

SLS ~ APPELL

HUSHÅLLSBOK
för Stensböle gård

RECEPT, RÅD OCH HUSKURER FRÅN 1700-TALET

UTGIVEN AV MÄRTHA NORRBACK

HUSHÅLLSBOK
FÖR STENSBÖLE GÅRD

Hushållsbok för Stensböle gård

*RECEPT, RÅD OCH HUSKURER
FRÅN 1700-TALET*

UTGIVEN AV MÄRTHA NORRBACK

SVENSKA LITTERATURSÄLLSKAPET I FINLAND, HELSINGFORS
APPELL FÖRLAG, STOCKHOLM
2020

*Denna bok är nummer 845 i serien Skrifter utgivna av Svenska litteratursällskapet i Finland
och utges gemensamt av Svenska litteratursällskapet i Finland och Appell Förlag.*

*Boken utges med stöd av Ingrid, Margit och Henrik Höijers donationsfond II
inom Svenska litteratursällskapet i Finland.*

© Författarna och Svenska litteratursällskapet i Finland 2020

Detta verk är licensierat under

[Creative Commons Erkännande-Icke-kommersiell-Inga Bearbetningar 4.0 Internationell
\(CC BY-NC-ND 4.0\).](#)

Omslag och grafisk formgivning Elsa Wohlfahrt Larsson

Omslagsfoto Katja Hagelstam

Bildbehandling Kari Lahtinen, Kustannushuone Oy

Typsnitt Adobe Caslon

Andra tryckningen, 2021

ISBN 978-951-583-508-6 (tryckt utgåva, Finland) sls.fi

ISBN 978-91-984961-7-8 (tryckt utgåva, Sverige) appellforlag.se

ISBN 978-951-583-540-6 (epub), <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-583-540-6>

ISBN 978-951-583-541-3 (pdf), <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-583-541-3>

Skrifter utgivna av Svenska litteratursällskapet i Finland

ISSN 0039-6842 (tryckt)

ISSN 2490-1547 (digital)

UDK 64, 930



VERTAISARVIOITU
KOLLEGIALT GRANSKAD
PEER-REVIEWED
www.tsv.fi/tunnus

INNEHÅLL

FÖRORD 7

~~~~~

JOHANNA ILMAKUNNAS & MÄRTHA NORRBACK

*Konsten att sköta ett herrgårdshushåll* II

Barbro Hästesko och hennes hushållsbok på Stensböle gård

~~~~~

MÄRTHA NORRBACK

Hushållsbok för Stensböle gård
– handskriften och utgivningen 69

~~~~~

*Barbro Christina Hästeskos hushållsbok* 83

