det nödigt at hålla räkning på inkomst och utgift?

Swär-modern

Special-Räkning på varje persedel för sig, kan inte vidare wara nödig, än när en för ro skull will se tidernas likheter, så i pris, som hwad går åt till hushållet: Men den som icke har lust dertil eller tycker att det är för stort omak, har alt nog, när han wet at icke mer går åt, än det kan hinna till med någon sparing.⁴⁹

Svärmodern uppmanar också sonhustrun att lägga undan lite, ifall hon skulle bli änka. Första samtalet avslutas med att läsaren påminns om den fiktiva situationen: den yngre kvinnan bjuder in in sin svärmor till ”en ringa måltid”.

Intressant att notera här är den narrativa strukturen, resonerandet i framställningen – och det faktum att kvinnor talar om ekonomi.

Det som kommer sedan är ”Det 2 samtalet. Om Matens tilredning, och synnerhet Bakning. Inledningsvis samtalar svärmor och sonhustru, utifrån den framdukade måltiden, om sonhustruns bristande bakkunskaper och om det faktum att pigan bakat det framdukade brödet, som svärmodern finner ”icke wara så wäl bakat”. I samtalets form ger svärmor där vad jag i annat sammanhang kallat för generella anvisningar,

⁴⁸ A.a., sid 7.

⁴⁹ A.a., sid. 12-13.

till skillnad från specifika anvisningar, dvs recept, samt ”felsökningsschema”.⁵⁰ Ett exempel på det senare än svaret på frågan om varför bröd ibland blir degbakat, ibland för hårt:

Här til kan wara 3 orsaker: 1. at mjölet har något fel, ty de åren, som säden ej kommer till sin rätta mognad, eller för mycket regn faller i andetiden, hwar av den mältar, då [...] 2. Fast mjölet är godt, och bakningen icke sker i warmt rum, at gäsningen icke går wäl för sig, så wäl i tråget, som sedan det är uptagit, så blir det gemenligen degbakat [...] 3. kan bakugnen hafwa något fel [...]⁵¹

I texten finns en hög ambition att *förklara* för den unga husmodern orsakerna till eventuella fel, så att hon ska kunna rätta till utifrån en gedigen kunskap. Polhem nöjer sig inte med att i receptets form tala om hur hon ska göra, utan skapar i inledningen också en kunskapsbank som visar *varför* hon ska bete sig på ett visst, ändamålsenligt sätt.

Här handlar det alltså om att lyfta fram vikten av kunskap, engagemang och (ekonomisk), och att husmor är både sparsam – och generös. Att den äldre generationen undervisar den yngre tydliggörs också här, och den unga kvinnan är vederbörligen tacksam och ödmjuk.

2. Cajsa Warg (1755)

Hjelpreda i Hushållningen för Unga Fruentimber innehåller endast i mycket ringa utsträckning ”recept för livet”. Boken består av recept, med korta inledningar till respektive avsnitt, och ”Några nyttiga Påminnelser” på slutet. De senare påminner exempelvis om vikten av ordning, av att se till maten så att den inte står och blir förstörd osv, alltså just husliga påminnelser. Inledningarna till receptavsnitten är också rätt handfasta, exempelvis den till avsnittet om bröd:

Hwad vid bakning är at observera

Först är det alltid nödigt, när man wil beflita sig om att få godt bröd, at miölet wäl wärmes, förrän degen tilredes, hwartil ock bör wara god giäst: de rum, der bakning sker, böra wara wäl warma, på det brödet ej må mista sin giäsning då

⁵⁰ Mårdsjö 1992.

⁵¹ Polhem, sid. 15.

det upbakas. Ut i wäl inrättade hushåld, bakas groft spis- och fint knäckebröd allenast höst- och vår-tiden, på det folkets sommar-sysslor ej måge derigenom warda hindrade; dessutom när wintren infaller, kan sällan bakas gott bröd, der som äro kalla rum.⁵²

Även här finns det förklaringar, man får som läsare reda på *varför* vissa saker är viktiga att tänka på, vad gäller exempelvis temperatur. Hon räknar med en kunnig och intresserad läsare,

I inledningen till boken, endast 5 sidor lång, ges få allmänna råd. Cajsa Warg använder det huvudsakligen till att, i företalets form, explicit upprätta en relation mellan sig själv och sina läsare. Så här inleds företalet:

Här överlämnas et arbete, som mer på egna än på andras försåt är grundad, och som jag wid des förfärdigande haft både ro och möda, så önskar jag att mine Läsarinnor måtte endast finna nöje uti des läsande och wärkställighet.⁵³

Hon säger sig ”blifwit anmodad” att dela med sig av sina kunskaper, och hon vill i första hand vara ”nya matmodrar till någon hjälp”. Hennes ansats här är att tala om hushållssysslor i positiva ordalag, och att tala om vikten av att inte komma i klorna på tjänstefolket och att mana till sparsamhet – det senare dock ej med någon större emfas:

Om trevnad – och kunskap:

Hushålls-wetenskaper äga uti sig sjelva mycket behaglighet, ju högre insikt och mer möda derwid användes, ju större besparing och tillräckeligare utkomst märker man wid de håfwors nyttjande, som till människans bärgning förlänte äro.⁵⁴

Om tjänstefolket:

En förständig matmoder, som med flit och akksamhet söker at jämka det ena med det andra, finner med mycket förmån huru ärkänsam hennes möda är, och

⁵² Warg, sid. 676.

⁵³ A.a., företalet.

⁵⁴ A.a.

med hwad tilräckelighet des tarfwor förslå, när hon själv äger kunskaper i de stycken, som wid et hushåll fordrar: då däremot en ung och oförfaren ofta nödgas lita på okunnigt tjänstefolk, och får med särdeles förnuft röna, huru odrygt sådant bliver, som genom deras händer måste ämnas och afgöras.⁵⁵

Om sparsamhet:

Jag lemnar således till mina Läsarinnors öfwerseende, en samling, hwarwid jag flera år användt tid och möda att utröna alla upptänkeliga omständigheter, som i et hushåll kunna förefalla, i synnerhet wid matberedning, derwid jag winlagt mig om all möjelig sparsamhet, och funnit, at kostnad icke alltid utgör det werkeligaste wid dylika tilredningar, utan mera wetenskapen, huru et och annat bör mätas, delas och blandas; hwarföre at ernå detta, jag utsatt wigten, måttet och tiden wid des tillagande.⁵⁶

Företalet fortsätter sedan med en kommentar, om att boken innehåller både enklare mat och ”kräsligheter”. Hon gör också en metaspråklig kommentar om skrivartens karaktär; hon liknar skrivarten vid maten och ställer sig kritisk både till rätter ”som med onödiga kryddor blifwit öfverhopad, och ”wältalighets blomster”, som ersätter beskrivningar som borde ”endast för tydelighet och sanning [...] njuta sitt värde”.

Ett slags enkelhetens och kunskapens credo, alltså, och en förespråkan för lusten till matlagning, men ej till missriktad sparsamhet. Ett intresse för fakta lyser fram, liksom en föreställning och en kunnig och vetgirig läsare, men några råd om familjelivet ges icke.

B. Ca 1800

3. Anna Maria Rückerschöld (1796)

Anna Maria Rückerschölds kokbok är, av titeln att döma, inriktad på sparsamhet och ett ekonomiskt tänkande: ”Den Nya och Fullständiga Kok-boken, innehållande Beskrivning at till mindre kostnad tillreda

⁵⁵ A.a.

⁵⁶ A.a.

hvarjehanda smakliga rätter äfwen av Potatoes...” lyder den första halvan av titeln. Här finns alltså också ett anspråk på att vara fullständig.

Av titeln framgår också, i den senare delen, att även annat än matlagning står i fokus: ”... Samt Wälmenta Råd och Påminnelser, som jämwäl för bättre hushåll kunna wara tjänande, jämte bihang af et litet Hushålls-allehanda”.

I detta avsnitt blir det dessa råd vi ska titta närmare på, och de är framför allt samlade i ”Wälment råd till en hushållerska i et rikt och förnämt kök” och i ”Kopior af några utländska Matmödrars portraiter”. Metoden i framställningen är alltså här tvåfaldig – och riktad till olika målgrupper. Dels finns här ett direkt instruerande avsnitt till hushållerskor/kokerskor (tilltalet varierar något), dels finns ett berättande avsnitt där ”porträtt” av några kvinnor målas upp för att levandegöra de moraliska råden.

Dessa båda avsnitt föregås av ett företal, i vilket Rückerschöld dels vädjar till läsarinornas förnuft och ekonomiska sinnelag, dels uppvisar sin egen ödmjukhet. I tilltalet till läsarinorna använder hon omsorgen om nationens väl och ve som huvudsakligt argument, liksom omsorgen om den enskilde:

Ack! Hwarföre kan icke den wällustige rike fatta det patriotiska beslut, att i så dyr tid hålla sig wid den måttlighet naturen utstakat! Då han så wäl tjänte Staten, som sin egen mage dermed.⁵⁷

Cajsa Warg omnämns som en slösaktig kontrast till Rückerschöld; den husmor som följer CW:s råd riskerar hushållets välfärd:

Om en ung Matmoder denna tiden skulle besöka sit Kök med Mademoiselle Wargs kokbok i handen, i upsåt at i alt rätta sig efter henne, utan att rådgöra sin Mans Cassa, är fruktansvärdt, at en tidig brist snart körde husfriden på dörren; derföre betages likwäl icke den boken sit wärde.⁵⁸

Den avslutande frasen är inledningen till en mild brasklapp, som ju emellertid inte tar bort det redan sagda. Det är tydligt här att Rückerschöld ifrågasätter Wargs utsaga om enkelhet som ideal.

⁵⁷ Rückerschöld, sid. 5.

⁵⁸ A.a., sid. 4.

Den egna ödmjukheten framställs på olika sätt: hon har blivit övertalad till denna utgåva, inte själv tagit initiativ till den, hon har gjort det för att stärka sina medsystrar, sitt ”kön”, som hon skriver, och hon gör det inte av egen vinning, allt enligt henne själv. Slutklämmen lyder sålunda:

Mätte detta enfaldiga arbete hos mitt älskade Kön, werka allenast någon nytta, så nedlägger jag nögd min trötta wandrings staf!⁵⁹

Sedan följer, som sagt, avsnitt 1 med ”Wälment Råd till en hushållerska i ett Rikt och Förnämt Kök”. Det vänder sig inte till husmor utan till hushållerskan. Innehållet är en mycket allvarlig ”predikan”, en anmodan att ta sitt ansvar för hushåll, medtjänare och herrskap. Tilltalet är direkt: ”Kära wän”⁶⁰, och begrepp och uttryck från den kristna föreställningsvärlden används frikostigt. Den goda matmodern är ”Christelig och kunnig”, den dåliga ”okunnig” och ”obillig” och framförallt slösaktig. Detta senare ska då den goda husföreståndaren motverka – och ta ansvar för att husmoderns eventuella okunnighet inte stjälpur hemmet:

Nu, min kära wän, till påminnelse om dina skyldigheter bör du färmt och troget wårda dit Herrskaps sysslor och ombetrodda gods; du bör igenom din waksamhet och kunniga tilställningar tillföra dem fullkomligt nöje wid deras bord, utan att derwid begå et syndigt slöseri; som i det fallet blir dig en swår artikel på Räkenskapsdagen; du bör med ömhet och försiktighet wårda husets betjäning, så at alla bli nögda.⁶¹

Hotbilden är här mycket tydlig och klar: slösaktighet och bristande ansvar bestraffas på Domedagen.

De önskvärda dygderna räknas upp, en efter en: snygghet, ordentlighet, vänlighet, omsorg om de fattiga, osv. Språket är rikt och blommande. Ett exempel: en beskrivning av det välordnade köket, där var sak har sin plats och där dammet lyser med sin frånvaro, avslutas med följande mening: ”Köket prålar i snygghet och kan utan blygd emottaga främmande.” Även

⁵⁹ A.a., sid. 6.