~~~~~

KOMMENTARER OCH ORDFÖRKLARINGAR 243

MÅTTENHETER 273

~~~~~

KÄLLOR OCH LITTERATUR 274

BILDKÄLLOR 283

REGISTER 284



## FÖRORD

**D**enna bok ger läsaren en inblick i en handskriven hushållsbok från 1700-talet som ingår i den omfattande arkivsamlingen från Stensböle gård. Samlingen med sina drygt 26 hyllmeter består av flera tusen enskilda dokument och handlingar om herrgården och livet där under flera århundranden. Den innehåller både juridiska och ekonomiska handlingar gällande gården och gårdsdriften samt personhandlingar såsom brev, dagböcker och fotografier med anknytning till gårdens invånare, deras släktingar och vänner.

Stensböle gård ligger ca 5 km sydost om staden Borgå i ett område som på 1700-talet var och som fortfarande är omringat av skog, vatten och åkrar. Herrgårdarna i östra Nyland beboddes av adelssläkter, det sociala umgänget mellan gårdarna var intensivt och det förekom nära band mellan invånarna på dessa gårdar. Hushållsboken från Stensböle gård, som tillhört Barbro Hästesko, kan betraktas som ett titthål in i herrgårdslivets och invånarnas vardag. I hushållsboken får vi ta del av råd, recept och olika färdigheter som var till nytta i vardagen på gården.

Svenska litteratursällskapet i Finland övertog 1990 Stens-

 Att betrakta föremålsbeståndet och inredningen på Stensböle gård är att göra ett tvärsnitt genom epokerna och stilhistorien, men också att titta in i en privat värld formad av gårdens innehavare. Det kinesiska porslinet och matsalsskapet vittnar om 1700-talets närvaro, medan herrgårdsbyggnaden och porträtten representerar 1800-talet. Mycket av inredningen är av senare datum.

böle gård som en donation av Gunvor Wallensköld-Rotkirch. I gåvobrevet ges uttryck för att samlingar tillhörande gården ska tjäna framtida herrgårdsforskning. Utgivningen av Stensböle hushållsbok är ett bidrag till detta och ger en inblick i sociala, ekonomiska och kulturhistoriska förhållanden i ett herrgårdssamhälle på 1700-talet. Utgåvan är språkligt något moderniserad så att dagens läsare lättare kan läsa och förstå den. Den handskrivna hushållsboken finns även publicerad digitalt på Svenska litteratursällskapetets egen vy på den nationella portalen Finna, [sls.finna.fi](https://sls.finna.fi).

Den nuvarande bestyrelsen som förvaltar gården har haft en central roll i att originaldokumentet ges ut i tryck. Jag vill rikta ett stort tack till bestyrelsen för dess insikt att hushållsboken har ett stort kulturhistoriskt värde och att den bör publiceras.

Många personer har bidragit till att den handskrivna hushållsboken fått formen av en bok som tilltalar både forskare och andra som är intresserade av herrgårdsliv. Det har inneburit stor möda att transkribera texten i originalkällan och att tolka de olika handstilarna. Redaktören Patricia Berg gjorde den första renskrivningen av texten och redaktören Evelina Wilson fortsatte arbetet. Bokens utgivare Märtha Norrback har skickligt etablerat texten och beskrivit handskriftens förvandling till tryckt bok, försett hushållsboken med ordförklaringar och kommentarer samt tillsammans med professor Johanna Ilmakkunnas skrivit bokens inledande artikel. Apotekare Bengt Mattila, förste intendent Henry Väre, docent Kerstin Thelander och projektchef Nina Edgren-Henrichson har ställt sin expertis till förfogande i arbetet med manuskriptet. Ett varmt tack till alla!

Jag är glad att nu se boken förverkligad av Svenska litteratursällskapet i denna vackra utformning. Den visuella estetiken är avgörande för den känsla som boken förmedlar. För det vill jag tacka fotografen Katja Hagelstam samt tidigare museichef Marketta Tamminen för hennes sakkunskap om 1700-talsföremål, förste arkivarien Yrsa Lindqvist som skapat arrangemangen på fotografierna och formgivaren Elsa Wohlfahrt Larsson för den fina ombrytningen av boken. Ett varmt tack går också till bildredaktören Nora Ervalahti och förlagsredaktörerna Malin Bredbacka-Grahn och Katarina Pihlflyckt.

*Kristina Linnovaara*

Ordförande för fonden Stensböle Minnens bestyrelse  
Arkivchef vid Svenska litteratursällskapet i Finland



JOHANNA ILMAKUNNAS &  
MÄRTHA NORRBACK

## *Konsten att sköta ett herrgårdshushåll*

BARBRO HÄSTESKO OCH HENNES HUSHÅLLSBOK  
PÅ STENSBÖLE GÅRD

Det var sedvanligt att man samlade recept och råd på herrgårdar. Barbro Hästeskos<sup>1</sup> hushållsbok eller Stensböle hushållsbok ingår i en lång tradition av att praktiska kunskaper vid herrgårdar nedteknades, användes och förmedlades vidare. I europeiska arkiv, museisamlingar och privata hem finns en mängd hushålls-, recept- och anteckningsböcker om matlagning, bakning, konservering, brännvinsbränning, beredning av läkemedel, textilfärgning, fläckborttagning, tillverkning av ljus, tvål och bläck, botemedel för kreatur samt trädgårdsskötsel. Däremot är receptsamlingar av detta slag tillkomna före mitten av 1800-talet sällsynta i arkiv i Finland. Efterkommande generationer har i varierande grad ansett denna typ av dokument vara värda att ta vara på. Det var länge privatpersoners offentliga verksamhet som stod i fokus för bevarandet, och källmaterial som föll utanför den publika sfären har arkiverats mer sporadiskt. För finländska förhållanden är hushållsboken från Stensböle ett synnerligen tidigt och väl bevarat exempel på en receptbok.

När man i sin hand håller den lilla och slitna hushållsboken

 *Herrskap och tjänstefolk arbetade sida vid sida. Var och en hade sina plikter, men alla bidrog till att arbetet på herrgården blev utfört. Herrgårdsfrun skulle behärska alla sysslor och övervaka pigornas arbete. Pehr Hilleström var en framstående skildrare av vardagsliv, hushållsbestyr och kvinnor i arbete under 1700-talets andra hälft.*

från Stensböle gård<sup>2</sup> håller man i ett vittnesbörd över kvinnors arbete, kunskap och flit. I detta anspråkslösa föremål tar kvinnors oändliga sysslor och färdigheter inom matförsörjning, rengöring, textilarbete och behandling av sjukdomar konkret gestalt. Här materialiseras arbete och kunskapsförmedling.

Genom Barbro Hästeskos liv (1698–1771) och hennes hushållsbok framträder en bild av hur livet i vardag och fest kunde gestalta sig på en herrgård under 1700-talet. Barbro Hästeskos livscykel och släktkrets samt hennes hushållsbok utgör ramarna för denna artikel. Mot den bakgrunden undersöker vi kvinnors liv och arbete i form av vardagliga sysslor. Vi diskuterar också högreståndskvinnornas kulturbärande arbete som förnyade herrgårdskulturen både från en generation till en annan och inom familjen, släkten och bekantskapskretsen. Eftersom boken skrevs av Barbro Hästeskos make blir även andra roller inom hushållet än kvinnornas indirekt synliga. Vi beskriver dessutom Stensböle hushållsbok som litteraturprodukt, receptsamling och handskrift samt betraktar den i en större kontext av receptsamlingar och hushållsböcker från det långa 1700-talet.

### *En adelskvinna och hennes släktkrets*

För att förstå Barbro Hästeskos liv som kvinna, maka och mor samt den transnationella och gränsöverskridande värld där hon verkade, är det nödvändigt att känna till hennes och makens släkt och livserfarenheter. Under tidigmodern tid definierades en människas ställning och möjligheter i samhället av börd, stånd, kön och äktenskaplig status. Adlig börd och jordegendom gav kvinnor hög status, och ett ståndsmässigt giftermål

förstärkte positionen ytterligare. För en adelskvinnas liv och verksamhet betydde ståndet och den äktenskapliga statusen – att vara ogift, gift eller änka – mer än kön, eftersom hierarkierna i det tidigmoderna samhället huvudsakligen utgick från ståndet och i mindre bemärkelse från könet.

Barbro Christina Hästesko-Fortunas föräldrar var löjtnanten vid Nylands infanteriregemente Lorentz Hästesko-Fortuna (1665–1705) och Sofia Giös (1674–1699). Fadern härstammade från en västnyländsk släkt med anor från 1500-talet. Släkten Hästesko-Fortuna adlades under stormaktstiden för sina militära förtjänster. Lorentz Hästesko-Fortunas farfar hade stora egendomar i Vichtis socken och av dem ärvde sonsonen herrgården Kourla. Gården gick senare i arv till dennes dotter Barbro, huvudpersonen i denna bok. Modern Sofia Giös var dotter till lagmannen, majoren vid Nylands kavalleriregemente Johan Giös (1647–1697) och Sofia Ille (född ca 1640, levde som änka 1709, dödsåret okänt). Släkten Hästesko-Fortuna hörde till de nyadlade, det vill säga släkter adlade efter 1600, medan släkten Giös hade upphöjts i adligt stånd redan 1444. Båda släkterna introducerades på Sveriges riddarhus 1642, då de fick politiska privilegier och rätt att utse representanter till riksdagen.<sup>3</sup>

Barbro Hästesko härstammade således på både faderns och moderns sida från gamla adliga militärsläkter från södra Finland. Sannolikt kände släkterna varandra, åtminstone de manliga medlemmarna, eftersom de tillhörde samma regementen och deltog i fälttåg under de svenska stormaktskrigen. Banden förstärktes genom giftermål. Det var ett för adeln typiskt äktenskapsmönster under denna period att äktenskapspartnern i huvudsak valdes inom ståndet.<sup>4</sup>

Lorentz Hästesko-Fortuna och Sofia Giös gifte sig i Helsingfors i april 1696. Barbro Christina föddes den 1 maj 1698 som sina föräldrars förstfödda. Följande år, den 19 december 1699, föddes brodern Johan Adolf. Samma dag avled Sofia Giös i barnsäng. Hon begravdes i januari 1701 i Vichtis kyrka. Att Sofia Giös begravning ägde rum ett drygt år efter hennes död var inte ovanligt, snarare en kutym under barocken, då praktfulla och storstilade begravningar hörde till adelskulturen.<sup>5</sup> Graviditet och förlossning var riskfyllda tilldragelser oberoende av kvinnans sociala ställning. Adelskvinnor avled inte sällan under förlossningen eller i komplikationer efteråt, medan männen dog i fält eller omkom i olycksfall och barnen under spädbarnsåren. Den höga barnadödligheten sänkte medellivslängden under 1700-talet, men i alla tider har det även funnits människor som uppnått hög ålder.<sup>6</sup> Barbro Hästesko själv avled en månad före sin 73-årsdag och utgjorde inget undantag inom adels- och högreståndskretsar under seklets senare del.

Stora nordiska kriget och livets oberäknelighet förorsakade familjen Hästesko-Fortunas medlemmar stora förluster kring sekelskiftet 1700. Lorentz Hästesko-Fortuna, som hade avancerat till sekundryttmästare vid Nylands kavalleriregemente, blev skjuten till döds 1705 i Litauen. Barbro Christina och Johan Adolf blev då föräldralösa som så många andra barn under de svenska stormaktskrigen. Barbro Hästesko ingick förmodligen 1709 äktenskap med fänriken Carl Johan Norman.<sup>7</sup> Hon giftes bort ovanligt ung, som trettonåring. Troligtvis närde hennes släktingar hoppet att maken skulle ta hand om henne ekonomiskt och praktiskt. För adelskvinnor var äktenskapet den säkraste, om inte den enda, möjligheten att försörja sig och nå en

↪ Inga porträtt av Barbro Hästesko eller Johan Wentzel Rotkirch (1699–1758) har bevarats på Stensböle. Bland minnesföremålen finns däremot en sporre som sägs härstamma från det norska fälttåget 1718, där Rotkirch sårades svårt. Sporren fotograferad mot en röd lidersvägg på Stensböle får här symbolisera både hans officersvärdighet och hans roll som godsherre.



viss självständighet inom det patriarkala samhället. Äktenskapet och de gifta makarna var de enheter på vilka samhällsordningen och arbetet i samhället var baserade.<sup>8</sup> Äktenskap gjorde det också möjligt för adeln att skapa strategiska band mellan familjer och upprätthålla släktnätverk.

Barbro Hästesko följde med Carl Johan Norman ut i kriget och befann sig i Viborg 1710 när Ryssland erövrade staden.<sup>9</sup> Norman stupade och hans unga änka fördes som fånge till Ryssland, tillsammans med svenska officerare och soldater med familjemedlemmar samt andra som följt armén i fält. Officerarna fördes till Sibirien, medan tillfångatagna soldater sattes i tvångsarbete för att bygga S:t Petersburg.<sup>10</sup> Adliga officerare som blev krigsfångar bemöttes i enlighet med sin sociala ställning, vilket betydde relativ frihet och umgänge med ståndsbröder. Under fångenskapen lärde de sig nya färdigheter, exempelvis språk eller hantverk.<sup>11</sup> Barbro Hästesko blev av allt att döma under fångenskapen insatt i medicin och i bruket av medicinalväxter.<sup>12</sup> Såsom många adliga och ståndspersoner under stora ofreden stannade Barbro och hennes bror Johan Adolf efter frigivningen inte i det ockuperade Finland, utan fortsatte till det betydligt tryggare Sverige. Syskonen hade befriats ur rysk fångenskap senast 1714, eftersom de åren 1714–1716 antecknades bland de krigsflyktingar som i Stockholm fick ekonomiskt stöd från flyktingkommissionen.<sup>13</sup> Senare blev Johan Adolf Hästesko-Fortuna (1699–1745) konstapel vid amiralitetet. Han sålde sina av fadern ärvda egendomar i Finland, flyttade till Livland och gifte sig i Danzig, där han stannade.<sup>14</sup>

Stormaktstiden, de kontinuerliga krigen och förlusten i stora nordiska kriget prövade kvinnor, män och barn hårt, något som

konkretiseras i Barbro Hästeskos öde som barn och ung kvinna. Hon hade ingått äktenskap för första gången förmodligen innan hon hade nått puberteten, följt maken ut i krig, begravt honom och själv blivit krigsfånge. Trots dessa tidiga prövningar var hon ett gott parti och en potentiell äktenskapspartner för en adelsman, eftersom hon var ägarinna till två herrgårdar och härstammade från inflytelserika adelssläkter i Finland.

I juni 1721 gifte Barbro Hästesko om sig med löjtnanten Johan Wentzel Rotkirch i Strängnäs i Sverige.<sup>15</sup> Rotkirch härstammade från en adelssläkt med anor från Tyskland, som hade naturaliserats och introducerats i Sverige 1634. Han hade tjänstgjort som page vid det kungliga hovet, gjort en framgångsrik militär karriär och deltagit Karl XII:s fälttåg i Norge 1718. Där hade han sårats så allvarligt att han inte kunde fortsätta som aktiv officerare. Han tog avsked från sin tjänst vid Södermanlands regemente i februari 1721. Sannolikt hade han redan då träffat Barbro Hästesko, med vilken han gifte sig några månader senare.<sup>16</sup>

Vid tiden för sitt andra äktenskap var Barbro Christina 23 år. Man kan utan överdrift påstå att hennes liv tog en ny vändning när hon gifte om sig – kriget tog slut, och Sverige och Ryssland slöt fred i Nystad i augusti 1721. Barbro Hästesko och Johan Wentzel Rotkirch flyttade troligen från Sverige strax efter giftermålet 1721, men senast sommaren 1722, eftersom det första barnet, en son, föddes på Stensböle i augusti 1722.<sup>17</sup> Hon kunde nu återta besittningen av sina egendomar, det av fadern ärvda Kourla i Vichtis och av modern ärvda Stensböle nära Borgå,<sup>18</sup> som hon hade lämnat vid flykten till Sverige. Det fanns mycket att reparera efter den ryska ockupationen på släktgården Stensböle.<sup>19</sup> En recept- och hushållsbok för den unga herrgårds-

frun var mot den bakgrunden säkerligen välbehövlig när paret bosatte sig på Stensböle.

För en adlig officerare var det inte ovanligt att »byta karriär«. För Johan Wentzel Rotkirch öppnade äktenskapet med Barbro Hästesko utsikter om ett ståndsmässigt liv som godsägare, jordbrukare och pensionerad officer på Stensböle. Rotkirch övergav emellertid inte den militära karriären fullständigt, utan erhöll kaptens rang 1738.<sup>20</sup> Han hade då levt på Stensböle som godsherre med sin familj i närmare tjugo år.

Paret Rotkirch fick tio barn mellan 1722 och 1742, sju söner och tre döttrar. Deras barnaskara var större än brukligt bland jordägande adelsfamiljer under 1700-talet. Arvsrätten i Sverige, som garanterade alla söner lika stora arvslotter och hälften så stora arvslotter för döttrarna, minskade effektivt barnantalet i jordägande familjer. Det vanliga var mellan fyra och sex barn.<sup>21</sup> Nio barn föddes på Stensböle och ett på Kourla. Sönerna Carl Gustaf (1722–1742), Lorentz Johan (1724–1802), Wentzel Fredrik (1727–1814), Adolf Magnus (1732–1788) och Daniel (1738–1800) blev officerare i likhet med sina manliga släktingar på både faderns och moderns sida sedan generationer. Döttrarna Maria Elisabet (1725–1766), Sofia Christina (1730–1767) och Anna Margareta (1734–1772) gifte in sig i nyländska adelssläkter. Hans Henrik (f. och d. 1737) och Christoffer (1742–1743) dog som spädbarn.<sup>22</sup>

Barndödligheten berörde adeln och ståndspersoner lika väl som allmogen. En stor barnaskara i en adelsfamilj innebar att ett ståndsmässigt liv skulle garanteras alla, genom uppfostran, karriärmöjligheter och goda giftermål. För kvinnorna var barnafödandet den viktigaste delen av deras kulturbärande arbete. Därtill kom att ordna lämpliga äktenskapspartner åt barnen,

vilket tryggade släktens fortlevnad. Det var även centralt för individen i ett samhälle som grundade sig på äktenskapet och makars gemensamma arbete. Efterlevande makar gifte ofta om sig ifall den ena parten avled.

Särskilt betydelsefull var kvinnornas – oftast mödrarnas men också fastrars, mostrars och systrars – förmedlande roll vid valet av äktenskapspartner, både för söner och för döttrar. Det var inte ovanligt att gifta kvinnor sökte konkret och emotionell hjälp av sina mödrar under graviditeten och förlossningen, som kunde vara ett livshotande skede i en kvinnas liv. Detta konkretiseras i de Rotkirchska döttrarnas liv: såväl Maria Elisabeth Rotkirch som hennes syster Anna Margareta Rotkirchs makes första hustru, Anna Elisabeth Aminoff (1731–1762), avled i förlossningskomplikationer. Mödrarnas emotionella stöd och uppmuntran var av betydelse även för söner som flyttade hemifrån för att bygga upp sina yrkeskarriärer.

Barbro Hästeskos och Johan Wentzel Rotkirchs söner inledde sina militära banor som tretton–fjortonåringar, vilket var vanligt. Ibland skrevs adelssöner in i arméns rullor redan som tio–tolvåringar, eftersom avancemang berodde på antalet tjänsteår.<sup>23</sup> Carl Gustaf Rotkirch dog under hattarnas krig i maj 1742, ett öde som inte var oväntat i en släkt med generationer av yrkesmilitärer. Lorentz Johan Rotkirch gifte sig aldrig, vilket inte heller var ovanligt, även om äktenskapet var högt värderat och största delen av adelns medlemmar gifte sig. Wentzel Fredrik blev efter sin officerskarriär godsherre på Stensböle.<sup>24</sup>

Wentzel Fredrik övertog Stensböle efter att fadern Johan Wentzel hade avlidit, trots att han i egenskap av militär inte kunde bebo Stensböle. Ansvaret föll då på Barbro Hästesko

4 ÖRE.

Hans Berghman

J: afvigis mögden med den  
 Gullern förrentningsgarn, och för-  
 binda af, ut af Hushållerna och julle-  
 zierna i detta instrument be-  
 quäma öfverantvartning af  
 afhandlingen. Vid och oss, Lorentz  
 Lorentz och hans omgärdade barn

Bartholomäus

Hans Lorentz Lorentz Johans Rothkirchs och  
 hustru Anna Margareta Rothkirchs  
 barn, såsom deras lömskudarna

Jule Sundbrantz

Och hans och min bror, Lorentz, Dan-  
 niels Rothkirchs barn

D. N. J. Berghman

Hans Lorentz

Vi min hustru Jule och hans barn

Sophia C. Rothkirch

Jule Sundbrantz

i många år framöver. Sonen fick majors avsked 1771 vid tiden för sin mors frånfalle och övertog då skötseln av Stensböle.<sup>25</sup> Efter en framgångsrik officersbana och efter att han 1770 hade ingått äktenskap med Christina Lagerhjelm (1741–1810), förkovrade Wentzel Fredrik Rotkirch målmedvetet gårdsdriften och jordbruket, och gjorde även en aktiv insats i lokalsamhället och i Finska Hushållningssällskapet. Stensböle kom under 1700-talet att utvecklas till en livskraftig gård. År 1786, då Barbro Hästesko själv inte längre var i livet, instiftades Stensböle gård som fideikommiss.<sup>26</sup> Efter Wentzel Fredrik Rotkirchs död 1814 uppfördes den nuvarande herrgårdsbyggnaden, men med endast få möbler från det gamla huset trots Stensböles status som fideikommiss med därtill hörande »väggfasta möbler».<sup>27</sup>

De namnteckningar med vilka barnen Rotkirch signerade sin fars bouppteckning 1759 ger oss en uppfattning om deras utbildning. Sönerna, vana vid studier och skrivarbete, har signerat med säker hand. Sofia Christina Rotkirch var änka efter sin första make, kornetten Lars Lindcrantz (1725–1757), och undertecknade därför själv bouppteckningen. Hon var tydligen mindre rutinerad i att hålla gåspennan än sina bröder. Fredrik Aminoff undertecknade bouppteckningen å sin hustrus Maria Elisabeth Rotkirchs vägnar, hans handstil är lika stilig som svågrarnas. En säker handstil hade likaså Fredrik Lindcrantz (1728–1783), bror till Lars Lindcrantz och representant för de ogifta syskonen Lorentz Johan och Anna Margareta Rotkirch.<sup>28</sup>

Uppfostran eller edukationen gavs stor betydelse i adelsfamiljer. Genom en ståndsmässig edukation förbereddes adelsbarn för sina kommande roller som adelsmän och adelskvinnor. Söner och döttrar uppfostrades med omsorg, men i praktiken

 *Bouppteckningen efter Johan Wentzel Rotkirch 1759, med namnteckningar av bland andra änkan Barbro Christina Hästesko och dottern Sofia Christina Rotkirch.*

fick sällan alla barn en likadan edukation. Vanligtvis anställde adelsfamiljer en informator eller guvernant efter att modern haft hand om barnens tidigaste uppfostran. I familjen Rotkirch med fler söner än döttrar fostrades flickorna förmodligen enligt tidens kutym av modern, möjligen kunde de följa med brödernas lektioner.<sup>29</sup> Skrivkunskaper var väsentliga för adelskvinnor, eftersom skriften hade en stor roll i deras uppgifter, i kassaböcker, receptböcker, brev och dagböcker.

### *Hushållsboken som tradition och litterär genre*

Hushållslitteraturen kan sägas spegla och förvalta den rådande synen på tycke och smak under en viss epok. Födan och måltiden var kopplade till värderingar som var rådande i samtiden. Under 1700-talet intresserade man sig för god smak och läckerheter, men också för hushållningsvetenskapen, för sambandet mellan mat och hälsa, och man tydde sig i hög grad till medicinalväxter för att bota sina åkommor. Carl von Linné (1707–1778), själv läkare, höll välbesökta dietikföreläsningar vid Uppsala universitet från och med 1740-talet. De handlade om hur man med kostens hjälp skulle upprätthålla liv och hälsa.<sup>30</sup> Också naturalhistorikern Bengt Bergius (1723–1784) uppmärksammade födoämnenas hälsobringande aspekter. Bergius och hans *Tal om läckerheter, Både i sig sjelfva sådana, och för sådana ansedda genom Folkslags bruk och inbillning* erbjuder gastronomihistoriens ymnigaste exempel på vad man genom tid och rum har ätit, druckit, jagat, samlat, odlat och tillrett, men med sina 600 tryckta sidor måste den snarare betraktas som en gigantisk uppslagsbok i matkultur än en handbok i kokkonsten.<sup>31</sup>

Hushållsboken är som genrebeteckning ett tänjbart begrepp. Innehållet begränsade sig under 1600- och 1700-talen inte enbart till matlagningsrecept – i stället hade hushållsboken ofta karaktären av en praktisk encyklopedi för hushållet eller godssamhället som helhet, inklusive gården och dess drift, familjen och tjänstefolket.<sup>32</sup> I självhushållningens tider kunde innehållet sträcka sig från recept på mat och dryck, förvaring, färgning samt huskurer för både boskap och människor, till råd gällande lantushållning med åkerbruk, trädgårdsodling, fiske och ekonomi samt ansvars- och arbetsfördelning för hela gårdssamhället.