⁶⁰ Jfr Josephson 1997.

⁶¹ Rückerserschöld., sid. 9.

hushållerskans/ kokerskans utseende beskrivs/föreskrivs: rent kökförkläde och hopbundet hår.

Nästa avsnitt är ägnat husmödrarna, inte hushållerskorna. Avsnittet ”Kopior av några Utländska Matmödrars Portraiter” är 12 sidor långt och innehåller ”porträtt” av 12 kvinnor med fantasifulla namn, som var och en, utom den sista, personifierar negativa egenskaper, som en god husmor *inte* bör ha: Pelagia är fåfäng, Marcelina är bokmal, Porphyria är opunktlig och slarvig, Euphemia nyfiken och skvallrig, Balbina styr och ställer, Drachne ägnar sig enbart åt kläder och textilt hantverk och försummar resten av hushållet, Domitilla är en ”kvinna av börd” som generar sin man genom ståndsskillnaden, Leucopia är rik och härsklysten, Gallopina är missriktat sparsam, oskön och smutsig och har vad vi med moderna termer skulle kalla bristande delegeringsförmåga. Bigotina är överdrivet gudfruktig och skenhelig, medan Prudentia går helt in för samhälle och politik. Hon får avsluta serien av negativa, så vitt jag kan förstå helt fiktiva, kvinnoporträtt, och avslutningen lyder sålunda:

Mätte alla hushåll befrias från dylika Prudentior, men deremot blifwa styrda av snälla, kloka, försigtiga och menlösa Matmödrar.⁶²

Nummer 12, förebilden, kallas Beningia. Hon är ”fattig på Guld, men rik på dygder”. Hon har allt det goda de andra saknar: trohet, lagom elegans, omtänksamhet, hon är sin mans prydnad och husfolkets glädje ... osv. Ödmjuk, menlös och klok.

I Rückerschölds beskrivning står husmor i centrum. Hon ska stå för ”kristlighet”, prydighet, renlighet, ödmjukhet, sparsamhet, och vara ett föredöme för sin omgivning, inte minst tjänarna. Kraven på husmor är stora, och Rückerschöld exemplifierar och förtydligar sitt budskap med starkt engagemang. Husmors arbete utgör här en viktig del av ett storslaget projekt: omsorgen om nationen.

4. Carolina Weltzin: Ny kokbok (1804)

I företalet hänvisar Weltzin till Warg och Rückerschöld och menar att det nu är dags för en ny kokbok: ”Utom fru Rückerschölds twenne kokböcker, har på snart mer än ett halft sekel intet nytt arbete i detta ämne

⁶² A.a., sid. 28.

utkommit, eller allt sedan mamsell Wargs Hjelpreda för unga Fruntimmer först utgafs, ett werk som vid alla kok-konstens skiften alltid skall bibehålla sitt värde”.⁶³

Hon säger sig vilja gå en medelväg mellan utländsk mat och ”den hos oss rådande”, ”mellan den förras fordran på öfwerflöd av specerier, starka och hetsiga kryddor och gröna örter, och den senares åtnöjande med en mera enkel och stadig spis”. Grunderna för matlagningen kommer utrikes ifrån, smaksättningen – eller bristen på sådan – är inhemsk. Weltzin uppmanar emellertid läsarna att själv smaksätta, om de så önskar, med ”lök, salvia, mejram och timjan m fl, hwilka öfwerallt till sådan myckenhet ingå i de Franska köttanrättningarna.” Weltzin påpekar också uttryckligen, vilket är i explicit kontrast mot rückerhöldska ideal, att hon inte vågar beskriva denna kokbok som sparsam:

dess ändamål är förnämligast att gifwa underrättelser för måltider, wid hwilka man icke så noga beräkna om kostnader, ehuru likwäl ganska många wanliga och tarfliga hushållsrätter deribland förekomma.⁶⁴

Några mer allmänna råd för livet och livsstilen ges icke här.

Innehåll och ton påminner om Cajsa Wargs kokbok, fast med en mer nedtonad framställning: det handlar här om kunskap och om matintresse, men inte om hushållningen i allmänhet.

C. ca 1850

5. Gustafwa Björklund (1847)

Gustafwa Björklund inleder sin kokbok med ett förord där hon motiverar just denna kokboks tillkomst dels utifrån att tidigare utgivna kokböcker börjar bli föråldrade, dels innehåller ”en mängd från utländska kokböcker hämtade uppgifter, hwilka man inte kan följa, utan äfwentyr att tillreda rätter som inte är smakliga för svenskar”. Hon berättar vidare att hon enbart delar med sig av recept som hon själv provat och funnit ”smakliga och brukliga”. Rätterna är snarare pålitliga än talrika, enligt Björklund.

⁶³ Weltzin, företalet.

⁶⁴ A.a.

I förordet har hon också de matsedlar som kompletterar receptsamlingen. Dessa är särskilt ägnade läsarinna på landsbygden ”der icke alltid en erfaren kokfru kan wara till hands att rådfråga, wid anrättandet af olika slags måltider”. Hon säger alltså explicit att hon vill lägga mer av kontexten i boken.

Hon kommenterar också att andra kokboksförfattare brukar ge allmänna råd inledningsvis, vilket vi ju har sett hos exempelvis Polhem och Rückerschöld. Björklund avstår från detta, med följande intressanta motivering, som ger ett uttryck för misstro mot värdet av skriftliga anvisningar för praktiska göromål:

Då likwäl allt det praktiska af matlagningen icke lærer kunna inläras utan god praktik, har jag icke welat belasta min skrift med sådana anvisningar, som de något öfvade känna förut och de okunniga icke gerna lära ur bok.⁶⁵

Det fåtal generella anvisningar, som ändå följer, gäller inte alls livsstil i någon mer allmän mening, utan enbart matlagningen. Det handlar om att smöret ska vara färskt, ”kraftigt och fritt från härskhed”, vattnet till buljong, kaffe och te ”friskt och nyss upphämtat” osv, alltså konkreta råd för god matlagning och livsmedelshygien.

Björklund ligger här i linje med Warg och Weltzin i sin fokusering på god mat, inte på hushållning och livsstil. Hon avviker emellertid från dessa båda genom att hålla sig till svensk mat, vara lite reserverad mot utländsk och genom att explicit värna om husmödrarna på landsbygden.

D. ca 1900

6. Charles Emil Hagdahl (1879)

I den hagdahlska kokboken finns några inledande avsnitt som berör just de frågor vi studerar här:

1. Kokkonsten
2. Husmodern
3. Kokerskan

⁶⁵ Björklund, förordet.

I avsnittet ”Kokkonsten” framträder han som just läkare, och ställer sig därvid i linje med den medeltida tradition som jag nämnde i avsnitt 1. Han talar om kokkonsten i folkhälsans tjänst och beskriver hur ett genomtänkt kosthåll är grundläggande för hälsa och välbefinnande. Ett långt citat visar tydligt hur stark emfas han lägger vid detta:

Bland de många orsaker, som bidra till att störa helsan, är födans beskaffenhet och ofta äfven det sätt, varpå den beredes, af de vigtigare; men, underligt nog, är detta onda det enda, för vilket intet botemedel blifvit sökt; få personer egna i detta hänseende så mycken uppmärksamhet åt sin egen helsa, som de dagligen egna sina hundar och hästar, och ändock, i hvilken art af kunskap kan väl framsteg göras, som mera mäktigt bidraga till att öka människoslägtets trefnad och välbefinnande, än i kunskapen om födoämnenas beredning. Det är saften af våra födoämnen, som utgör helsodrycken för vår svaga kroppshydd, och det blod, som deraf beredes, hafva alla våra organ och våra sinnen att tacka för sin tillvaro och sin känslighet. Det säkraste tecknet på hvarje kunskaps nytta är, att den befördrar mensklig lycka och välbefinnande; man har derföre till och med dristat sig säga, att uppfinningen af en ny rätt gör människoslägtet mer nytta än upptäckten af en ny planet.⁶⁶

Hagdahl skriver här också om vikten av omväxling och av att att pröva nya rätter, och låta kokkonsten utvecklas genom ständigt nya försök. Likaså slår han fast att det är den franska kokkonsten som bör vara den främst inspirationskällan; Hagdahl menar att där har man – utöver gynnsam jordmån och lämpligt klimat – mycket kunskap och intresse, och detta borde vi i Sverige ta efter.

Han är alltså inte lika omedelbart fokuserad på husmor och hennes roll, utan det är kokkonsten i sig som är hans förnämsta intresse. Det avsnittet är 33 sidor långt och omfattar en historik över kokkonsten i Europa och Sverige, och en rad exempel på menyer genom tiderna. Han tar alltså på sitt ansvar att höja medvetenhet och kunskapsnivå. Först därefter kommer husmor in i bilden.

⁶⁶ Hagdahl, sid. 1.

När det gäller *husmor* och hennes roll är hans budskap det att husmor är familjens centralfigur, den som ansvarar för ordning, renlighet och trevnad. Även här sätts tankegångarna in i ett historiskt perspektiv:

Åkerbrukets införande bland människornas vanor och behof förutsätter kokkonsten, som ensam genom sina beredningar förmår göra dess alster för människan brukbara och nyttiga. Från den stunden erhöll ock qvinnan i midten av denna hushållning den värdigare och inflytelserikare ställning, som ensam var nog att tillkännagifva det nya kulturförhållande, som begynte. Hon blev förvaltare af de hopade skatterna, hon fick sig tilldeladt att bestämma måttet och arten af deras användande, på henne föll ansvaret för familjens förplägning i förhållandet till skörden.

[...]

Gudinnan Vestas helgedom, som vaktas av jungfrur, uttrycker den upphöjda tanken, att husmodern vid den husliga härden är medelpunkten för denna samhällsordning.⁶⁷

Här går Hagdahl ett steg längre än de flesta andra: han sätter in husmors upphöjda roll i en närmast religiös ordning. Om hon har denna roll, då finns förutsättningarna för "huslig sällhet på jorden".

Senare i texten går Hagdahl in på mer handfasta frågor om ordning, renlighet, omtänksamhet osv och framförallt på frågan om husmors roll och uppgifter när det gäller mathållningen. Han ger en rad råd, exempelvis att inte pröva nya rätter när man väntar gäster, att lägga vikt inte bara vid själva maten utan också vid dukningen, att vara sparsam och undvika förtrolighet med tjänare. Framställningen är i hög grad berättande, och kryddad med anekdoter och kraftfulla formuleringar, och Hagdahl har i sitt förord motiverat detta val av framställningsform. Han och Cajsa Warg är de båda kokboksförfattare som explicit kommenterar sina stilistiska val. Så här uttrycker sig Hagdahl i den frågan:

Uppställningen af detta arbete är i högst betydligt mån afvikande från den i våra kokböcker vanliga och har till huvudsyfte att göra allting klart, redigt och lättfattligt, samt att med enkelhet och omvårdnad i stilen söka åstadkomma, att

⁶⁷ A.a, sid 34.

boken må kunna läsas med samma nöje och uppbyggelse af husmodern, eller blifva vad man kallar ”populär”.

[...]

För att underlätta denna bekantskap och för att, så att säga, flytta kokboken ifrån köket in i salongen eller i gemaken, der de bildade klasserna träffas, hafva vi ansett tillständigt och må hända äfven ändamålet befordrande att till någon del välja den berättande stilen, och arbetet har sålunda blifvit i viss mån vetenskapligt, historiskt och anekdotiskt.⁶⁸

Likaså skriver Hagdahl i förordet att arbetet är strukturerat så att varje avsnitt inleds med en bakgrund, och att boken har register över främmande ord. Här finns alltså en uttalad pedagogisk ambition och en önskan att sprida kunnandet. Här kan vi alltså se kokboken som ett led i en ”folkuppföstran”, eller snarare uppföstran av de ledande klasserna.