Det mest utpräglade exemplet på en sådan bok är kyrkoherden och godsägaren Reinerus Broocmans (1677–1738) *En fullständig swensk hushållsbok*, som utkom i två volymer 1736–1739. I den behandlas allt som berörde hushållet som produktionsenhet samt de plikter som tillkom var och en. Broocmans hushållsbok innehåller all kunskap som behövdes för att driva ett gods, jakt, gruvdrift, läke- och kokkonst inbegripna. Hushållslitteraturens tradition (*oeconomia*) sträcker sig från antiken över medeltiden, renässansen och husfaderslitteraturen till 1700-talet, och avser hushållets förvaltning samt de moraliska principer som styr den.<sup>33</sup> Under 1600-talet trycktes också Per Brahe d.ä:s (1520–1590) *Oeconomia, eller, Huuszholdz-book för ungt adels-folck*, som blev stilbildande för hur råden om unga adelsmäns fostran och skötseln av deras gods skulle läras ut.<sup>34</sup>

Broocmans hushållsbok utgör den ena ytterligheten. Den andra ytterligheten kan i sin alldagliga enkelhet representeras av den handskrivna 1700-talsreceptsamling i ett pärmlöst häfte med drygt hundra recept som bevarats från frälsegodset Vikom i Nagu, Finland,<sup>35</sup> eller Christiana Elisabeth von Ackerns hand-

skrivna samling av små häften, med sannolikt ursprung i härads-hövding Wijkmans hem Åbo. Christiana Elisabeth von Ackern var hustru till häradshövding Johan Henrik Wijkman (ca 1698–1751). Det Wijkmanska hemmets handlingar konfiskerades 1751, mannen dömdes för landsförräderi och avrättades. På så sätt kom hushållsrecepten att bevaras.<sup>36</sup> Hushållsboken från Stensböle står otvivelaktigt närmare de senare exemplen. Maten var ett oundvikligt ämne som angick alla och som dessutom utgjorde en inte oviktig social markör.

Handskrivna hushållsböcker och recepthäften ingår i samma tradition som tryckta kokböcker och handböcker för hushållet. Denna tradition går tillbaka till medeltidens Frankrike och renässansens Italien. Den högre gastronomi var länge männens angelägenhet. De äldsta kokböckerna kom till för att tillfredsställa gommarna vid furstars taffel, och kokböckerna var i allmänhet skrivna av män för män som stod vid grytorna. Välkända böcker från 1600-talets Sverige är drottning Kristinas livmedikus Andreas Sparrmans *Sundhetzens speghel*, där även tillredningen av födoämnen avhandlas, liksom i Åke Rålambss encyklopediska handbok *Adelig öfning*.<sup>37</sup>

Kokböcker har ofta blivit kända genom upphovsmannens eller -kvinnans namn. Att de har uppkallats efter sin presumtiva författare vittnar kanske mer om vårt behov av att individualisera och personalisera det förflutna än om hur receptsamlingarna har tillkommit. Men naturligtvis finns det böcker där merparten av innehållet är skrivet av en person, vars namn och verksamhet är bekanta för eftervärlden. Ett finländskt mer sentida exempel är Fredrika Runebergs (1807–1879) receptbok, vars berömda författare tillfört boken ett särskilt intresse.<sup>38</sup> Den

i dag kanske mest bekanta kokboken från 1700-talets Sverige är Cajsa Wargs (1703–1769) *Hjelpreda i Hushållningen För unga Fruntimmer*, som gavs ut i fjorton upplagor mellan 1755 och 1822, och översattes till tyska, danska och estniska under 1700-talet. Den var ändå inte sin tids mest berömda kokbok. Johan Winbergs *Kok-bok* (1761) rönt stor uppskattning, sannolikt för att Winberg hade fått sin gastronomiska skolning i Frankrike.<sup>39</sup> Tryckta kokböcker ersatte ingalunda de handskrivna receptsamlingarna, även om omkring 70 kokböcker hade utgetts i Sverige före 1700-talets slut.<sup>40</sup>

Det är i 1700-talets borgerliga miljöer som kvinnorna på bred front dyker upp, då både som författare och som ägare till kokböcker. Uppgifter om bokägandet framträder i bouppteckningar och auktionsprotokoll från de finska städerna under 1700-talet. Dessa visar att kokböcker inte var alldeles ovanliga, varken hos ståndspersoner i städerna eller hos det lägre borgerskapet. Uppgifterna är emellertid knapphändiga, och det är därför ofta omöjligt att sluta sig till exakt vilken bok det är fråga om. Bland de identifierbara kokböckerna är Cajsa Wargs kokbok den som oftast påträffas, därefter Johan Winbergs *Kok-bok*. Anna-Maria Rückerschölds *En liten hushålls-bok* (1785), Susanna Egerins *En nödig och nyttig hushålds och kokbok* (1733) och Johann Gottfried Essichs *Medicinsk kok-bok för fruntimmer* (1786) hade en viss spridning, liksom kokböcker på danska och tyska.

Sammanlagt förekommer knappt hundra kokböcker i auktions- och bouppteckningsmaterialet, men genom att böcker som boupptecknats har cirkulerat och möjligen sålts på auktion kan samma bok uppträda mer än en gång. Kvinnliga kokboks-ägare stöter man ofta på. Bland dem är det högre borgerskapet

väl representerat, men inte helt dominerande. Man finner till exempel en stadsbarnmorska, en överstinna, en krigskommissarieänka, en borgmästarinna, en prostinna, en apotekarhustru, en tullinspektorsänka, en häradshövdingdotter, en krukmakarhustru, en hattmakarhustru och en skomakarhustru, vidare flera handelsmannahustrur, fröknar, jungfrur och mademoiseller samt en husjungfru, en piga och en hustru till en vaktmästare vid kronohäktet och så vidare. Alla dessa kvinnor hade ägt en kokbok. Bouppteckningar har dock inte bevarats från alla städer och uppgifterna om vissa gruppers bokinnehav är bristfälligt bevarade, det gäller prästerskapets, akademikers och herrgårdars. Adels bouppteckningar i Åbo hovrätt förstördes i branden 1827. Det är därför svårare att med samma metoder få en uppfattning om bokägandet inom adeln, men man kan anta att utländska kokböcker var allmännare där. Kokböcker kan dessutom ha blivit förbisedda då man har katalogiserat herrgårdsbibliotek.<sup>41</sup>

Bokägandet ger ändå inte en rättvis bild av tillgången på litteratur, eftersom lån och gemensamt ägande var vanligt, och högläsning förekom allmänt. Läskulturen var mycket mer utbredd än bokägandet ger vid handen och inte ens ståndspersoner köpte nödvändigtvis alla böcker de läste.<sup>42</sup>

Långt ifrån alla handböcker som på detta sätt cirkulerade och lästes under 1700-talet var tryckta. Som komplement till eller i stället för tryckta kokböcker kopierades recept för hand ur tryckta verk och tidningar. Sådana receptböcker blev till ett slags privata arkiv över praktiska kunskaper och erfarenheter.<sup>43</sup> Det förekom att handskrivna kokböcker såldes på auktion, exempelvis sålde löjtnantsänkan Catarina Elisabet Sneckenberg

en »Kokebok i Manuskript« 1786. Detta tyder på att de hade ett andrahandsvärde.

Handskrivna recept- eller hushållsböcker skrevs säkerligen ofta av kvinnorna själva. Det var brukligt att giftasvuxna kvinnor samlade råd och recept. Det finns också exempel från andra länder på att sådana böcker av tradition har getts till kvinnor i bröllops- eller konfirmationsgåva. Fanns det ingen lämplig familjemedlem som kunde teckna ned råden kunde man anlita en professionell skrivare. Arbetet var krävande och medförde ansevärda kostnader, men skrivaren kunde samtidigt ge boken ett personligt utförande.<sup>44</sup>

De för eget behov ur olika källor kompillerade handskrivna recepthäften måste ändå ha varit vanligt förekommande, liksom råd och recept på enskilda papperslappar – precis som i dag. Favoritrecept utväxlades, skickades med brev, kopierades, skrevs ned efter diktamen och traderades vidare. Slitaget på de egna favoritrecepten var stort och medfarna receptsamlingar har endast slumpmässigt bevarats i arkiven, dit de – såsom handskrifterna från Nagu, Åbo och Stensböle – har åtföljt andra handlingar. Handskrivna hushållsböcker och recepthäften från 1700-talet är således i dag rariteter i Finland.

### *Några antaganden om tillkomsten av Stensböle hushållsbok*

Stensböle är ett gods med anor från 1300-talet och dess arkiv innehåller både handlingar om gården och personsamlingar som rör godsets invånare. Det äldsta dokumentet är från 1500-talet. Dock saknas dokument från tidigt 1700-tal, från tiden för

stora nordiska kriget då gården drabbades av stor förstörelse.<sup>45</sup> Barbro Hästeskos hushållsbok har varit känd för forskningen sedan Stensböles sista innehavare 1990 donerade gården och dess arkiv till Svenska litteratursällskapet i Finland, och tanken att ge ut den har funnits länge.

Även andra handskrivna 1700-talskokböcker har i modern tid getts ut i tryck. *Christina Vallerias Hushållsbok från tiden omkr. år 1700* gavs ut av Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala 1932, *Märta Stures hushållsbok från 1739* av Nordiska museet 2007, *Louhisaaren linnan talousreseptit* (Hushållsrecept från Villnäs slott) av Finska Litteratursällskapet 2008, och *Kok Bok. Ulrika Eleonora Muncks receptsamling på Skånelaholm* av Kungl. Vitterhets Historie och Antikvitets Akademien 2019. De uppvisar många likheter med Stensböle hushållsbok.<sup>46</sup>

Stensböle hushållsbok inleds med Barbro Hästeskos egenhändiga anteckning: »Denna boken hörer mig Barbro Cristina Hestsk[oo] [som] är skriven av min goa vän I:W:R heter den«. Utgående från den uppgiften verkar det otvetydigt att maken är författare till boken. Men varför skrev han den? Det råder knappast något tvivel om att Barbro Hästesko var skrivkunnig. Om hushållsboken har tillkommit före eller efter äktenskapets ingående 1721 känner man inte till. Boken kan ha varit en så kallad fästmansgåva. Valet av ordet »vän« väcker också nyfikenhet. Att ordet make inte användes utesluter inte att boken skrevs efter giftermålet. Bruket av ordet vän sammanhänger med 1700-talets vänskapskult och kan tvärtom tyda på att boken tillkommit under äktenskapets tid, eftersom relationen mellan makar under 1700-talet kunde uttryckas i termer av vänskap och maken eller maken kunde betecknas som bästa vännen.<sup>47</sup>

Åtminstone för en sentida läsare ger ordvalet en föreställning om makarnas samarbete inom godshushållet och får dem att framstå som jämbördiga, men bidrar dessvärre inte till en mer exakt datering av hushållsboken.

Om Johan Wentzel Rotkirch, som sårades svårt vid Fredrikshald 1718, har kunnat skriva hushållsboken med höger hand eller om han var vänsterhänt förtäljer inte traditionen.<sup>48</sup> Troligtvis hade Barbro Hästesko tillfälle att efter frigivningen ur den ryska fångenskapen sy på sin utstyrsel och hemgift samt samla handskrivna recept, såsom unga kvinnor brukade före äktenskapet. Kunskapsöverföringen beträffande en husmors plikter och uppgifter skedde vanligtvis från mor till dotter. Men som moderlös och utan sina systrar och sannolikt även andra kvinnliga släktingar på nära håll saknade Barbro Hästesko den möjligheten. Rotkirch kunde däremot här träda till som skribent.

Vi vet inte om boken skrevs på Stensböle eller om den kom till före makarnas gemensamma liv på gården tagit sin början. Det är troligt att boken snarare avspeglar miljön som Rotkirch kom från i Sverige än förhållandena i östra Nyland. Hur som helst baserades innehållet förmodligen inte i någon högre grad på erfarenheter från det egna hushållet, vilka i början av ett äktenskap säkerligen var rätt få på de livets många områden som hushållsboken tangerar.

Hur innehållet i Stensböle hushållsbok har valts och varifrån recepten härstammar är obekant. Vi vet inte heller om Rotkirch hade någon aktiv roll i urvalet och utformningen av recepten. Sannolikt har recepten kopierats och sammanställts från olika tryckta källor, och därtill drygats ut med vänners och fränders bidrag. Det är alltså långt fler personer än Johan Wentzel Rot-