I Hagdahls inledande texter kan man hitta intresset för att höja kunskapsnivån, medvetenheten om läsekretsen och läkarkonsten som drivkraft i matlagning. Här finns också en mycket stark föreställning om husmors centrala roll, som mittpunkt i ett lyckligt hemliv.

7. Mathilda Langlet (1884)

I Langlets bok är rådgivningen mycket omfattande, vilket ju också antyds av titeln: *Husmodern i staden och på landet*. Enligt Boel Berner så var Langlet den ledande auktoriteten vid denna tidpunkt.⁶⁹ Det är en kombinerad rådgivnings- och matlagningsbok, där emellertid matlagningen dominerar. Inledningen på 9 sidor och det första kapitlet, ”Husmodern”, handlar om husmors roll och attityder. I det senare är underavdelningarna:

1. Husmoderns pligter i allmänhet
2. Husmoderns pligter särskildt mot man, barn och tjänstefolk
3. Husmoderns pligter mot sig sjelf
4. Husmoderns pligter gentemot familjen såsom ett helt

⁶⁸ A.a., förordet.

⁶⁹ Berner 1996.

I inledningen betonas att husmoderns plikter är av två slag: de som är absolut oundgängliga, och de som låter sig skjutas undan, ”men med dem också oftast trefnaden, ordningen, husfriden – kanske hela livvets lycka”.

Den oundgängliga plikt som hon mest uppehåller sig vid, är *ordning*; det är det absolut centrala begreppet här. Dagens sysslor ska ordnas efter ett visst mönster, allt ska göras i en viss ordning. Hemmet ska vara städlat och rent, och var sak ha sin bestämda plats som sedan inte får rubbas. Men inte nog med det; Langlet ger också mycket specifika råd om exempelvis hur husmor ska klä sig vid bakning för att bevara kläderna, och hur tjänarnas klädsel ska vara oklanderlig. Framförallt betonas, vid upprepade tillfällen, vikten av att undvika nedkipade tofflor och skor.

Men detta strikta och genomarbetade budskap om ordning modifieras också: och Langlet för ett resonemang om att mildra strängheten med vänlighet och tålmod. En av husmors främsta plikter är just att vara tålmodig och mild och skapa en vänlig stämning i hemmet:

Om husmodern alltid talar i vänlig ton till man, barn och tjänstefolk, blifver också en sådan ton rådande inom hela huset och familjen. Är deremot husmodern snäsig, tvär och butter, sprider sig detta till alla hushållets medlemmar: barn och tjänstefolk gräla sinsemellan och med hwarandra; mannen, liksom alla män, retad av ett snäsigt svar, snäser igen, kanhända rätt och med en ed, kanhända satiriskt och bitande, i båda fallen sårande och till dålig föredöme. Den husliga trefnaden tål icke många sådana uppträden och innan man anar det har ett lyckligt äktenskap blifvit förbytt till ett olyckligt, utan att husmodern ens vet att detta elände hade kunnat förebyggas genom några vänliga ord och litet tålmod. För att rätt kunna fylla sin plats behöfver husmodern *mycket* tålmod, så mycket, att med undantag kanhända af läkare och – elementarlärare, ingen menniska på jorden behöfver ett sådant förråd deraf.⁷⁰

Tonen i framställningen är starkt normativ, men också resonerande. Det finns ett skäl för de råd som ges, och underförstått en mycket stark kvinna: hemmets centrum: ”lyckligt är det hem, der en sådan husmoder för spiran”. Det som sägs explicit är, däremot, att mannen, i kraft av sin roll som familjeförsörjare, är hemmets centralgestalt:

⁷⁰ Langlet, sid. 11-12.

Bland familjens medlemmar intager naurligtvis husfadern första rummet. Då det i vanliga fall är han, som med sitt arbete bestrider hela familjens underhåll och då utan honom dess medlemmar ej skulle kunna existera, är det blott hans obestriddliga rätt att främst af alla blifva betjänad och tillgodosedd. Och det är husmoderns oeftergifliga skyldighet att vaka öfver att hennes make af alla i huset blifver ansedd som den förste och förnämste.⁷¹

I den följande texten är Langlet emellertid noga med att båda parter är lika mycket värda, men att de ”på grund af olika natur” har olika plikter. Även i det pliktbetonade resonemanget påminner hon om vikten av mildhet och kärlek:

Endast så, att hvar och en gör klart för sig hvilka pligter han eller hon särskildt har att uppfylla och *aldrig får svika*, kan man undvika detta tvistande om första platsen, som nu börjar blifva alltmera modernt, även inom äkenskapet. Sedan man har klart för sig pligtens stränga bud, är det *kärlekens* sak att mildra det, att minska fordringarne eller åtminstone göra pligten ljufvare, mindre tryckande.⁷²

Plikterna mot mannen beskrivs sedan i termer av att dels vara uppmärksam på hans önskningsar, dels göra tiden han tillbringar i hemmet så behaglig som möjligt. Dessutom ska hon vara uppriktig och inte undanhålla sanningen, även om den kan vara besvärande. Det sista kravet är att hon alltid ska möta maken med ett glatt ansikte när han kommer hem, för att han ska bli på gott humör och därmed mer tålmodig.

Plikterna mot barnen är likaledes mångfacetterade, men behandlas lite kortfattat. Det handlar om att skapa ordning i deras liv: kläder och mat på bestämda tider och i en bestämd följd. Dessutom ska barnen lära sig att respektera tjänstefolket och inte störa deras sysslor och ordning. Langlet är mer mångordig i fråga om plikterna mot tjänstefolket. Däri bör husmor vara flexibel, med ett modernt språkbruk: kunna ställa krav, men också anpassa sig efter deras önskemål.

Langlets budskap handlar om ansvar, trevnad, om respekt. Hon är detaljerad vad gäller husmors uppgift och roll, och skriver fram en krävande, men också stark, kvinnogestalt som hemmets centrum.

⁷¹ A.a., sid. 15.

⁷² A.a., sid. 15.

8. Laura Grubb (1889)

Laura Grubbs bok är tydligt inne i den tradition som Boel Berner beskriver i *Sakernas tillstånd. Kön, klass, teknisk expertis*.⁷³ I kapitel 2, ”Meningen med städningen, eller Den ordnande handen i hemmet”, beskriver Berner hur ordning upphöjdes till livsideal och ordnande princip för arbetet i hemmet och därmed för husmor. Hon refererar, som sagt, där till Mathilda Langlet som den ledande auktoriteten på området, men det fanns också en rad andra skribenter från den tiden och framåt. Enligt Berner så kom en rad böcker från 1870-talet och framåt, som satte husligt arbete i centrum och som hade till syfte att hjälpa medelklasshustrun att klara uppgifter ”som barndomshemmet eller skolan inte tillräckligt förberett henne för”.⁷⁴

De värderingar som fördes fram i dessa böcker var entydiga: Berner citerar här I. Zethelius i *Rådgivare för hemmet* från 1910:

Ett hem utan *ordning* är likt ett fartyg utan styrman, som föres av vågen hit och dit och förr eller senare ohjälpligt drives upp på slarvets farliga skär, ruinen. Nej, hemmets styrman får ej släppa sitt roder utan städse hålla rätt och omutlig kurs mot samma mål, den för trefnad och bestånd så trygga hamnens ordning.⁷⁵

Detta, menar Berner, är essensen i budskapen från denna tid: ordningen tilldelas oerhört stort värde, och den blir till ett verktyg för moralens upprätthållande. Detta har inte alltid varit fallet; att städa och göra rent har inte alltid varit kvinnogöra, men under denna period blev det så. Och Berner beskriver denna utveckling sålunda:

Att transportera bort smuts och hålla ordning har överallt varit uppgifter för dem längst ner på statusstegen: meniga i militären, skeppsgossar på fartyg, nya lärlingar i hantverk och industri. Det var, och är, ett straffarbete eller en förnedrande uppgift man lämnar när man stiger i graderna. Att det i det patriarkalt hierarkiska samhällen är ett kvinnogöra förvånar ej. På 1800-talet gavs denna uppgift en moraliskt *positiv* laddning som tidigare inte haft. Husmodern blev en samhällelig centralfigur. Med fast hand vid rodet och i

⁷³ Berner 1996.

⁷⁴ Berner 1996, sid. 124

⁷⁵ A. a., sid. 126.

ständig vaksamhet mot likgiltighetens stormbyar och slarvens skär skulle hon föra hemmets farkost till ordningens hamn.⁷⁶

Hur uttrycker då Grubb detta? Hur beskriver och föreskriver hon ordningens credo? Hon gör det i en rad olika dimensioner. I ”Första afdelningen” av hennes bok slår hon fast utgångspunkterna:

Huvudvillkoren för att kunna göra hemmet trefligt äro: Ordning, renlighet, noggranhet och sparsamhet.⁷⁷

Ordning kommer tveklöst först i uppräknningen. Sedan tar hon upp ordningens olika dimensioner, där hon börjar med vikten av att var sak har sin plats, vilket underlättar arbetet. Likaså pekar Grubb på att man spar tid när man vet var sakerna finns. Medvetenheten om tid utgör grundvalen för de följande aspekterna av ordning: vikten av tidiga morgnar och vikten av att planera och dela in sin tid:

En husmoder som förstår att indela sin tid, är i stånd att alltid hålla sitt hus i fullkomlig ordning och har dessutom tillräcklig öfrig tid till något arbete, som kan förskaffa henne inkomster, eller om detta icke är nödvändigt, att samla krafter genom uppfriskande förströelser eller själens utbildande.⁷⁸

Vi ser här ett tidigt exempel på det som senare kom att bli en viktig del av det begynnande 1900-talets husmorsideal: planerandet, tidsstudierna, rationaliteten.⁷⁹ Dessa mer allmänna råd går snabbt över till specifika; de kommande avsnitten handlar om i vilken ordning de dagliga hushållssysslorna bör utföras för att dagen ska fungera: frukostsysslor, rengöring av kläder, trappstädning osv i väl definierad ordning. Vissa delar av ordningen och tidsmedvetenheten beskrivs som viktigare än andra:

Framförallt måste husmodern tillse, att maten kan vara färdig vid den bestämda middagstiden, ty mannen väntar ej gerna, men blifver otålig och sätter sig till

⁷⁶ A. a., sid. 128.

⁷⁷ Grubb, sid. 3.

⁷⁸ A.a., sid. 3.

⁷⁹ Diskuteras och exemplifieras i Mårdsjö 1996.

bordet vid dåligt lynne, då det bestämda klockslaget öfverskrides och följderna af det dåliga lynnet blir ofta en kritik öfver maten, som i annat fall hade uteblifvit.⁸⁰

Husmor har alltså ansvar för trevnaden och den goda stämningen, som beskrivs som ordningens mål.

Dessa inledande sidor (totalt 13 sidor efter förordet) har följande rubriker i innehållsförteckningen – men de är inte utskrivna i texten: Ordning i huset, Renlighet, Förhållandet mellan matmoder och tjänare samt Husmoderns förhållande till sin man.

Vad gäller ordning och renlighet, ges konkreta råd av det slag som antytts ovan; det gäller också livsmedelshygien (man ska inte ha mat i blykärl, och man ska skydda kött mot insekter) och städning. Samtidigt kan man notera att avsnitten om ordning och renlighet avslutas med en varning mot överdriven properhet och städmani; även detta är en drift som bör underordnas planeringsförmågan och kravet på ett disciplinerat liv:

[...] denna svaghet är en slags nervositet, som ej kan botas med läkemedel, men endast genom moraliskt tvång över sig sjelf, att alltid rätta sig efter klockan och aldrig begynna ett arbetet förrän det andra är färdigt.⁸¹

I förhållandet till tjänarna ska husmor vara bestämd och inte alltför mild, hon ska visa vem som bestämmer, och vara ett föredöme, och framförallt aldrig låta dem få inblick i misshälligheter inom familjen. Samtidigt ska de – ibland – få lite beröm, för att befrämja ”flit och punktlighet”.

När det gäller maken, är förhållandet lite komplicerat. Grubb har ju redan, i sitt skrivande, tydliggjort husmors centrala roll i familjen, men skriver ändå att mannen är husets herre, ”men han bör tillika vara sin hustrus vän och beskyddare, sina barns vägledare”. Grubb resonerar sedan, på 6 sidor, om de problem som kan uppstå, och har som utgångspunkt att båda parter har ett ansvar för äktenskapet och familjen. Men merparten handlar om husmors anpassning till den nya situationen i och med att parterna ingår äktenskap, och det handlar om alltifrån att vara eftergiven, inte visa sina krämpor, överraska honom ibland, skaffa umgänge på ett sådant sätt som stämmer med hans smak och vara beredd till försoning efter ett gräl.

⁸⁰ Grubb, sid. 4.

⁸¹ A.a., sid. 7.

Berners bild av kvinnan som hemmets centrum stämmer väl överens med framställningen här. När Grubb beskriver mannens roll, så blir den ganska diffus, och det verkar mest handla om att stötta henne:

På hustrun hvilar den ekonomiska förvaltningen och det husliga ansvaret, och huru gerna lemna ej mannen detta åt en praktisk och klok fru! Det planmessiga ordnandet af hela sammanlefnaden är hennes uppgift. Men mannen bör å sin sida förstå, att hustrun är hans jemnlige inför naturens herre och i alla tänkande människors ögon. Han bör derföre aldrig mot henne visa sin öfverlägsenhet eller uppföra sig despotiskt, detta bevisar blott dålig uppfostran. Mot henne bör han vara mild, överseende och kärleksfull. Vill han att hon skall blifva högaktad, måste han sjelf visa henne högaktning.⁸²

Sammanfattning och diskussion

Några olika teman har skymtat fram i den här genomgången. Ett gäller vikten av *goda kunskaper i matlagning och mathållning*, och till denna värdering ansluter sig samtliga författare. Några nöjer sig med detta, framförallt Warg, Weltzin och Björklund.

Andra författare breddar perspektiven och skriver också om *hushållning i allmänhet* och om *husmors roll och uppgifter*. Dessa författare är Polhem, Rückerschöld, Hagdahl, Langlet och Grubb.

Ett annat återkommande är *sparsamheten* i matlagningen och hushållandet, andra är förhållandet till utländska recept och vikten av exakthet i kunskaperna.

Författare från båda århundraden skriver om dessa huvudteman. Man kan se att det i Polhems bok finns ett drag av att betona självständighet och oberoende, medan det hos Rückerschöld och Grubb handlar mer om underordning. Mathilda Langlets husmor förefaller mer vara på samma nivå som sin man, medan Hagdahl ägnar sig åt att sätta kvinnan på piedestal; hon blir närmast gudomlig. I samtliga dessa fall handlar det om en ansvarsfull, ordningsam och sparsam kvinna som utgör hemmets centrum och av dessa författare ska få hjälp i sitt ansvarsfulla värv.

⁸² A.a., sid. 15.

En fråga som man ställer sig vid läsningen gäller utvecklingen över tid. Hur hur dessa ideal ändrats? Vilka ideal framträder tydligast vid en viss tidpunkt?⁸³ Det är naturligtvis svårt att, utifrån ett material som gör punktvisa nedslag, säga något entydligt om detta, men vissa tendenser kan skönjas, vad gäller bilderna av *idealhushållet* och av *husmor*.

När det gäller idealhushållet, så är vissa huvudbegrepp starka och återkommande i de tidiga böckerna, och framförallt då *sparsamhet*. Samtliga 1700-talsförfattare betonar detta mycket starkt. Under den perioden var detta uppenbarligen en stark tanke, och man kan fråga sig om det var av tvingande skäl – brist på råvaror – eller om det var ett ideal grundat på några andra skäl.

Det huvudbegrepp som framträder i senare delen av materialet, från Hagdahl och framåt, är *ordning*, ordning (och renlighet) som överordnad princip, som rättesnöre för familjen. Boel Berner har beskrivit skälen för detta i Sakernas tillstånd, och hon visar då hur den växande borgarklassen skiljer sig från arbetarklassen genom sitt städande och genom sin ordning. Kampen mot dammet blir en kamp mot ”lägre stående” klasser, mot osnygghet och fattigdom, och kampen har närmast religiösa dimensioner.

Bilden av idealhushållet

Man kan summera de nyckelord som förekommer om idealhushållet, om hemmet och dess skötsel, och förändringen över tid i tablåform (tablå 1 nedan). Den är arrangerad utifrån de båda huvudbegreppen sparsamhet och ordning, vilket behandlas mer eller mindre explicit i de olika texterna. De kokboks-författare som inte går in på någon djupare diskussion i dessa båda frågor är Carolina Weltzin och Gustafva Björklund, dvs i början och mitten av 1800-talet. De ideologiska frågor som de berör gäller något annat: förhållandet mellan svenskt och utländskt. Weltzin markerar att hon vill balansera däremellan, medan Björklund strävar efter svensk mat för svenska magar. Detta – balansen mellan svenskt och utländskt – är ytterligare en dimension för idealhushållet, som emellertid inte är lika tydlig att illustrera i tablåform.

⁸³ Jag är vad gäller denna diskussion mycket tacksam mot Birgitta Sandström, som vid ett seminarium på en tidigare version, i januari 1998, gav bra och konkreta förslag till hur denna diskussion borde föras.

Författare, år	Sparsamhet	Ordning
Polhem, 1745	X	
Warg, 1755	X	X
Rückerschöld, 1796	X	
Weltzin, 1804		
Björklund, 1847		
Hagdahl, 1879		X
Langlet, 1884		X
Grubb, 1889		X

Tablå 1. Schematisk framställning av huvudsakliga ideal för hushållet

Det är inte meningsfullt att tala om några knivskarpa gränser mellan olika slags värderingar i materialet, men man kan utan tvekan tala om förskjutningar, från ett dominerande ideal till ett annat. Sparsamhet betonas mer i det tidigare materialet, och ordning mer i det senare – det framgår tydligt av läsningen enligt ovan.

Ordning och sparsamhet – dessa grundläggande värderingar och ideal svävar ju inte fritt från hemmets aktörer, utan hör ju mycket nära samman med idealen för framförallt *husmors roll*. Man kan summera idealbilden av husmor i några variabler och dessa gäller dels hennes roll i familjen, hennes över- och underordning, relation till andra, och önskvärda personlighetsdrag:

- Underordning?
- Centralfigur eller ej?
- Inflytande över?
- Önskvärda personlighetsdrag?

Även dessa värderingar och ideal ändrar sig över tid. Sammanställt i tabellform, så ser det ut som i tablå 2.⁸⁴ Man kan där utläsa några

⁸⁴ Tabellen efter Sandströms modell

intressanta saker: kravet på ordningsamhet blir mycket tydligt även här, och vi kan också se, mot slutet, ett gryende krav på att kunna organisera sitt arbete och planera sin tid, något som blir ett mycket starkt krav i början på 1900-talet.⁸⁵ Frågan om kvinnans roll vad gäller över- och underordning och självständighet är inte så entydig i sin utveckling. I de tidiga böckerna, framförallt Polhem, beskrivs hon (åtminstone den äldre kvinnan) som stark och självständig, i kraft att sköta sitt hem och planera sin ekonomi. Kokboksförfattarna i mitten av perioden går inte så mycket in på dessa frågor, men de senare beskriver kvinnan som både över- och underordnad. Självständigheten och ansvaret finns, men inom bestämda ramar. Det blir ett slags ”dubbla budskap”: både stark och svag, både centralfigur och underordnad mannen – samtidigt. Kanske är det ett tidigt skede i att inordna kvinnan i den borgerliga familjen och definiera hennes roll där – en slags professionalisering, om man så vill.

⁸⁵ Mårdsjö 1996, kap.

Föfattare, år	Underordnad?	Centralfigur?	Inflytande över?	Önskvärda personlighetsdrag?
Polhem, 1745				Generös – och klokt sparsam
Warg, 1755			Tjänstefolk Trevnad	Självständig Diplomatisk
Rückerschöld, 1796		X		Förnuftig Ansvars-tagande Sparsam Ren och snygg Vänlig ”Fattig på guld, men rik på dygder”
Weltzin, 1804				Kunnig
Björklund, 1847				Kunnig
Hagdahl, 1879		X	Ordning Renlighet Trevnad	Kunnig
Langlet, 1884	X	X	Trevnad ordning husfriden Hela livets lycka	Ordningsam Ren och oklanderligt klädd Vänlig Tålmodig
Grubb, 1889	X	X	Trevnaden Stämningen	Kunna planera tiden

Tablå 2. Bilden av idealhusmodern

4. Språklig och grafisk förändring

Efter genomgången av de attitydpåverkande inslagen är vi då framme vid analysen av recepten, med en tonvikt på språklig och grafisk förändring. Det rör då frågor om hur språklig form, struktureringsprinciper, layout och eventuella bilder förändrats under undersökningsperioden. En fråga, som berör förklaringsnivåer och förklaringsprinciper, är av närmast innehållslig karaktär: nämligen frågan om måttangivelseernas förändring i materialet. De fullständiga textexemplen finns i bilaga 1. De frågor som behandlas i detta avsnitt är:

- Tilltalsformer
- Presentationsstruktur
- Grafisk form
- Måttangivelser

Frågor om intertextualitet och auktoritet och muntligt kontra skriftligt i materialet diskuteras i de följande två avsnitten (5 och 6). Precisionen i framställningen, dvs det som Ong definierar som en väsentlig del av skriftlighet, diskuteras i avsnitt 5, ”Muntligt och skriftligt”. Där tas också frågan om vad man kan kalla för tilltagande pedagogisering upp.

Tilltalsformer

Tilltalsformer i recept tillhör de frågor som uppmärksammats i några olika svenska studier. Lars Jäderberg analyserar matrecept från tre sekel (1600-, 1700- och 1800-talen) i en genrestudie.⁸⁶ Jan Anward har i uppsatsen ”Från *Potatisen kokas* till *Koka potatisen*” studerat tilltalsformernas förändring i 1900-talssvenskan.⁸⁷ I en B-uppsats i

⁸⁶ Jäderberg 1995.

⁸⁷ I *En festskrift till Ulf Teleman* 13. 1. 1994.

nordiska språk (i Lund) har Lina Carls och Eva Linnér analyserat verbformer i kokböcker från tre sekler, nämligen 1700-, 1800 och 1900-talet.⁸⁸

Med hjälp av dessa studier kan man få en bild av hur tilltalsformerna förändrats i receptböcker under undersökningsperioden, dvs från 1700-talets mitt och framåt. Anward hävdar att s-passiverna dominerat i äldre texter och att imperativen kommit att dominera under 1900-talens mitt, och denna uppfattning delas av Carls & Linnér. I mitt eget avhandlingsarbete, som berörde texter från senare delen av 1900-talet, fann jag att imperativformen vid den tiden var den helt dominerande i tekniska handböcker; det direkta tilltalet hade ”segrat”.⁸⁹

Men hur var det på 1700- och 1800-talen; hur ter sig utvecklingen där, lite mer i detalj? Jäderberg har i sin studie funnit att tilltalsformerna förändrats, men inte på något linjärt sätt. Han sammanfattar sina resultat såhär:

Utvecklingsmönstret är tydligt. De äldsta recepten domineras kraftigt av imperativ i förgrundbeskrivningarna. Under några årtionden på 1700-talet förekommer sedan tre verbformer (imperativ, s-passiv och aktiv presens) parallellt i kokböckerna. Mot slutet av 1700-talet har s-passiv tagit över nästan fullkomligt, ett förhållande som råder till mitten av 1900-talet. Vid den tidpunkten sker den sista (eller åtminstone senaste) förändringen i det här avseendet, en återgång till imperativ.⁹⁰

Med *förgrundsbeskrivningar* avser Jäderberg här de obligatoriska momenten i matlagningen, som står i den ordning de ska utföras. Med *bakgrund* avser han ”optionella moment, alternativ och mer allmänt hållna kommentarer”.⁹¹

Hur förhåller sig då Jäderbergs analys till de recept som ingår i studien? I sådana fall borde s-passiven dominera under undersökningsperioden, i varje fall när det gäller förgrundbeskrivningarna.