✍ *Det förekom att man skrev en samling recept och råd för någon annans räkning och gav boken som gåva. Barbro Hästeskos hushållsbok speglar en mattradition som delvis ligger långt från den östnyländska miljön. Det är svårt att spåra receptens ursprung, eftersom man kopierade, bytte och vidareutvecklade recept.*

kirch som har medverkat till hushållsboken, och som även rent konkret har gjort anteckningar i den. Det förekom senare att recept på lösa blad förmedlades mellan Stensböle och husmöderna på andra herrgårdar.<sup>49</sup> Barbro Hästeskos hushållsbok var då i det närmaste fulltecknad.

Hushållsboken är uppdelad i olika sektioner för olika slag av råd och recept (maträtter, textilfärgning och huskurer), men ambitionen är inte konsekvent genomförd. I övrigt saknas systematik och nedtecknandet har skett i godtycklig ordning, allteftersom något av intresse har dykt upp. Recept som är anpassade enligt egna erfarenheter och personliga preferenser kan inte beläggas men finns rimligtvis representerade, och den andelen måste ha ökat med tiden. Man skönjer olika personligheters och även olika generationers avtryck, främst dock genom de olika handstilarna.

I hushållsboken saknas däremot antydningar som knyter den till seder och vanor på just Stensböle. Boken refererar inte till gårdens egna råvaror och resurser. Ett talande exempel är ostron som ingrediens i några maträtter, vilket ger en fingervisning om att recepten är avskrifter och har sitt ursprung i ett annat väderstreck.

Den »egna rösten« framträder knappt märkbart i texten och kan mycket väl ha följt med vid kopieringen (t.ex. anteckningen »probatum«, d.v.s. det är beprövat). Korta avslutande kommentarer såsom »sedan är det färdigt«, »som vant är« och syftningar till det som sagts tidigare bland recepten avslöjar ändå en matmors närvaro. Men tilltalet är inte »du« såsom i den tidigare nämnda Christina Vallerias hushållsbok, utan mindre personligt (»som man vill«, »efter vars och ens tycke«, »somliga göra«).

Anna Bodem, född 1711

Karbro Christina, född 1711

var född 1711, och död 1771

W. L. H. H. H. H.



Olofsson Christina Christina Hesthok  
af Fortuna ärde ofta sin moder, Hesthok;  
och var född 1698. och dog i Hesthok 1771.  
Gift 1721. med Capitainen vid Paderborns  
Infanteri; Johan Wentzel Rothkirch.

Passiv är vanligast (»tages«) vid sidan av imperativ. Döttrarnas medverkan skymtar i noteringen »frågas af mor« och några sidnummer på frampärmens insida. Recept på struvor, pastej av blöt fisk, äppelbakverk, korv och en efterrätt finns på de åsyftade ställena i boken. Bland dem finns också en sida med ett recept på mandelmjolk, vilket tydligen har vållat dottern huvudbry, eftersom där har antecknats ett förklarande tillägg. En mors handfasta råd behövdes, trots skriftliga recept.

Kanske vittnar kustoderna (det sista ordet på sidan upprepas som första ord på följande sida), som förekommer i den senare delen av handskriften, om att inspirationen tagits från ett tryckt verk. Det mest flagranta exemplet på avskrift är ordinationen för så kallade Tillydroppar, ett omtyckt universalmedel, där patienten själv – en man på en adress i Holland – intygar sitt tillfrisknande efter elva år: »[...] en så underlig sanning hyser den till fråg[ad]e patienten själv, vid namn Adolph Corneliss van K Hout, boende i Qwarngränden i Haarlem.«<sup>50</sup>

Vissa stavningar röjer måhända att hushållsboken skrivits efter diktamen, eftersom det talade språket skymtar fram: *franst* vin, *ellär*, *nie*, samt preteritumformer som *grädda* (gräddade). Kan boken alltså ha kommit till genom att Barbro Hästesko läste högt eller dikterade för sin man som antecknade? Tal-språksmässighet präglar emellertid också de tryckta kokböckerna från samma period. Stensböle hushållsbok är språkligt heterogen också av den anledningen att flera personer har gjort anteckningarna. Möjligtvis kan en del språkliga drag ha regional bakgrund.<sup>51</sup> Antagandena om hushållsbokens tillkomsthistoria är fler än svaren, men på grund av bokens nuvarande skick råder det inget tvivel om att den har kommit till stor användning i herrgårdsköket.

## *Arbete och rum i herrgårdens vardag*

Stensböle var liksom andra herrgårdar en plats där många olika slags arbetsinsatser krävdes. Gårdens skötsel förutsatte naturligtvis även en stor insats av sina ägare. Trots detta faktum har man forskat betydligt mindre i herrgårdsägarnas arbete än i tjänstefolkets och de andra underlydandes, till exempel torparnas, arbete. Etnologen Anna-Maria Åström har betonat att arbete inom herrgårdssamhället definierades på flera sätt beroende på individens sociala ställning.<sup>52</sup> Enligt den nyaste forskningen var arbetet under tidigmodern tid i mindre grad fördelat enligt kön än vad man hittills uppfattat. Arbete genomsyrade samhället och vardagslivet inom alla stånd på ett sätt som inte tidigare har framhållits.<sup>53</sup>

Livsföringen på Stensböle påminde under 1700-talets första hälft om livet på motsvarande gårdar runt om i det svenska riket. Naturligtvis fanns det stora skillnader i traditioner och resurser. Krig, fattigdom, missväxt och hungersnöd drabbade landsändorna olika, personliga kvalifikationer och naturförhållanden varierade likaså. Men tidens övergripande ekonomiska, politiska, ideologiska och sociala premisser präglade ändå livsföringen överallt i Sverige och Finland, de påverkade hur vardag och högtider gestaltade sig och avspeglade sig i sättet att ta hand om folk, få och egendom.

Efter att Barbro Hästesko och Johan Wentzel Rotkirch inledde sitt gemensamma liv på Stensböle ansvarade de sannolikt för sysslorna på gården enligt en för adelsfamiljer typisk arbetsfördelning, där godsdriften tillkom godsherren med bistånd av en drängfogde, medan herrgårdsfrun med sina innearbetande

underlydande ansvarade för hushållet och barnomsorgen.<sup>54</sup> Tillsammans upprätthöll de adelskulturen genom sitt sociala liv samt sina släkt- och vänskapsband.<sup>55</sup> Det hände dock att kvinnor bar ansvaret ensamma, såsom Barbro Hästesko under ett decennium från makens frånfälle 1758 tills sonen Wentzel Fredrik tog fullt ansvar som godsherre.

Herrgårdsbyggnaden på Stensböle var av allt att döma anspråkslös, men inte ovanligt liten för en adelsfamilj. En handling från 1600-talets sista årtionde räknar upp byggnaderna på Stensböle: en nyligen renoverad huvudbyggnad med sal och fyra kamrar, kök, farstu och källare, bagarstuga med kammare, tre bodar, badstuga, stall, tre fähus, två lador samt ria, loge och kvarn. Byggnadsbeståndet tyder på ett rätt betydande välstånd strax före sekelskiftet 1700 och krigshändelserna under stora nordiska kriget.<sup>56</sup> Man kan anta att den syn som mötte Barbro Hästesko vid hennes ankomst efter fredsslutet ett par decennier senare var en annan, och att gården då, och länge därefter, bar spår av krigets förödelse.<sup>57</sup>

Efter freden satte Johan Wentzel Rotkirch och Barbro Hästesko byggnaderna och odlingarna i stånd, och utvecklade gården tillsammans fram till Johan Wentzels död 1758. På 1750-talet restes stommen till en ny huvudbyggnad, men dess vidare öden är oklara.<sup>58</sup> Godset fick sina huvudsakliga inkomster från spannmålsodling, boskapsskötsel och fiske, medan skogsbruket inte var någon betydande inkomstkälla.<sup>59</sup> Under senare delen av 1700-talet uppskattades åkerarealen på Stensböle till ca 45 hektar. Boskapen uppgick 1754 till 34 kor, 30 unga nötdjur, 60 får och tre hästar. Efter Johan Wentzel Rotkirchs frånfälle visar boupteckningen 1759 att kreatursbeståndet hade utökats med ett par

tjurar, några oxar och svin samt gäss och höns. Jordbruket stod för hälften av gårdens inkomster, boskapsskötseln för en fjärdedel. Torparna gjorde omkring 1 000 dagsverken per år och man höll sig med en fiskare som såg till att det fanns braxen, nors och gädda på bordet på Stensböle. Fisket hade stor betydelse för gården, omkring en tiondel av inkomsterna härrörde från det, och förekomsten av fiskeredskap – braxennät, strömmings-skötar, ryssjor och notar – talar sitt tydliga språk. Saltad braxen var den viktigaste produkten på Stensböle, den framställdes för avsalu. Ladugården gav gott om smör, därtill ull, nötkött, fårkött och surmjölk, också detta såldes. I magasinerna fanns närmare 70 tunnor råg samt rågmjöl, vete, korn, malt, saltad braxen, saltat kött och smör.<sup>60</sup>

Enligt Johan Wentzel Rotkirchs bouppteckning från 1759 och Barbro Hästeskos bouppteckning från 1771 fanns det silverföremål och porslin, koppar, tenn och mässing, borddukar, sängkläder och andra textilier samt möbler i en omfattning som motsvarade en ståndsmässig livsstil.<sup>61</sup> Den materiella kultur som skymtar fram i bouppteckningarna hänför sig även till godsherrrens olika uppgifter, godsdriften och jordbruket. Genom föremålsbeståndet på Stensböle får man en uppfattning om arbetet och livet på gården, eftersom de förtecknade föremålen har använts i vardagslivet, exempelvis i matlagningen, i herrgårdens vagnslider eller i herrskapets sängkammare.

På herrgårdar bar oftast fogden eller inspektorn ansvaret för gårdens förvaltning tillsammans med husfadern, medan husets fru och döttrar, med hushållerskans eller husföreståndarinnans bistånd, ansvarade för hushållets utgifter och således även för hushållsräkenskaperna. Förmodligen bokförde Barbro Hästesko

 *Stensböle har aldrig sålts utan alltid gått i arv. Den nuvarande herrgårdsbyggnaden är uppförd enligt ritningar av Pehr Granstedt, men ombyggd på 1830-talet. Den väldiga eken har stått på sin plats under många av dessa generationsskiften.*





eller hennes döttrar utgifterna på Stensböle, trots att ingen kassabok från denna tid finns bevarad, endast godsräkenskaper.<sup>62</sup> Stensböle hushållsbok vittnar om det vardagliga livet på Stensböle, men inte i lika hög grad som en på daglig basis förd kassabok över utgifter och köpta persedlar. Enligt etnologen Bo Lönnqvist vittnar hushållsbokföringen om års- och livscyklerna på en herrgård.<sup>63</sup> I receptböcker, kassaböcker och motsvarande anteckningar med anknytning till hushållning får vi en inblick i både individens livsmiljö och det kollektiva arbetet, i synnerhet kvinnornas arbete, eftersom mathållningen i ett herrgårdshushåll förutsatte arbetsinsatser av flera personer.

Kvinnor – både högreståndskvinnorna och tjänstefolket – utförde en stor del av vardagens arbete på herrgårdarna. Inomhusaktiviteterna, allt som hade med köket att göra, omsorgen om barn, sjuka och gamla samt tjänstefolket i huset hörde till husmoderns ansvarsområde, medan utomhusaktiviteterna, gårdsdriften och gårdsförvaltningen samt jord- och skogsbruket och deltagandet i samhällelig verksamhet, var husfaderns domän. Därtill hade godsägaren ofta ett ämbete inom civilförvaltningen eller officerskåren. Adelsmäns och adelskvinnors sysslor var emellertid inte alltid tydligt uppdelade.

Tjänstefolket var en förutsättning för att arbetet blev utfört. På Stensböle uppgick deras antal till sju personer 1754. De fick sin lön in natura och i kontanter.<sup>64</sup> Husfolket inomhus bestod mestadels av kvinnor, eftersom matlagning och konservering, städning och klädvård, sömnad och annat textilarbete samt att spinna, väva, elda, städa och bära vatten ansågs höra till kvinnornas åligganden. Kvinnors arbetsinsats kostade avsevärt mindre än mäns, men det är svårt, om inte omöjligt, att jämföra kvinn-

liga och manliga tjänares inkomster då deras arbetsuppgifter och ställning var så olika.<sup>65</sup> Troligen fanns det en kokerska i det Rotkirchska hushållet, som under ledning av Barbro Hästesko ansvarade för matlagning och bakning.