Så är också fallet. Passiven dominerar helt i förgrundbeskrivningarna; det är endast några få undantag i materialet:

⁸⁸ Carls och Linnér 1996.

⁸⁹ Mårdsjö 1992.

⁹⁰ Jäderberg, sid. 112.

⁹¹ A. a., sid.99- 100.

Cajsa Warg (1755) använder imperativ på några ställen:

Wärm watten, lite hetare än sommarliumt, men låt det ingalunda koka; slå det i en hålk och gör deraf [...] betäck degen först med tunne kläder och sedan med örnegått: när han begynner wäl giäsa, så gör upp eld i ugnen.⁹²

För övrigt använder hon passiv; dessa imperativformer förekommer där hon så att säga inleder ett nytt moment, dvs i början på receptet och när hon går in på nästa moment i jäsningen.

Wargs kokbok ligger uppenbarligen i den brytpunkt som Jäderberg beskriver, och han påpekar också i sin analys av Cajsa Wargs språkbruk, att ”handlingarna inte alltid beskrivs i imperativsatser”.⁹³ Tidigare har imperativformen dominerat; nu är passivformen på väg att ta över, vid mitten av 1700-talet. Polhems recept (1745), som ju är samtida, uppvisar emellertid helt och hållet passivform i förgrundbeskrivningarna. Det är endast när ett alternativ presenteras, som en annan språkform används: ”Wil en hafwa dem ännu fullkomligare, så kunna de stå i ugnen öfwer natten, sedan de äro bakade.” ”Wil en” är här ett slags man-form, vilket även Jäderberg pekat på som en förekommande variant.

I de kommande recepten för perioden ca 1750 till senare delen av 1800-talet är s-passiven genomförd med få undantag; exempelvis använder Carolina Weltzin (1804) någon man-form i en förgrundbeskrivning: ”Då har man en wäl rengjord spjällplåt...”, och Hagdahl (1879) använder vid ett tillfälle en aktiv infinitiv: ”Degen får jäsa upp”, vilket är en form som Jäderberg funnit använd just för att beskriva processer.

En påtaglig förändring inträffar emellertid i och med Langlet (1884). Hon använder man-formen i förgrundbeskrivningarna på ett helt annat sätt än de föregående författarna, och hon använder den som ett del av en resonerande framställning. Så här inleds hennes recept på vörtbröd: ”Tre kannor god vört hopkokas till två kannor. Härvid är att iakttaga att man hellre låte den koka in för mycket, än för litet, ty man kan späda degspadet med ljum mjölk om man tycker att det blir för knappt.” Här vädjar författaren explicit till läsarens omdöme och sedan flikar hon in en kommentar i jag-form, vilket ju är mycket ovanlig i recept:

⁹² Warg, sid. 680.

⁹³ A. a., sid. 95.

(Vid uppgifterna å till vörtbröd behöfliga ingredienser har jag följt fru Zetterstrand, emedan det bäst ju bör uppställas som norm, men af egen erfarenhet kan jag intyga att man med hälften så mycket smör och sirap kan få ett ganska godt vörtbröd.)⁹⁴

Sedan kommer man-formen åter, vilket också är fallet i Grubbs recept, där s-passiv och man-form blandas. Jäderberg talar om man-formen som ett uttryck för ”den generiske kocken”, och den traditionen bryts ju av Langlet när hon synliggör sig själv.

Sammanfattningsvis kan man alltså se att s-passiven dominerar under perioden och de undantag som finns gäller början och slutet: Warg varierar ibland med imperativ, och Grubb och Langlet för in en man-form respektive en personlig form. Konstansen är emellertid mer påtaglig än variationen.

Presentationsstruktur

Med presentationsstruktur avser jag här de strukturerande principerna för recepten. Är de dialogiska eller monologiska? Är de kronologiskt strukturerade eller är det någon annan princip som fått råda? Blandas *anvisning* och *information*, exempelvis allmänna upplysningar eller alternativa metoder, eller är det renodlade framställningar?⁹⁵ Kan man se någon förändring över tid?

Det mest generella svaret är att de är, åtminstone vid ett hastigt påseende, mer lika än olika varandra. Anward konstaterar, utifrån sin undersökning, att kokböcker är en oföränderlig genre; hans studieobjekt är syntaxen.⁹⁶ Och man kan med fog säga att vad gäller grundstrukturen, språkligt och grafiskt, så är sex receptböcker av åtta i denna studie mycket likartade. Endast Polhem och Hagdahl avviker. För de andra sex gäller att allting står i ett stycke, kronologin är huvudprincip, ingredienser och tillvägagångssätt blandas i ett stycke. De avvikelser som finns gäller i vad mån man infogar allmänna upplysningar, alternativa möjligheter eller

⁹⁴ Langlet, sid. 528.

⁹⁵ I Mårdsjö 1992 diskuteras relationen mellan *anvisning*, *beskrivning* och *motiverande text* i moderna handböcker.

⁹⁶ Anward 1994, sid. 254 ff.

andra kommentarer i textstycket (vad jag tidigare kallade information). Gustawa Björklund (1847) har förvaringsråd mot slutet av receptet, och Mathilda Langlet (1884) ger lite alternativa metoder på slutet, så som visades ovan. I Polhems text finns också alternativa möjligheter angivna mot slutet. Det är, i sju fall av åtta (Polhem är undantaget) en monologisk framställning, där författaren har ordet helt och fullt.

De båda undantagen vad gäller struktureringsprincipen är sinsemellan mycket olika. Polhems recept (1745) är det äldsta i studien, medan Hagdahls är bland de senare (1879). Polhems text är dialogisk och grafiskt arrangerad som ett stycke dramatik, med de båda ”huvdrollsinnhavarna” i ett replikskifte. Situationen är hemmet, och receptet knyts till ett mer allmänt samtal om husliga göromål; såtillvida är receptet mer integrerat i de allmänna frågorna än vad som är fallet för de andra. Däremot är själva receptet formulerat i ett stycke; därvidlag finns en likhet med de övriga recepten

Hagdahls recept är ”modern”, vilket i det här fallet innebär att det har en mer separerad struktur än de övriga: ingredienser för sig, tillvägagångssätt för sig samt en bild på det färdiga resultatet. Kronologin är emellertid även här den strukturerande grundprincipen.

Om man ska summera huvudintrycket vad gäller majoriteten av recepten här, så är följande drag påtagliga:

- All text i ett stycke
- Anvisning och information blandad
- Ingredienser och tillvägagångssätt i ett sammanhang
- Kronologi
- Monologisk struktur

Grafisk form

De äldre böckerna är skrivna i frakturstil; det gäller Polhem, Warg, Rückerschöld, Weltzin och Björklund, alltså ända fram till mitten av 1800-talet. De fyra första, som kom till under 1745-1804, är också mycket utsmyckade och vackert arbetade, med blommor och andra figurer som illustration, med utmejslade och anfinger, och (i de tre första) vackert arbetade sidhuvuden (bild 5 och 6). Sedan går formgivningen mot

enkelhet, vilket även gäller Björklund, fast den är tryckt i frakturstil. Mathilda Langlets bok är därvid ett undantag, där de nya avsnitten inleds med utsmyckningar.

Bild saknas elektroniskt

*Bild 5. Anfang*⁹⁷

Bild saknas elektroniskt

*Bild 6. Sidhuvud i introduktion*⁹⁸

När det gäller bilder, så finns de i stor sett inga alls i det äldre materialet; undantaget är Cajsa Warg som har en bild av ett kök med många arbetande människor som en illustration på insidan av omslaget. Bilder kommer sedan i och med Hagdahl, där en hel del bilder på det färdiga resultatet förekommer (hans bok är också den första som har ett modernt teckensnitt). Bilder förekommer sedan också hos Langlet och Grubb, alltså från det sena 1800-talet och framåt. På omslaget till Langlets bok framhålls bilderna särskilt: "158 illustrationer" omnämns där. Hennes bilder är av pedagogiskt slag; med Sven Lidmans ord kan man kalla dem visualiseringar snarare än illustrationer. Ett exempel på sådana är bilder av köksredskap som rivjärn och knivkorg, eller flerstegsbilder av hur man viker och packar ihop kläder inför en resa.

Bild saknas elektroniskt

*Bild 7. Köksredskap*⁹⁹

⁹⁷ Grubb, sid.1.

⁹⁸ Langlet, sid 1.

När det gäller den grafiska strukturen för övrigt, så har den redan kommenterats i föregående avsnitt. Merparten av recepten utgörs, som sagt, av ett stycke med en mer eller mindre markerad rubrik. Fetstil, kursivering eller centrerung är exempel på rubrikmarkering.

Polhems text är uppdelad i frågor och svar, inledda av svärmor respektive svärdotter, och Hagdahls recept har den uppdelade grafiska struktur som vi känner igen från nutida kokböcker.

Måttangivelser

När det gäller måttangivelser i texten, så kan man dra en gräns mellan 1700-talets mitt och den senare tiden. De båda recepten från 1700-talets mitt – som är utvalda för denna studie – saknar i stort sett helt måttangivelser; Polhem använder uttryck som ”litet mjöl”, ”tunn wälling”, ”mera mjöl [...] efter behag”, och Warg har just inga angivelser utan ber läsaren att använda ”watten”, ”mjöl”, ”litet fint skurne pomerans-skal” osv. Det enda undantaget här finns i Wargs recept, där hon specificerar ”2 skedblad giäst”. Men i andra recept i hennes bok kan man se mer måttangivelser, så det skiftar lite mellan recepten.

Rückerschölds recept på mandelkakor från 1796 har helt och hållet konkreta måttangivelser. Det är ett enkelt recept, som endast innehåller mandel, ägg och socker, med här är mängderna noga angivna: ”ett skålpund mandel”, ”15 ägg”, ”et fjärdels skålpund rifwet såcker”. Här finns också en beskrivning på gräddningstid, inte i form av klocktid, men i form av en beskrivning av hur den färdiga kakan ska se ut: ”hon förlöses med en trästicka; när den kommer torr ut, är kakan färdig”.

Och så ser recepten ut framöver: från och med sekelskiftet 1800 finns det måttangivelser. I Hagdahls bok finns dessutom en specifikation av hur många kransar som degen räcker till: 2-3 stycken. Den typen av information saknas i de andra recepten, och allmänt sett saknas klocktid och information om ugnsvärme. Hagdahl talar om ”varm ugn”, medan Rückerschöld talar om ”lagom varm ugn”. Det senare kanske kan tolkas som medelvarm ugn; begreppen blir ju med nödvändighet annorlunda så

⁹⁹ Langlet, sid. 535.

länge det handlar om vedeldning. Både Warg och Björklund ger emellertid anvisningar om hur eldningen ska gå till för att de specifika bröden ska bli bra. Sådär uttrycker sig Warg:

när han begynner wäl giäsa, så gör upp eld i ugnen, och när det börjar brinna, så arbetas åter degen i tråget med något mjöl; men betäckes sedan ånyo at stå och giäsa, til des det är i ugnen utbrunnit och kringlagit; när glöden börjar at fahlna, upbakas limporne, med hwilka förfares på samma sätt som med sötsure limpor: men desse behöfwa ej stå längre i ugnen, än en tima.¹⁰⁰

Som vi ser, så har Warg här en konkret tidsangivelse, vilket hon ju också talat om i sitt förord: hon betonar där att hon hjälpa sina läsarinnor med kunskaper om mått, tid och vikt.

Och så här ser Björklunds anvisning ut:

Under tiden eldas ugnen och slås därefter igen, men kolen få ligga qwar, så att ugnen blir jemn-warm. När brödet är wäl jäst, sopas ugnen och brödet piggas samt gräddas.¹⁰¹

I dessa båda recept finns alltså en del stöd för att veta hur man skulle bära sig åt för att få den rätta värmen; det är ju ett slags angivelse av värmenivå.

Sammanfattning

Några generella iakttagelser kan man göra utifrån en analys av detta material, där den första är förhållandevis entydig: *s-passiven är den absolut vanligaste tilltalsformen* i förgrundbeskrivningarna. Först mot slutet av 1800-talet kommer en resonerande man-ton in som en alternativ framställningsform.

Presentationsstrukturen är relativt stabil i materialet; recepten är mestadels utformade i ett stycke, med ingredienser och tillvägagångssätt

¹⁰⁰ Warg, sid. 681

¹⁰¹ Björklund, sid. 267.

blandat. Undantagen finns i början och slutet av undersökningsperioden, där det äldsta receptet har en dialogisk/dramatiskt struktur och där det pedagogiserade receptet, så som vi känner det idag, återfinns först mot slutet av 1800-talet.

*Boktrycket är likartat fram till senare delen av 1800-talet: frakturstil och, i allmänhet, stor omsorg om den grafiska formen. Sedan inträffar en viss, om ej helt entydig, utveckling mot enkelhet *Bilder kommer först mot slutet av 1800-talet*, och de är mer ägnade att visualisera än att illustrera.*

Måttangivelserna är sparsamma eller obefintliga under 1700-talet, och genomförs konsekvent under 1800-talet.

5. Muntligt och skriftligt

Per Ledin summerar några skillnader mellan muntligt och skriftligt i språket i sin avhandling *Arbetarnes är denna tidning. Textförändringar i den tidiga socialdemokratiska pressen*¹⁰² Han pekar där på några grundläggande skillnader: dialogisk kontra monologisk, kontextberoende kontra kontextoberoende och engagerad kontra distanserad är några variabler som han lyfter fram. En viktig del av projektet Sakprosa under 250 år är just att utreda i vad mån en tilltagande skriftkultur kan mätas i sakprosan.¹⁰³ Vi ska här diskutera dessa frågor utifrån de variabler Ledin betonar.

Dialogisk – monologisk

Recepten är, sånär som på Polhems framställning, monologiska till sin karaktär. En författare har ordet och vänder sig till sina läsare med en enkelriktad kommunikation. Polhems framställning är, så som vi redan sett, konsekvent dialogisk, i samtalet mellan ”svärmor” och ”svärdotter”. Det är frestande att betrakta detta som en *förlängning av en muntlig kultur*, som en nedteckning av den muntliga trädning av kunnande som Ong så målande beskriver.¹⁰⁴ Det är emellertid inte så säkert att det är fallet. Det som talar för den tolkningen är, förutom dialogen, bristen på måttangivelser. Det är ju också en del av en muntlig situation, där kontexten så att säga finns utanför texten; man ser framför sig att samtalet sedan ska ”översättas” till en praktisk situation i köket, och då krävs antingen egen gedigen erfarenhet eller någon att rådfråga. Just i detta fall framgår emellertid av boken att inte vare sig ”svärdottern” eller hennes

¹⁰² Ledin 1995.

¹⁰³ Svensson m.fl. 1996.

¹⁰⁴ Ong 1982.

piga är särskilt erfarna, så kanske får ”svärmor” själv ingripa för att visa på mängder och mått.

Det som talar emot en sådan tolkning, dvs dialogen som en del av en muntlig kultur, är det faktum att den samtida kokboken, Cajsa Wargs, har en annan framställningstyp. Hon har, i receptdelen, en genomförd monologisk framställningsform – och ger också lite mer av mått och mängder till läsarna. Polhems väg var uppenbarligen inte den enda möjliga.

Vi har alltså här, vid mitten av 1700-talet, två kokböcker som framställts på helt olika sätt. Vad kan förklaringen vara? Om nu den första tolkningen inte självklart är den riktiga, vad kan det då vara? En annan tolkning kan relateras till de båda författarna. Cajsa Warg var husfru, en kunnig husföreståndarinna som ägde skrivförmåga, och hon var sannolikt förtrogen med andra samtida kokböcker. Hon hänvisar inte uttryckligen till andra texter, andra kokböcker, men reflekterar en del i sitt förord över skrivandets konst, och man kan tänka sig att dessa reflektioner grundar sig i en egen läsning.

Polhem, däremot, hade en helt annan bakgrund. Han var en lärd man, som kom från den vetenskapliga världen, och hade därifrån sannolikt med sig andra ideal. Vid denna tidpunkt skrevs andra lärda verk i form av dialoger, och ett exempel på en sådan är Fontanelles *Samtal om världarnas mångfald* från 1686, där just samtalet är grunden för framställningen:

I en lummig slottspark under några varma och stjärnklara sommarkvällar konverserar markisinnan med den unge filosofen från Paris om den moderna världsbilden i en spirituellt, stundom galant ton, och läsaren får ta del av vetenskapens senaste rön under de angenämaste former.¹⁰⁵

Här används den dialogiska formen för att skapa en fiktion, som underlättar kunskapsspridningen och gör läsningen mindre tung än en mer renodlat faktabetonad framställning. Kanske är det sådana ideal som styr Polhem i hans val av framställningsform, och i sådana fall är det inte den muntliga traditionen som styr, utan *genreideal inom den samtida vetenskapen*. Hans bok har ju en utpräglad didaktisk ansats.

¹⁰⁵ Gunnar Eriksson och Lena Svensson i *Vetenskapen i underlandet. Två studier av populärvetenskap*, 1986, sid. 17.

Det som finns av dialogisk framställning i det övriga materialet är tilltal till läsarna i förorden, vilket är vanligt förekommande. Resonerande framställning av det slag som Ledin diskuterar är mindre vanligt.¹⁰⁶ Cajsa Warg vänder sig direkt till sina läsare i förordet, och avslutar det såhär:

Sluteligen, mina gunstiga Läsarinnor, skal det blifwa min angenämaste winst, då jag härwid kan winna Edert milda omdöme, och min önskan är aldeles fullkomnad, om jag kunnat wara Eder till någon behaglig tjenst uti Ert hushåll. Lef wäl.¹⁰⁷

En ödmjuk ton slås an här, och en slags fiktiv kontakt skapas. Denna framställningsmetod finns också hos Rückerschöld och Weltzin, medan Björklund och Hagdahl är mer sakinriktade i sina förord och presenterar sina böcker och dess innehåll. Langlet skriver i sitt förord om sina tankar kring boken, och Grubb skriver om husmors plikter. Det är alltså så att böckerna från ca 1750 – 1804 har en dialogiskhet i form av ett direkt tilltal, en form för att markera kontakt med läsarna och visa sin egen ödmjukhet inför materialet, medan man i de senare böckerna antingen fokuserar innehållet i boken eller sina mödor vid dess tillkomst. Läsarna skjuts lite i bakgrunden, medan sakfrågor och författare betonas lite mer, åtminstone på ytan. Även i de ödmjukt hållna, äldre texterna är ju författarna synliga.

När det gäller dialogiskhet i form av resonemang, så finns det ju på ett sätt hos Polhem. De båda kvinnorna resonerar ju fram och tillbaka; det är inte så att den äldre kvinnan har ordet hela tiden, utan de hjälps åt att föra resonemanget framåt, med frågor och svar, förtydliganden och utvecklingar av vissa tankegångar. Det liknar såtillvida ett samtal i levande livet. Den andra sortens resonemang, där författaren har en ”intern dialog” med sig själv, och därigenom i någon mån bjuder in läsarna till ett samtal, det finns hos några av författarna i denna undersökning. Rückerschöld (1796) har det i avsnittet om de 12 porträtten, alltså avsnittet till husmödrarna. Vi kan exempelvis se detta i avsnittet om Marcelina; ”bokmalen”, som stjälar tid från hushållssysslorna genom sitt myckna läsande:

¹⁰⁶ Ledin 1995, kap. 5.2.

¹⁰⁷ Warg, förordet.

Hon har aldrig någon utstakad tid til sit studerande, emedan hon ej kan läsa sig mätt; och när hon hela dagen hänger näsan i boken, hvar blir då den oundgängliga waksamheten om hussysslornas jämna gång?¹⁰⁸

Med retoriska frågor bjuds läsarna in i tankegångarna och de frågor som ställs. De båda andra författare som har sådana dialogiska drag i sina texter är Hagdahl (1879) och Langlet (1884). De båda har utpräglade upplysningsambitioner, och det märks av framställningssättet. Hagdahl refererar till många andra i sin bok; i avsnittet om kokkonstens utveckling citerar han – och refererar till – författare, kungar, konstnärer och kockar, och lägger själv in utrop och retoriska frågor. Ett exempel: som en avslutning till ett resonemang om den franska kokkonstens överdåd skriver han: ”Kan väl någon efter allt detta förundra sig öfver franska revolutionens öfverdrifter”.¹⁰⁹ Langlet använder resonemanget för att skapa kontakt, bland annat när hon i förordet talar om vikten av sin bok, som kanske inte behövs för den som har goda mödrar och andra att tillfråga: ”Men den, som icke har någon moder, icke någon erfaren väninna, ingen egen erfarenhet, intet stöd”? Denna kvinna är den som behöver läsa Langlets bok; det blir den logiska slutsatsen.

Grubb, däremot, som är hennes samtida, för inte så mycket resonemang; hon talar om hur det ska vara. Hon bjuder in läsaren på det sätt som Hagdahl och Langlet gör.

Kontextberoende – kontextoberoende

Variablerna kontextberonde och kontextoberoende innefattar en rad olika nivåer. ”Kontext” kan i det här här fallet vara ingredienser, redskap, metoder, insikter i hur det färdiga resultatet ser ut. Om man jämför med en stickbeskrivning, som ju enbart anger hur just en viss babytröja ska stickas, men inte ger någon vägledning i hur stickning går till i allmänhet (olika sticktekniker osv), så kan man se att även kunskap om metoder kan finnas på olika nivåer: hur man gör i allmänhet (bakar bröd) eller i ett specifikt fall (bakar grannsura limpor).

¹⁰⁸ Rückerschöld, sid. 17.

¹⁰⁹ Hagdahl, sid. 8.

Allmänt sett kan man säga att Polhems bok – vad gäller recepten – är mest kontextberoende, och Hagdahls minst. Hos Polhem saknas *måttangivelser* och i viss mån *tidsangivelser*. I brödreceptet, som finns återgivet i bilaga 1, finns en tidsangivelse (surdegen ska stå över natten), medan tiden för jäsningen saknas: ”till dess samma deg så gäser, att han börjar flöda öfwer”. Tiden är inte angiven, men däremot processen. Likaså saknas detaljuppgifter vad gäller *arbetsmetoderna*: ”Samma deg knådas up med mjöl, och bakas till limpör på vanligt sätt.” Det ”vanliga sättet” förutsätts välbekant.