Matförsörjningen krävde även mycket utomhusarbete på herrgårdarna, vilket syns i hushållsbokens recept, där ingredienserna inkluderar frukt, bär och kryddor, olika slag av kött, vil-lebråd, fisk och kräftor. Det typiska utomhusarbetet för kvinnorna var trädgårds- och kreatursskötsel, även om de också deltog i linodling, slätter, skördearbete, mältade korn och bistod vid slakt. Livsmedelsberedningen samt kläd- och textilvården (tvätta byk, skura, mangla, häckla lin, spinna), som var arbetsintensiva sysslor och krävde både tid och kunskap, ägde rum i huset eller i någon ekonomibyggnad. Också dessa vardagliga göromål framträder i Barbro Hästeskos hushållsbok, som innehåller många råd om färgmedel och färgning av ylle-, lin- eller bomullsgarn och tyger.

Bland instruktionerna i boken finns en mängd recept som gäller konservering och syltning. Mångfalden av bär och frukt bland recepten samt omnämnandena av olika fruktsorter tyder på att det fanns en fruktträdgård och bärbuskar på Stensböle, såsom brukligt var på herrgårdar, prästgårdar och bondgårdar under 1700-talet.<sup>66</sup> Årstiderna återspeglades starkt i matkulturen. I Stensböle hushållsbok finns recept på torkade grönsaker, bönor och ärter som kunde användas då färska ingredienser inte stod till buds. Korvframställning var ett sätt att bevara köttet längre och det finns flera recept på korv i boken. Jakt på hare och annat vilt ägde rum året om och en höna kunde slaktas vid behov, vilket gav måltiderna variation. Vissa bakverk eller rät-

ter serverades årligen vid samma högtider och recepten kunde nyttjas i flera generationer.

För en herrgårdsfru på 1700-talet var delområdena inom mat-hållningen och hushållningen otaliga och varierade stort med årstidernas växlingar. I huset fick hon hjälp av husmamsellen och ett antal innepigor, i ladugården fanns ladugårdspigorna under dejans ledning. I större eller mer säsongbetonade arbetsmoment tillkom ytterligare torparkvinnornas arbetskraft.<sup>67</sup> På husmodern vilade ansvaret för att råvaror och livsmedel togs till vara och spardes på bästa sätt, att förråden fylldes så att det under årets alla månader fanns mat för dagen. Utöver allt som hade med födan att skaffa skulle hon hålla sin hand över hemmets textilier och de läkemedel som framställdes och brukades inom hushållet.

### *Recept för herrgårdens festligheter och vardagens bekymmer*

Recepten i Stensböle hushållsbok är omkring 250 till antalet, därtill kommer recepten på annat än maträtter. Utmärkande för samlingen är att den företrädesvis innehåller recept för den mer exklusiva matlagningen, med tyngdpunkt på bakverk, desserter och bättre köträtter. För den enklare vardagsmaten, som närmast bestod av rovor, bröd, gröt, mjölkprodukter och fisk, behövdes ingen särskild receptsamling.

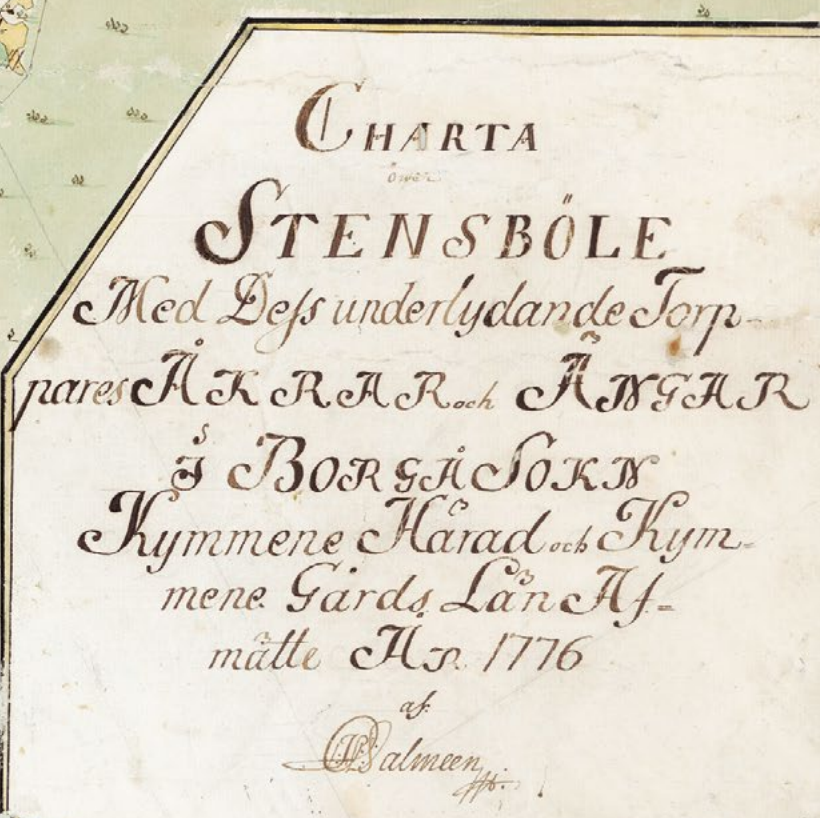
Även om vardagsmaten på herrgårdarna var relativt enkel under 1700-talet, trakterades gäster väl vid fester och högtider.<sup>68</sup> Bland Barbro Hästeskos recept finns många som säkerligen kunde brukas på Stensböle gård när den Rotkirchska familjen förplägade sina gäster.

Fisk och fågel fanns det gott om kring Stensböle, och troligtvis kom recepten på pastej av blöt fisk eller tjäderpastej till användning. Braxentunga var en speciell delikatess för Stensböle.<sup>69</sup> Också läckerheter tillredda av hare, and, orre, kalv, lamm, gristår (grisfötter), oxtunga och oxmule finns representerade bland recepten. Kräfter var en populär ingrediens som ingick i flera rätter. »Trijantiga korfwar eller bolonisk korf«, »befellamo«, »ägge bubbert« och »sniö mos« väcker en nutida matlagares undran. Befellamo var en förvrängning av franskans traditionella *Beuf à la mode* och förekom också i Christina Vallerias kokbok,<sup>70</sup> medan den trekantiga bologneserkorvens förträffligheter inte är helt uppenbara. Vissa maträtter har således en utländsk inspiration, bland annat polsk gädda och engelsk pudding. Pudding eller »buding« förefaller att ha varit något av en moderätt med många olika varianter bland recepten, även om benämningarna inte var särskilt fantasifulla: »kock puding«, »gemen puding«, »äppäll puding«, »annan puding«, kiärfwils buding«, »än en puding wäll gjord«, »engelsk puding på annat maner«, »buding af suur grädda«, »en puding snart gjord«, för att nämna några. Även bubberten var ett slags pudding eller äggstanning.

Maträtter med rubriken »kocka giädda at den smackar som hummer« eller »kocka swin hufwud at det smackar som wildswuins hufwud« vittnar om att alla ingredienser inte gick att uppbåda, men att man var bekant med dem, även om man var tvungen att ersätta dem med tillgängliga råvaror. Kastanjer, som också nämns i hushållsboken, förekom i sydligare delar av Sverige och ostron vid västkusten, men knappast på Stensböle. Även Broocman nämner recept med ostron, både färska och insaltade. Man noterar att svamp nästan helt saknas, förutom

☞ *Stensböles odlade areal ökade under 1700-talet. Boskapen var av mindre betydelse än åkerbruket och spannmålen bestod främst av råg. Godssamhällets folkmängd var som störst 1816 med 303 personer. Godsfolket bestod dels av lönearbetande tjänstefolk, dels av torpare och landbönder.*

[illegible]



murklor och ett par omnämnanden av »Schampinioner«. Potatis nämns inte heller i recepten, och potatisodlingens utbredning låg ännu i framtiden. Men med följande generation kom förändringen, Barbro Hästeskos och Johan Wentzel Rotkirchs son Wentzel Fredrik kom att bli en av potatisodlingens föregångare i Finland. Han anlade också mot slutet av seklet en fruktträdgård med 200 träd, dock inte i gårdens omedelbara närhet.<sup>71</sup>

I Stensböle hushållsbok uppräknas ett stort antal fruktsorter, främst äpplen, till exempel kantäpple och vinäpple, samt päron och körsbär. Det är möjligt att anteckningarna har gjorts under Wentzel Fredriks tid som innehavare av Stensböle, men det är lika möjligt att namnen nedtecknats under Barbro Hästeskos och Johan Wentzels tid, eventuellt redan på 1730-talet.<sup>72</sup>

Odlingen av både krydd- och färgväxter främjades betydligt under 1700-talet, med bland andra Pehr Adrian Gadd (1727–1797), professor i kemi vid Akademin i Åbo, som förespråkare. Gadd hade en försöksodling för färg- och andra nyttoväxter, och en trädgård med ett par hundra fruktträd. Han kartlade förekomsten av växter, vilkas färgämnen kunde användas inom den inhemska klädesproduktionen och försökte sig precis som Linné på uppfödning av silkeslarver. Möjligheterna att minska importen av färgämnen och främja textulfärgning med inhemska färgväxter hade redan undersökts av läkaren Johan Lindestolpe (1678–1724). Gadd gav 1768 ut en liten skrift som har kallats den första trädgårdsboken på finska.<sup>73</sup>

En trädgårdstäppa försåg sannolikt köket på Stensböle med allehanda kryddörter och grönsaker. Rotfrukter, bär och äpplen får naturligt nog stort utrymme i hushållsboken, inte minst för att konserveringen av råvarorna och förvaringen av det tillredda

var vital. Tillvaratagandet av alla slags livsmedel var en utmaning, och metoderna rökning, torkning, insaltning och inläggning var hävdvunna. Att stuva eller insylta matvaror, både salta och söta, är förfaringssätt som ofta nämns. Till det man kan ha odlat hör tursk böna eller trädgårdsböna, jordärtskocka, välsk böna, lök, portlak samt naturligtvis kål, rovor och morötter. En uppfattning om vad köksträdgården tillhandahöll kan man få på Frugård i Mäntsälä, där man på 1740-talet odlade bönor, gurka, kål, lök, morötter, palsternacka, purjo, spenat, sparris, selleri, rödbetor och jordärtskocka.<sup>74</sup> Man föreställer sig att det på Stensböle växte basilika, citronmeliss, isop, lavendel, mejram, rosmarin och salvia liksom på Frugård, tillika med körvel, timjan, persilja, basilika, dill och senap som hushållsboken nämner. Maten smaksattes med lokala örter eller importerade kryddor. Recepten innehåller ofta kanel, muskot, kummin, kardemumma, nejlika, peppar och saffran. Olivolja, mandel, russin, korinter, citron, socker och salt måste också importeras. En ofta återkommande senare bortglömd smakförstärkare var rosenvatten.

Ägg, smör och gräddde användes synnerligen rundhänt och i de flesta rätter. Mandel var en mycket vanligare ingrediens än i våra dagar, delvis beroende på att vetemjöl inte utnyttjades i samma utsträckning som senare. Man använde rikligt med rivet bröd för att blanda i såser och puddingar med mera. Citron användes frikostigt och inte bara i citronkakor, detsamma gällde lemon (saltkonserverad citron). Recepten på bakverk är många, exempelvis struvor, munkar, våfflor, kringlor, klenäter och mörkakaka. Krokan bakades säkerligen till större fester och makroner var inte heller obekanta för herrskapet på Stensböle.

Att socker tillsattes i rätter som i övrigt var salta, såsom njur-

kakor och leverkakor, speglar tidens smak, och man slås av att salt knappast nämns i hushållsboken. Köttet och fisken som förvarades nedsaltade samt smöret var antagligen så salta att inget tillskott behövdes i rätterna. Drycker behövdes i stora mängder för att skölja ned den salta maten, men recepten på drycker är relativt få. Choklad tycks man inte ha känt till och kaffe omnämns inte i hushållsboken, fastän importförbud inte infördes förrän 1756. Vin, antingen spanskt, franskt eller rhenskt användes i matlagningen. Skämt öl var en förargelse för husmodern, men det finns goda knep i hushållsboken för att göra ölet användbart igen. Huskurerna intogs ofta i flytande form tillsammans med svagdricka, öl eller te. Brännvinet var en given ingrediens i kurerna mot de flesta åkommor. Även kurer för boskapssjukdomar togs med i hushållsboken. Råd för klädvård (»konster att uttaga fläckar [...] af råtte- eller kattepis, flått, fett, tierä») och mot ohyra förekommer, men i mindre utsträckning. Vägglössen avhystes med arsenik. Särskilt färgningen av siden, linne, ylletyg och ullgarn samt framställningen av färgämnen har beretts utrymme i Stensböle hushållsbok.

### *Läkekonst och huskurer mot 1700-talets krämpor och farsoter*

Ett område där adelskvinnans roll var central var hälsan hos hushållets medlemmar och vården av de sjuka. Den främsta läkekraften erbjöds vid denna tid inom familjen och hushållet, då professionell läkarhjälp knappast fanns att tillgå. På Stensböle och andra gårdar skulle herrgårdsfrun dessutom ha det övergripande ansvaret för boskapens välmående. Förutom att

bota allmänna sjukdomar hos folk och få föll det på kvinnornas lott att assistera under förlossning och barnsängstid.

I det svenska riket fanns praktiskt yrkesutbildade barnmorskor och fältskärer eller kirurger, men även kloka gummor och gubbar som representerade folkmedicinen. Synen på hälsa och sjukdom byggde dels på folkliga föreställningar, dels på inflytande från skolmedicinen. Den preventiva läkekonsten, dietiken och hygienien i begreppens äldre och vidare bemärkelser representerade en månghundraårig tradition och hade fotfäste också i läkarböcker riktade till andra än lärda.<sup>75</sup> I praktiken rörde man sig fritt mellan dessa för att hitta en fungerande metod.<sup>76</sup> Den galenska humoralpatologin om balansen mellan de fyra kroppsvätskorna började dock överskuggas av den i början av 1700-talet aktualiserade mekanistiska synen på människokroppen, som förklarade sjukdom som ett »fel i maskineriet».<sup>77</sup>