Hagdahls bok utgör här motpolen, i samtliga de avseenden som nämns här: måttangivelserna är noggranna: *måttangivelserna* är exakta, och ingredienserna är noga specificerade liksom *tidsangivelserna*: jästdegen jäses (receptet till brioche, bilaga 1) först i 10 minuter och vilar sedan först i 4 timmar i skålen och sedan ytterligare 1 timme ”på friskt ställe eller på is”. *Arbetsmetoderna* är noggrant beskrivna; exempelvis får man reda på att man gör en fördjupning ”derigenom att degen småningom skjutes åt sidorna”. Likaså finns en bild på det *färdiga resultatet*.

Det är alltså lätt att säga att Polhems bok är kontextberoende, beroende av erfarenhet i användningsmiljön för att kunna fungera, medan Hagdahls bok på ett annat sätt är pedagogiserad; genom att läsa den kan man göra rätt, och man får också via bilden en indikation på om man gjort rätt eller fel. Det är alltså enkelt att här tala om en tydlig förändring mot skriftlighet, mot kontextberoende över tid.

De andra kokböckerna intar här en mellanställning, men man kan inte säga att den progression som beskrivs ovan, från Polhem till Hagdahl, är entydig. Exempelvis så har Björklund (1847) angivelser för jäsningstid, medan Grubb (1889) inte anger någon tid för jäsningen, utan endast att degen ska jäsa. Inte heller är det så att Hagdahls bok är mönsterbildande så att Langlet och Grubb tar efter honom; tvärtom dröjer det in på 1900-talet innan den sortens fullt ut pedagogiserade och grafiskt genomarbetade recept slår igenom i stor skala.

Engagemang och distans

Ytterligare en distinktion som Ledin nämner är engagemang kontra distans, där engagemanget hör muntligheten närmare till. Ett engagerat

tilltal, eller uttryck för en värdering, är ju olika slags engagemang, liksom engagerade kommentarer kring själva maten. Utan tvekan är de böcker som är "livs-rådgivande" till sin karaktär just engagerade; här finns det starka uttryck för engagemang från författarens sida, så som exemplen i kapitel 3 visar. Innehållet i engagemanget skiftar under perioden, från krav på sparsamhet till maningar om ordning och reda, men det finns starka värderingar uttryckta under hela perioden. Även de böcker som inte har den karaktären är ju starkt värderande; vikten av kunskap och intresse betonas starkt och just – engagerat.

Däremot kan man konstatera att det går en skarp skiljelinje mellan allmänt rådgivande avsnitt och receptavsnitt i böckerna. Engagerade uttryck i de senare är mycket ovanligt; endast ett par exempel går att hitta i den receptsammanställning som finns i bilaga 1. Dels har Polhem en positiv kommentar om brödet, som en avslutning på själva receptet:

Sådant bröd är gott på resor, så derföre at det icke gerna möglas, så ock derföre, at det kan ätas både för bröd och såwel, när hungren kommer på; det har ock den dygden, at det släcker törsten, när en äter deraf.

Här har vi alltså en starkt positiv plädering för ett visst bröd, i själva receptet. Den andra förekomsten av en engagerad kommentar i receptdelen finns i ett av de senare, hos Matilda Langlet. Det är en ganska måttfull språklig form, inte så pläderande så ovan; det intressanta här är kombinationen av argumentation och dialog i texten:

(Vid uppgifterna å till vörtbröd behöfliga ingredienser har jag följt fru Zetterstrand, emedan det bäst ju bör uppställas som norm, men af egen erfarenhet kan jag intyga att man med hälften så mycket bröd och sirap kan få ett ganska gott vörtbröd).¹¹⁰

När det gäller engagemang och distans kan man alltså inte tala om någon tydlig progression i materialet. Om man däremot i begreppet "distans" lägger dimensionen saklighet på vetenskaplig grund, så ökar det ju vartefter, och tilltar framförallt i vårt eget århundrade.¹¹¹ Men inte heller här är progressionen entydlig; redan Cajsa Warg talar ju om vikten av

¹¹⁰ Langlet, sid. 528.

¹¹¹ Mårdsjö 1996.

exakthet i mått och vikt, vilket ju är ett slags vetenskapligt förhållningssätt, så den tanken är ingalunda ny.

Precision

Precision utgör här ett slags samlande begrepp för de förändringar vi kan iaktta under perioden, om än förändringen inte är absolut linjär. Skillnaderna mellan framförallt Polhem och Hagdahl kan beskrivas på en skala där motpolerna utgörs av de begrepp vi använt ovan, exempelvis kontextberoende kontra -oberoende, svepande respektive exakt vad gäller mått, vikt och metoder samt grafiskt enkel (utom vad gäller utsmyckningar) respektive grafiskt genomarbetad och pedagogiserad. Man kan, i Ongs anda, tala om detta som ökad skriftlighet och minskad muntlighet. Men, och det förtjänar att påpekas igen, utvecklingen går ganska slingrigt, och i många avseenden mycket långsamt. Den precision som Hagdahls kokbok ger uttryck för är ett brott med en mångårig och i många avseenden segsliten kultur.

6. Intertextualitet och auktoritet

Ett visst mått av intertextualitet är att vänta i dessa texter; dels är det rimligt att tänka sig att de mer eller mindre explicit förhåller sig till de internationella strömningar traditionen härrör ur och dels att förhåller de sig till varandra. En del av dessa aspekter har redan berörts tidigare.

Ytterligare en aspekt rör intertextualiteten vad beträffar ”röst” och auktoritet i texterna: Hur framträder författaren, som vad eller vem, och vilar han eller hon på andra auktoriteter? Vilken ”huvudperson” finns i texten om inte författaren själv? Det senare är analogt med den diskussion Olle Josephson för i *Vad läste läsarna? 1800-talets religiösa traktater*.¹¹² Han hänvisar till Fairclough och hans begrepp *manifest intertextualitet*.¹¹³ Traktaterna och de husliga handböckerna liknar varandra såtillvida att de båda är livs-rådgivande till sin karaktär, de försöker styra läsarnas tankar och beteenden i önskad riktning, och därmed blir frågan om auktoritet central.

I det förra fallet rör det sig om intertextualitet, mer eller mindre synlig, i förhållande till andra texter och traditioner, och i det andra om rösten, vem som säger vad, och auktoritetsmarkeringar i texterna. Detta leder över till en lite vidare fråga, som är möjlig att studera över tid, nämligen frågan om auktoritetsförskjutningar i ett längre perspektiv: På vilket slags auktoritet vilar råden i olika skeden?

Vi kan alltså här urskilja fyra huvudfrågor vad gäller intertextualitet:

- Internationell påverkan - och utbyte
- Förhållandet mellan kokboksförfattarna
- ”Röst” och auktoritet i texterna
- Auktoritetsförskjutningar över tid

¹¹² Josephson 1997.

¹¹³ Fairclough 1992.

Internationell påverkan – och utbyte

Samtliga texter är svenska i den meningen att de är svenska originaltexter och inte översättningar. Det finns inte heller något som tyder på att någon är starkt inspirerad av en viss kokbok eller författare, utan de presenteras som sprungna ur en egen gedigen erfarenhet. Den relation till utländskt inflytande som ändå finns är snarare av den karaktären att kokboksförfattaren låtit sig inspireras av ett tänkande – eller tar avstånd ifrån det. Weltzin intar härvidlag en något annan hållning, genom att hon i sitt företal skriver att hennes kokbok är ”sammandragen utur åtskilliga dels nyare, dels äldre till största delen utländska kokböcker” (företalet). Men även för hennes del gäller att det är inte *en* kokbok som väglett, utan en rad andra.

Att kokboksförfattarna allmänt sett tagit del av andra kokböcker och, åtminstone vissa av dem, även av utländska, är uppenbart. Så nämner exempelvis Polhems ”svärdotter” att hon skaffat sig ”Coleri, Beckers, och andra hushåldsböcker”¹¹⁴ och Weltzin talar om att hon ”följt i det huvudsakligaste de grunder för matredningen, som de nyttjade utländska böcker gifvit wid handen”¹¹⁵, men anpassat detta efter svenska förhållanden. Det finns alltså inte någon stark föreställning om att man måste vara originell och till varje pris föra fram sina egna recept och låtsas ovetande om traditionen. Tvärtom så lyfter framförallt Hagdahl fram vikten av att både låtsas om traditionen och ta vara på den. Citaten nedan är långt, men belysande för hans resonemang:

Kokkonsten är framför alla andra en traditionel och praktisk konst, men så vida ej recepten hafva bestått tidens, erfarenhetens och det allmänna gillandets prof, äro de litet värda. Böcker i kokkonsten äro derföre huvudsakligen afskrifter af hvarandra. Den första kokboken är den mest originella, endast derföre att vi ej deri kunna spåra de literära lånen före den tid, då boktryckarkonsten uppfans. Men det är icke något tvifvel om att man ju skulle kunna i klostrens arikiv, på pergamentrullar och i de aptitligaste manuskript återfinna hvarje recept, som offentliggjorts i den första kokboken; ty plagieringen kan spåras, som en sårad

¹¹⁴ Polhem, sid. 4.

¹¹⁵ Weltzin, företalet.

man genom sitt blod, ändå från 1400-talet intill närvarande dag. De som författat kokböcker hafva i mer eller mindre grad afskrifvit tidigare författare, som föregått dem, och så måste det äfven allt jemt komma att tillgå, såvida vi ej blifva dåraktiga nog att förkasta all erfarenhet och endast lita på teori eller gissning. Samlare af någon ny kokbok böra derföre icke göra anspråk på originalitet. De böra draga nytta af sina föregångares mödor och genom jemförelser och tillägg samt genom egen erfarenhet och nya upptäckter söka förbättra redan tryckta arbeten.¹¹⁶

Det finns två kokboks författare i materialet som i positiva ordalag knyter an till en utländsk tradition: Cajsa Warg och Ch. Emil Hagdahl. Warg gör det implicit genom sina maträtter, som emellanåt har franska namn, som "Soup à la Reine". Hagdahl är mer explicit, och hänvisar till en rad auktoriteter, som redan nämnts, och han refererar uttryckligen till den franska kokkonsten, som han är mycket förtjust i. Redan i sitt förord, där han berättar om sina intentioner att "så att säga, flytta kokboken ifrån köket in i salongen eller i gemaken, der de bildade klasserna träffas...", talar han om sina intentioner när det gäller den franska respektive den svenska maten:

vi hafva härigenom sökt vinna alla bildade personer för införandet i vår matlagning af allt det lätta, behagliga och helsosamma, som finnes i den franska kokkonsten, utan att derföre behöfva öfvergifva våra bästa vanor eller enkelheten i vår gamla kraftiga svenska föda.¹¹⁷

Dessa tankegångar utvecklar han sedan vidare i avsnittet Kokkonsten. Det finns också författare i detta material som utifrån omvända utgångspunkter tar upp det utländska inflytandet, framförallt Anna Maria Rückerschöld. För henne är den utländska kokkonsten en styggelse, och hon kritiserar, som redan nämnts, Cajsa Warg för att hon låtit sig inspireras av denna. För Rückerschöld är framhållandet av den svenska maten en del av omsorgen om nationen, och hon är mycket starkt mot främmande inflytande; det är säkert ingen tillfällighet att de "porträtt" av dåliga husmödrar som R. målar upp är just "utländska". Hon manar även

¹¹⁶ Hagdahl, sid. 4.

¹¹⁷ A.a., förordet.

de rika att vara sparsam i dyrtider, och återkommer om och om igen till att alla ska spara, för nationens bästa:

Hwilken lycksalighet i längden för vårt land, och hwilken hugswalelse för uslingen, som nu med sit trägna arbete knappt hinner nära sit för det allmänna så nödwändiga lif.¹¹⁸

Förhållandet mellan kokboks författarna

Det finns några exempel på direkta referenser mellan kokboks författarna i detta material; den nyss nämnda animositeten från Rückerschölds sida mot Warg är ett sådant. Likaså motiverar Weltzin utgivandet av sin kokbok med att det nu gått en tid sedan Rückerschöld och Warg kom ut med sina böcker, att det därför är dags för något nytt; samtidigt betygar hon emellertid sin aktning för sina föregångare.

För övrigt kan man inte spåra så starka samband, och man kan inte heller se att de i formspråk och framställning blivit så starkt inspirerade av varandra; tvärtom så får ju inte Hagdahls banbrytande arbete några efterföljare förrän långt senare.

”Röst” och auktoritet i texterna

Intressantare än deras förhållande till varandra är vilken auktoritet de vilar på i sina framställningar. Eftersom matlagning är en syssla som tidigare förmedlats genom en muntlig tradition, där auktoritetsförhållandena var självklara, så blir detta en intressant – och inte så självklar – fråga i den nya, skriftliga kulturen. Hushållerskans, kokerskans eller moderns röst: dessa har nu ersatts av ”röster” i texterna – och vilka är då dessa? Vi går igenom dessa steg för steg.

Polhem: ”Svärmor” är auktoriteten, och i förlängningen av det kan man tala om familjen och den äldre generationen.

¹¹⁸ Rückerschöld, sid. 5.

- Warg: Hon själv och hennes kunskap är auktoriteten, och kunskapen i sig lyfts fram.
- Rückerschöld: Hon själv är auktoritet, och hon vilar den på nationens krav och använder de negativa exemplen som motbild.
- Weltzin och Björklund: De är själva auktoriteter, men inte så synliga. Kokerskans kunskap är här grunden.
- Hagdahl: Han själv är auktoritet, och vilar den på de utländska förebilderna, och på vetenskapen.
- Langlet och Grubb: Hon själv är auktoritet, liksom den äldre generationen: ”kvinnan”/husmodern

Förändringar i auktoriteten

Man kan här se att olika slags auktoritet kommer i förgrunden, över tidens gång: I början av perioden är det den äldre generationen, personifierad av ”svärmor”, som självklart står för auktoriteten, men i och med Warg är det husmor/husfrun som träder fram som auktoritet, och denna auktoritet vilar på gedigen kunskap, gränsande till det vetenskapliga. Husmors/husfruns kompetens som auktoritet är mycket tydlig vidare in på 1800-talet, men mot slutet av det århundrandet går auktoritetsförskjutningarna åt två håll: dels mot den äldre generationen (Langlet), dels mot vetenskapen (Hagdahl). Av dessa båda får man utan tvekan säga att den vetenskapliga auktoriteten gått segrande ur striden in på 1900-talet, liksom de husliga experter som framträder i olika mediala sammanhang.

Från den äldre generationen till kokerskan till vetenskapen och tillbaka till den äldre generationen/kvinnan/”urmodern” igen.

7. Avslutande diskussion

I de olika avsnitten har resultaten summerats, och kommenterats, och det är nu dags att stanna upp och sammanfatta och diskutera helheten. De frågor som ställdes inledningsvis handlade framför allt om utvecklingen från muntlighet till skriftlighet samt om innehållslig, grafisk och språklig förändring. Vi kan då dels slå fast de förändringar, den utveckling, som skett, och dels diskutera skälen till dessa förändringar.

Det första som är naturligt att slå fast efter genomgången är emellertid inte förändringarna utan *konstansen*. Anwards konstaterande att kokböcker är en genre som förändrats i relativt liten grad är giltigt även för detta material. I merparten av recepten presenteras allt i ett stycke, innehållet i böckerna är tematiskt organiserat på ett sätt som i huvudsak känns bekant, och de maträtter som presenteras skiftar inte så mycket i innehåll. Ett skäl till detta kan naturligtvis vara att de avsedda målgrupperna förefaller relativt homogena (borgerliga husmödrar och husföreståndare, och i viss mån kvinnorna på landet), men däremot är ju inte författargruppen särskilt homogen. Där finns vetenskapsmän, framgångsrika borgerliga fruor och kokerskor.

Kan då denna konstans tillskrivas den starka förankringen i en muntlig tradition, där man så att säga berättade om tillvägsgångssättet och presenterade ingredienserna efter hand? Det är ju den presentationsmetodik som används i flertalet recept. Och när det gäller mat – kan det vara så att vissa smaker ligger närmare till hand än andra för den mänskliga gommen? Sannolikt inte. I *Matens roller* beskriver Sten Andersson hur just smak och matvanor är starkt kulturellt förankrade, det som är gott i ett sammanhang är äckligt i ett annat.¹¹⁹ Att ställa sig själv inför en främmande kulturs matvanor är ju ett sätt att få en insikt av det slaget; Brillat-Savarins recept på grå ekorrar kokta i madeira skapar inte något hunger hos en normalsvensk läsare, medan många av hans andra

¹¹⁹ Andersson 1980

matidéer förefaller mycket inspirerande.¹²⁰ Å andra sidan visade studien av glassrecept (avsnitt 2) på en likhet över tid inom en kultur; både ingredienser och tillvägagångssätt var likartade i över hundra år.

En förändring vi däremot kan konstatera är skillnaden i de röster som framträder i materialet, grunderna för auktoriten. Och den skillnaden blir ännu mer påtaglig om vi drar ut perspektivet ytterligare 100 år, fram till vår tid. Vi kan då skönja en utveckling i fyra steg, där det i början är en fråga om *enskilda*, om ”hjältar” som framträder och gör kokböcker. Hjältar är ett starkt ord, med jag menar med det enskilda som träder fram i kraft av sitt kunnande. De förankrar och motiverar sitt arbetet i den äldre generationen – eller i sin egen kunskap – men de agerar som enskilda, kunniga personer. Polhem och Warg är lite olikartade företrädare för den perioden. Sedan, som en andra fas, ser vi *kunskap* som det centrala begreppet; man förankrar recepten i en gemensam kunskapsbas och tonar ner sig själv. Björklund och Weltzin är exempel på detta. I en tredje fas, runt sekelskiftet, börjar det bli en fråga om *institutioner* som auktoritetsbas. Det är de husliga utbildningarna och vetenskapliga institutionerna inom det husliga området som blir grunden för kunnandet.¹²¹ Det syns inte så klart i det här materialet; man får gå lite längre fram för att det ska bli tydligt. Som en fjärde och avslutande fas, från mitten på 1900-talet, blir *organisationerna* centrala. De stora organisationerna blir väsentliga, vilket märks även idag; i studiet av KF:s och ICA:s hemsidor kan man se mycket av den ideologi som idag är förhärskande vad gäller ekologi, internatinellt tänkande mm.¹²²

En annan förändring gäller hur värderingarna förskjuts under perioden, framförallt vad gäller idealhemmet och husmors roll. ”Från sparsamhet till ordningsamhet” skulle kunna vara en samlande rubrik, som emellertid inte täcker hela bilden. En förespråkan för kunskap och matintresse finns också, liksom vetenskapliga ideal. Det förefaller inte vara alltför djärvt att koppla dessa förändringar till det omgivande samhällets förändring, men vilka är då de samtida ideologiska förändringar som man kan koppla kokböckernas värderingar till?

Om vi, grovt sett, hänför idealet *sparsamhet* till 1700-talet och *ordning* till 1800-talet, så fanns det utan tvekan politiska och nationella

¹²⁰ Brillat-Savarin 1826 (1976).

¹²¹ Mårdsjö 1996, kapitel XX

¹²² Mårdsjö 1998, i en artikel om matrecept från Cajsa Warg till Internet.

strömningar i de riktningarna. Under 1700-talet var omsorgen om nationens ekonomiska väl och ve mycket stark, och man tog från centralt håll ansvar även för hushållningsfrågor; Polhem själv var en av dem som var engerade i detta arbete. Sten Lindroth skriver i *Svensk lärdomshistoria* om hur merkantilismen som idésystem genomsyrade tiden, och att handelsbalansen utgjorde en grundläggande fråga. Att exportera ansågs centralt:

Om importen översteg exporten ledde det till fattigdom och elände, i motsatt fall blomstrade man på handelspartnerns bekostnad.¹²³

Det förefaller rimligt att se exempelvis Rückerschölds starka tal för nationen, för sparsamhet och mot allt utländskt som ett naturligt utslag av en sådan idétradition.

Tankarna om *ordning* var starka på 1800-talet, så som Berner visat vad gäller hushållet.¹²⁴ Jonas Frykman och Orvar Löfgren beskriver några aspekter av det i *Den kultiverade människan*.¹²⁵ Där går de igenom två teman: Löfgren diskuterar hur det nya tänkandet vad gäller motsättningen mellan arbetet och fritiden, hemmet och yttervärlden speglades i synen på tiden, naturen och familjen¹²⁶, och Frykman beskriver hur kampen mot smuts och oordning blev till ett led i en disciplinering av kropp och tanke.¹²⁷ De båda aspekterna hör ihop; det ”naturliga” skulle tämjas och en organiserad ordning – och så småningom planmässighet – skulle ersätta naturens rytm och kroppsliga uttryck. Sådana tankegångar finns ju rikligt företrädade i handböckerna från 1800-talet, och Langlet citeras av Löfgren i det avsnitt där han diskuterar moderns och faderns väldefinierade och skilda roller. I framväxandet av det borgerliga hemmet blir makarnas roller tydligt definierade, och kvinnans uppgift vad gäller att upprätthålla ordning – och stå för trevnaden – blir mycket påtaglig.¹²⁸

Förändringarna – och konstansen – gäller ju även den språkliga och grafiska fomen. Texterna får med tiden allt mer skriftspråkliga drag, men

¹²³ Lindroth, sid. 95.

¹²⁴ Framförallt i kap. 2 “Meningen med städningen, eller den ordnande handen i hemmet”.

¹²⁵ Frykman & Löfgren 1979.

¹²⁶ A.a., avsnittet “Känslans förvandling”

¹²⁷ A.a., avsnittet “Hel och ren”.

¹²⁸ A.a., sid. 97 ff.

det går långsamt och inte alls linjärt. Pedagogisering av den grafiska formen, exakthet vad gäller mått och vikt, kontextoberoende, allt detta kommer steg för steg – och framför allt språngvis med Hagdahl – men det går inte snabbt.

Man kan spekulera över varför denna fasthet i formen är så påtaglig, och min bedömning av detta hör samman med att handboksskrivande/instruktionsskrivande över huvud taget är en mycket svår konst. Det är en mycket komplex kommunikativ uppgift: Det handlar att presentera fakta på ett begripligt och överskådligt sätt, att övertyga om vikten av att laga en viss rätt eller att tillägna sig en viss värdering, det handlar också om att i ord på papper visa på handgrepp och metoder, något som man tidigare haft en mycket bredare kommunikativ arsenal för att göra. Orden på papperet, envägskommunikationen, ska ersätta talet, ögonkontakten, möjligheten att visa och tala om när något gått fel, utrymmet för att fråga och fråga igen. Det är först i och med Internetrecepten som denna dialogmöjlighet kommit tillbaka. Provköken har sådana frågelådor via e-mail, och Aspengren mitt i maten har det också.¹²⁹ Men under denna period som undersökningen täcker skrevs böckerna utifrån att de, i allt högre grad, skulle fungera som texter i sig, fungera utan kontexten av lukt, smak och samtal. Och i det perspektiven är inte konstansen märklig; att gå från ett kommunikativt skede till ett annat och att till papper överföra en så komplex kommunikativ uppgift – det är en bedrift! Att man alls kommit så långt med att utveckla detta får väl snarast anses som märkligt, och Hagdahls bedrifter framstår i ett sådant perspektiv som alltmer beundransvärda.

¹²⁹ Ett par exempel: www.kf.se och www.ica.se.