I Finland representerades skolmedicinen av utbildningen vid Kungliga Akademien i Åbo, som sedan grundandet hade en medicinsk fakultet. Doktors grad kunde inte avläggas där förrän 1730, och de första professorerna hade studerat i Sverige och i Holland, som var föregångsland på medicinens område. Till följd av krigshandlingarna under stora ofreden låg universitetets verksamhet nere och den enda medicine professorn, Petter Hielm (1670–1715), dog i rysk krigsfångenskap.<sup>78</sup> De tidigaste professorerna gjorde betydande insatser genom sina anatomiska och farmakologiska iakttagelser, och även för att utveckla variolisationen eller koppym্পningen. Provinsialläkaren i Åbo, sedermera professorn Johan Haartman (1725–1787) blev den som utförde den första variolisationen i riket, och tack vare honom öppnades Finlands första lasarett 1759 i Åbo.<sup>79</sup>

Samma år utgav Haartman sin välkända läkarbok *Tydelig underrättelse, om de mäst gångbara sjukdomars kännande och motande, genom lätta och enfaldiga hus-medel* – med sjukdomars namn även på finska.<sup>80</sup> Provinsialläkaren och lasarettsläkaren riktar sig här till såväl ståndspersoner som allmoge med beskrivningar om hur de mest allmänna sjukdomarna botas med medel som var tillgängliga i varje hushåll. Haartmans handbok fick stor betydelse för hälsofostran i landet och en omfattande spridning, en andra upplaga kom 1765. I bouppteckningarna och auktionsprotokollen från de finska städerna före 1809 nämns den 80 gånger. Medicine professorn och rektorn vid Uppsala universitet, livläkaren och arkiatern Nils Rosén von Rosensteins (1706–1773) medicinska handböcker för allmänheten, *Underrättelser om barn-sjukdomar och deras botemedel* (flera upplagor 1753–1771) och *Hus- och rese-apoteque* (1765), fick också stor spridning.<sup>81</sup> Den senare påträffas 22 gånger i bouppteckningarna, boken om barnsjukdomar och dessutom Rosén von Rosensteins anatomiska lärobok *Compendium Anatomicum* finner man också ett betydande antal gånger.<sup>82</sup> Enligt en studie om bok-innehavet på herrgårdar i Savolax under sent 1700-tal förekom Haartmans bok även där.<sup>83</sup> Det är mycket möjligt att Barbro Hästesko kände till böckerna.

I Stensböle hushållsbok handlar det mestadels om traditionella behandlingsmetoder, vardagliga erfarenhetsbaserade insikter om vilka botemedel som hade god eller dålig effekt, om vad som stillade och lindrade eller vad som verkade uppiggande. Man kan ana att kurerna och preparaten i Stensböle hushållsbok fått influenser från både skolmedicinen och folkmedicinen, på sina håll syns även en smula övertro. Folkliga

föreställningar blandas med nyare synsätt om läkemedlens botande verkan. Eftersom det saknades effektiv behandling av många sjukdomar kunde ett intresse för hälsans upprätthållande och förebyggandet av ohälsa vara ett sätt att komma tillrätta med dem.<sup>84</sup> Ett sådant synsätt syns dock inte direkt i hushållsbokens råd, som närmast utgår från att minimera besvären och göra sig kvitt åkomman. Hur man uppfattade sjukdomarnas orsaker eller om man såg ett samband mellan livsföringen, födan och hälsan kan inte beläggas i huskurerna från Stensböle, men frågorna började dryftas mer allmänt under 1700-talet.

Eftersom läkarhjälp var tillgänglig för endast ett litet fåtal sökte man sig, inte bara till kloka gummor eller gubbar, utan även till ansedda personer som saknade formell utbildning men som hade erfarenhet och erkända färdigheter i att bota åkommor. Detta slags vård var bokstavligen av vital betydelse i många fall. Det förefaller som om Barbro Hästesko var kunnig i läkekonssten i denna bemärkelse. Hon blev erkänd och betrodd, och undsatte behövande oberoende av stånd. Hennes skicklighet gällde främst ögonåkommor. Hon vårdade patienter både från Borgå tingslag<sup>85</sup> och mer avlägsna platser. Barbro Hästeskos verksamhet granskades på Borgå ting 1769, på begäran av hennes son Wentzel Fredrik Rotkirch. Vid tingsrätten vittnade »flera ståndspersoner och menige allmoge« om hennes förmåga att behandla ögonsjukdomar och om effekten av de droppar och pulver som hon själv hade framställt – särskilt om man följde hennes instruktioner. Enligt de vittnen som framträdde hade många, vars besvär inte tidigare hade kunnat kureras, fått bot och lindring av hennes behandlingar.<sup>86</sup> Förmodligen önskade Rotkirch att tingsrätten skulle ge ett slags myndighetsbevis på att moderns färdig-

heter grundade sig på medicinskt kunnande och gedigen erfarenhet, inte på kvacksalveri. Dylika obehöriga empiriker kunde nämligen ansöka om tillstånd för att utöva sin verksamhet.<sup>87</sup>

Livsförutsättningarna på en herrgård berodde alltså i hög grad på dess husmor. Eftersom hon tillsåg allas oundgängliga arbetsinsats inom hushållet, var det både praktiskt och naturligt att recept på botemedel ingick i hushållsböckerna, särskilt som många substanser och råvaror även nyttjades som botemedel och läkeväxter. I Stensböle hushållsbok finns behandlingsmetoder för mångahanda sjukdomar. Det man lägger märke till är emellertid att 1700-talets svåra gissel, de stora infektionssjukdomarna, förutom pesten, inte kan anas i boken – kanske för att man inte kunde sätta namn på dem. Inte heller nämns de veneryska sjukdomarna – kanske för att värna hushållets oskuldsfullaste medlemmar mot denna sida av livet.

Symtomen var det man försökte lindra, både vanliga åkommor såsom frossa, halsont, brännskador, svullnader och tandvärk, men också mer otäcka tillstånd som avhuggna senor, förlamade leder, bölder, bröstvärk, maskar, pest och gulsot. Att preparat anges vara »gott för ögonen« kanske kan sättas i samband med Barbro Hästeskos verksamhet för att bota ögonåkommor. Framställningen av »droppar«, elixir och universalmedel som driver »allahanda ont ur kroppen« beskrivs, »vattulåtande och stolgång« befrämjas. Mycket kretsar kring magen, och födan var säkerligen ibland tungsmält. Förstoppning var tydligen ett allmänt och angeläget problem. Laxering behövde tillgripas och »klistir« (lavemang) framställas. Men det behövdes också medel mot »durklopp« (diarré), »colic-passion« och »buk rev«. Både barns »hjärtesprång« och tandsprickning kunde lindras.

Rätt många recept har till syfte att mildra kvinnors lidanden, särskilt besvär under graviditeten och plågor i samband med förlossningen. Såväl »ofruchtsame qwinnor« och »mißfödsell« som »pina i och efter barnfödslen« beaktas i boken. »Qwinnors plåga i lifwet« syftar på smärtor i kroppsorganet »modern« (livmodern) – inte på existentiellt lidande. Även metoder som »drifwer dödt foster och qwinnors tider« (menstruation) har varit av nöden. Vissa mediciner påstås hålla i 50 år. En del medel åsyftar att förebygga problem, till exempel att förhindra »jungfrurs stora bröstväxt« eller främja god hårväxt. Ifall åren ändå har haft sin gång »fördrifwes rynkior af ansichtet« med ett destillat av tall- eller grankottar. Medel som torkar hjärnan och metoder mot trollpack har även noterats i hushållsboken. Eftersom sambandet mellan orsak och verkan inte var uppenbart, avrundas ibland en anvisning med »thet hielper med förundran« eller det hjälper »igenom Guds nåde«. På en herrgård var kunskap om kreatursskötsel och djurens välbefinnande central, och en viktig kategori bland recepten var ämnade för boskapen, mot »kreaturs sjukdom«.

Variationsrikedom utmärker behandlingsmetoderna och ingredienserna i preparaten som beskrivs i Stensböle hushållsbok, men de örtmedicinska recepten dominerar. Inhemska medicinalväxter kunde odlas i kökstäppan eller samlas in i närmiljön. Kryddor och grönsaker var samtidigt medicinalväxter och hade ett flertal användningsområden.<sup>88</sup> Men utländska beståndsdelar, eller ingredienser och botemedel som var svåra att få tag på, skaffades på marknader eller apotek. I det närbelägna Borgå verkade ett apotek från 1745.<sup>89</sup> Barbro Hästesko hade troligen själv ett husapotek med läkeörter, som räckte åtminstone över vintern.

Ovan anförda exempel på Barbro Hästeskos huskurer verkar bygga både på erfarenhetsbaserad kunskap och på kompilat ur medicinska handböcker eller privata receptböcker. Överlag förefaller receptens ursprung mer mångskiftande än matreceptens eller färgreceptens. Att utarbeta recept enligt egna erfarenheter och att byta recept var praxis på herrgårdar. Medicinska handböcker lånades av släktingar och bekanta på samma sätt som annan litteratur.

Förekomsten av huskurer och medicinska recept både i Barbro Hästeskos och i många andra hushållsböcker åskådliggör vilken central roll sjukdom hade i vardagslivet, och visar i hur hög grad omtanken och omvårdnaden om hushållets samtliga medlemmar, både herrskap, tjänstefolk och djur, var ett bekymmer för husmodern. Beprövade botemedel mot återkommande åkommor kunde föras vidare och utnyttjas i flera generationer. Dessa färdigheter var nödvändiga i vardagslivet på herrgårdarna.

### *Receptsamlingar i en 1700-talskontext*

En systematisk jämförelse mellan olika hushållsböcker skulle kräva en djupgående analys. Här begränsas uppgiften till en jämförelse mellan Stensböle hushållsbok och de (ursprungligen) handskrivna hushållsböcker och receptsamlingar som har nämnts ovan (s. 24 och 28). Samlingarnas tillkomst och inbördes förhållande är tillsvidare inte är närmare utredda. Jämförelsens fokus ligger på ägaren eller skribenten samt innehållets art och handskriftens utförande.

Christina Valleria var född 1679. Fadern Harald Vallerius var

professor i matematik vid Uppsala universitet. Christina gifte sig 1708 med Olof Retzel, sekreterare vid Stora Sjötullen, fick två döttrar och blev änka 1732. *Christina Vallerias Hushållsbok* är sannolikt tillkommen före giftermålet<sup>90</sup> och består av över 200 recept på maträtter, bakverk, sylt, drycker och diverse huskurer. Boken som är skriven med pryddlig handstil är bunden i ett skinnband med guldsnitt i kvartoformat och saknar titel. Författarens namn framgår dock i början av boken, liksom att hon var ett vittert fruntimmer:

Om Gud mig gifwa will  
Alt hwad till kiök skall wara,  
Och pungen hinner till;  
Will iag för kiöket swara,

[...]  
Dock kan iag ock så wäl  
Som många Jomfrur andra,  
En kockbok ha med skiäl [...] <sup>91</sup>

*Märta Stures hushållsbok* var en gåva av maken, generalmajor Gustaf Abraham Piper (1692–1761). Piper deltog i Karl XII:s ryska fälttåg, men blev tagen som krigsfånge. Han återkom till Sverige och blev sedermera energisk landshövding i Österbotten. Piper gifte sig 1737 med friherrinnan Märta Christina Margareta Sture (1715–1742) efter att den första hustrun hade dött i barnsäng. I februari 1739 överräcktes hushållsboken i present till henne. Märta Sture avled redan tre år senare, bara 27 år gammal.<sup>92</sup> Boken innehåller 368 recept på maträtter, bak-

65. und dy muntley si for mæent det  
foras giord nu postell dy in, for  
tuntt yanna as Coeger. Cant dy  
for und mupot. Vlant bod ynant  
for nu for dy. Hi der bar for  
for Citron Liban og Citron.  
Sagt vin as nu nu, uppa gjord  
for nt. Lad uppa as for dy.  
ny.

Men tænk nu, hvad du bliver ved  
 skal afsluttes, og du vil kunne  
 jorden ligger under dig. Det i  
 dag. Ingen for dig og dig og dig  
 vil og vil og vil og vil  
 Det kommer nu, men du vil  
 og dig og dig og dig og dig  
 Det vil og vil og vil og vil  
 Dig, dig og dig og dig og dig

verk, insyltade varor och destillerade drycker. Dessutom ingår råd om växtfärgning och huskurer mot åkommor hos både folk och boskap. Boken var »sammanskrefwen« av maken, men det är inte bekant var han fick recepten ifrån. Under sin ryska fångenskap 1709–1715 hade han ägnat sig åt att renskriva och kopiera. Så har också hushållsboken fått ett vackert utförande i ett marokängband på 276 sidor. Boken präglas av en säker och stilren skrift, och det är uppenbart att mycken möda lagts ned på att den ska vara både till gagn och till glädje.<sup>93</sup>

Hushållsrecepten från Villnäs slott (*Loubisaaren linnan talous-reseptit*) har skrivits i en receptbok som ingår i Villnäs slotts arkiv. Slottets många ägarbyten gör det omöjligt att tillskriva receptboken några specifika författare, men både manliga och kvinnliga medlemmar av släkten Mannerheim kan på grund av handstilen knytas till den. Bokens utgivare särskiljer upp till nio eller tio olika handstilar, även om merparten av recepten är skrivna av tre eller fyra personer. Utgående från handstilarna har boken daterats till perioden 1770–1850. Recepten omfattar hushållslitteraturens typiska ämnesområden: brännvinsbränning, matrecept, efterrätter, konservering, tillverkning av tvål och ljus med mera. Originalhandskriften är skriven på svenska, den tryckta utgåvan är på finska.<sup>94</sup>

Det är inte bekant när recepten i Ulrika Eleonora Muncks (1750–1793) *Kok Bok* har tecknats ned. Författaren gifte sig med professor Petrus Munck (1732–1803) i hans andra gifte och blev med tiden biskopinna i Lund. Samlingen innehåller 116 recept på soppor, pastejer, kött- och fiskrätter, konfekt, en mängd bakverk och syltning. Andra hushållskonster och huskurer saknas. Förutom på de första sidorna är boken skriven med kalligrafisk,

 Syftet med Barbro Hästeskos bok var praktiskt och den ger ett rätt oansenligt intryck. Vissa sidor har flottfläckar eller rättelser. Men i sin vardaglighet förmedlar handskriften 1700-talets verklighet inom hushållen. När handstilen blir svåräst och bläckplumparna många kan man föreställa sig att ljuset har brunnit ned eller busfriden blivit störd.

lätt kursiverad latinsk stil. Recepten har numrerats löpande och man får intrycket att receptsamlingen har skrivits rent.<sup>95</sup>

Ställer man dessa receptsamlingar i jämförelsens ljus framträder såväl förenande som åtskiljande omständigheter. Författare är ibland, men inte alltid, enbart kvinnan själv. Christina Valleria tycks ha skrivit största delen av sin bok själv, så också Ulrika Eleonora Munck. Det vanligaste är sannolikt ändå att många medlemmar av ett hushåll i nedstigande led och med ingifta svärdöttrar och möjligtvis manliga familjemedlemmar bidragit till utformningen av en samling. Villnäs recept har precis som Stensböle hushållsbok skrivits av flera personer. Även om Stensböle hushållsbok har kompletterats av många är den, liksom Märta Stures bok, främst ett exempel på makens stora och aktiva roll. Barbro Hästeskos och Märta Stures äkta män har fört pennan.

Man kan vidare konstatera att utförandet varierar. Märta Stures hushållsbok har getts ett påkostat utförande och Christina Vallerias bok är bunden i ett vackert skinnband, medan recepthäftena från Nagu och från det Wijkmanska hushållet i Åbo inte kan stoltsera med några yttre attribut. Stensböle hushållsbok saknar i stort sett dekorativa element och estetiska anspråk, bandet ger ett alldagligt intryck men slitaget döljer det ursprungliga utseendet. Det centrala har i samtliga fall varit att ha tillgång till nedtecknade recept, oberoende av om detta enbart fyllt ett praktiskt syfte eller om det även funnits andra skäl, såsom behovet av en presentbok.

Det som också skiljer mellan de ovan anförda exemplen är under vilken tidsperiod böckerna har tillkommit. Vallerias bok är äldst, därefter Stensböle hushållsbok, vars äldre delar bör ha

skrivits omkring 1720 eller något därefter. Christiana Elisabeth von Ackerns råd och recept har samlats före 1750. Recepthäftet från Vikom i Nagu innehåller en hänvisning till Cajsas Warg. Därmed kan man dra slutsatsen att åtminstone den delen av häftet har skrivits efter 1755, då den första upplagan av kokboken publicerades.<sup>96</sup> Ulrica Eleonora Muncks recept skiljer sig från de övriga genom att de i sin helhet tillhör det sena 1700-talet. Slutsatsen dras främst på grund av stilen, språket och sättet att systematisera, vilket inte är någon entydig metod. Till skillnad från de övriga hushållsböckerna som är skrivna med den nygotiska stil som var allmän under perioden använder Munck antikva, vilken först blev allmän i akademiska kretsar. Ortografin är också mer konsekvent än i de äldre samlingarna. Villnäs receptbok representerar till vissa delar det yngsta materialet.

Samtliga böcker är såsom Barbro Hästeskos bok indelade i olika avsnitt. I Christina Vallerias, Märta Stures och Villnäs receptsamlingar finns det mellan de olika avdelningarna blanka sidor som uppenbart är avsedda för senare tillägg. Hästeskos, Vallerias och Muncks böcker avslutas med ett register.

Stickprovsjämförelser visar att de handskrivna receptsamlingarna inte är ordagranna avskrifter av tryckta kokböcker eller av andra kända handskrifter, snarare kan man föreställa sig att recepten har förmedlats genom muntlig tradition eller skrivits av inom bekantskapskretsen. I Villnäs receptbok förekommer exempel på avskrift ur tidningar, i övrigt verkar det inte finnas någon entydig förlaga. Att recepten har kopierats vittnar bland annat felskrivningar eller kopplingen till en namngiven läkare om.<sup>97</sup> Samma företeelse kan iakttas på ett par ställen i Stensböle hushållsbok, där patienter som bevisligen har blivit botade namnges.



*Barbro Hästeskos och J. W. Rotkirchs son Wentzel Fredrik, iförd bröstbarnesk och Kungl. Svärdsorden, målad av Fredrik Brander och till höger hans hustru Christina Lagerhjelm, målad av Jacob Björk. Porträtten hänger fortfarande i matsalen på Stensböle, som förblev i deras efterkommandes ägo till 1990.*

Det är påfallande hur samma populära maträtter förekom allmänt. Många rätter i Ulrika Eleonora Muncks bok är bekanta från äldre receptsamlingar. Man noterar både enhetligheten och brokigheten i hur recepten formulerats. Såväl tillredningen, ingredienserna och mängderna som beskrivningen och ordvalet varierar. Trots det är likheterna uppenbara – igenkänningsfaktorn är hög.

Av de ovannämnda handskrivna receptsamlingarna påminner Barbro Hästeskos hushållsbok mest om Christina Vallerias hushållsbok. Innehållet visar att de tidsmässigt ligger varandra rätt nära. De är snarlika både i fråga om receptbestånd och om uttryckssätt. Bägge kan tänkas

innehålla avskrifter av tryckta svenska och utländska förebilder eller av kompilat av cirkulerande handskrivna förlagor. Det som skiljer Christina Vallerias bok från Stensböle hushållsbok är den förras pedagogiska, ibland frejdiga tilltal, samt att den innehåller färre bakverk och har mer fokus på köträtter.

Stora likheter med Stensböle hushållsbok har även recepthäftet från Vikom i Nagu, med recept på exempelvis spritsbakelse och engelsk pudding, liksom von Ackerns samling från Åbo med egna versioner av samma rätter. Den senare förefaller emellertid spegla en yngre tradition. Christiana Elisabeth von Ackerns recept är nämligen skrivna på ett klart språk och hon är tydlig i instruktionerna. Motsvarande recept förekommer i Märta

Stures hushållsbok och senare hos Cajsa Warg, men i en avvikande form. Precis som Stensböle hushållsbok innehåller Ulrika Eleonora Muncks receptsamling många säkra kort, såsom de populära makronerna och kräftkakan. Recept på huskurer finns förutom i Stensböle hushållsbok också bland Villnäsrecepten, i Christina Vallerias och i Märta Stures böcker. Stensbölematerialet omfattar instruktioner för växtfärgning och andra färgrecept, sådana förekommer även i Märta Stures hushållsbok, i recepthäftet från Nagu, bland von Ackerns recept, men hos Valleria finns bara ett recept. I Cajsa Wargs kokbok fick färgningsråden en egen avdelning 1762, kallad »Underrättelse Om Färgning«.



Jämförelsen mellan hushållsböckerna från det långa 1700-talet avslöjar många snärgiga samband men också vissa olikheter. Även om ytterst få hushållsböcker från tiden har bevarats i Finland har Barbro Hästeskos hushållsbok haft många motsvarigheter hos ståndspersoner i hennes omgivning. Blickar man framåt i tiden noterar man att Fredrika Runebergs receptbok från 1800-talet inte helt överraskande har flera likheter med föregångarna från föregående sekel. Det fanns således mycket kontinuitet i hushållsböckernas innehåll från en epok till en annan, men det förekom variation i det praktiska förverkligandet.

I Stensböle hushållsbok och de andra hushållsböcker som

här har beskrivits förenas på ett säreget sätt hushållsvetenskap och levnadskonst, kokkonst, läkekonst, förvaring, textulfärgning, allehanda knep och på sina ställen även gammal vidskepelse.

De handskrivna böckerna är till sin natur både privata och kollektiva skrifter,<sup>98</sup> som sammanställdes av män och kvinnor i varierande social ställning. Den sociala miljö som speglas i hushållsböckerna är adelns och borgerskapets. Recepten testades, bedömdes och utvecklades av olika grupper inom hushållet som hade olika erfarenheter, vilket gjorde att kunskaperna förenades och förädlades. Att teckna ned och samla recept var enligt historikern Elaine Leong en betydelsefull vardaglig praktik som sammankopplade kulturtraditioner, genus och arbete med vetenskap, medicin och teknologi, och även det tryckta ordets historia. Hon betonar att kokböckernas värld och botandet av sjukdomar i det tidigmoderna hushållet tidigare har ansetts vara kvinnliga sysselsättningar, men att nyare forskning avsevärt har ökat vetskapen om att också män deltog i verksamheten och hade en roll i kunskapsackumulationen inom hushållet.<sup>99</sup> Receptböcker bör således ses i en bred historisk kontext.

### *Högreståndskvinnans kulturbärande arbete*

Inom herrgårdskulturen var högreståndskvinnornas roll som förmedlare och förnyare ändå fundamental. Genom sällskapslivet, giftermålsmönstren och upprätthållandet av släktkontakterna förstärktes de kulturella markörerna inom herrgårdslivet. Forskningen i högreståndskvinnors kulturbärande arbete – deras agerande och aktiviteter på herrgårdar och i städer – har gjort kvin-

nornas arbete mer synligt.<sup>100</sup> Mycket av deras vardagliga sysslor, som utfördes av både högreståndskvinnor och tjänstefolk, hade som syfte att upprätthålla herrgårdskulturen. Man kan se Barbro Hästeskos hushållsbok ur denna synvinkel. Denna aspekt av kvinnans liv framträder också i hur hennes barn uppfostrades eller valde äktenskapspartner och för sin del knöt band mellan finländska adelssläkter. Barbro Hästeskos och Johan Wentzel Rotkirchs barn gifte in sig i släkterna Aminoff, Lagerhjelm, Lindcrantz, Ekestubbe, Toll och Nordenskiöld.

Kvinnors kunskaper och färdigheter överfördes från mor till dotter, men även genom att tjänstefolket tog med sig erfarenheter och lärdomar, både till barndomsfamiljen och när de gifte sig. Kunskapsförmedlingen från herrgårdar och prästgårdar genom före detta pigor och hushållerskor som efter flera års anställning satte bo och blev husmödrar i egna hushåll var betydande, inte bara när det gällde matlagning och odling av nyttoväxter, utan också gällande hygien eller till exempel fördelarna med koppypning.

Högreståndskvinnors aktörskap bör ses som ett arbete för kulturella, sociala, ekonomiska eller politiska målsättningar inom en adelsfamilj eller släkt. Visiter, baler, fester, gemensamma måltider organiserades och de praktiska arrangemangen genomfördes av kvinnor – adelsfrun och tjänstefolket. Detta kulturbärande arbete, verkställt genom sällskapslivet, syns i Barbro Hästeskos hushållsbok. Att traktera matgäster vid baler, slädpartier eller namnsdagsfirande var en del av herrgårdarnas sällskapskultur, vilken högreståndsbarnen uppfostrades i. Släktförbindelser och adelskultur byggdes upp och förstärktes genom äktenskap. Att hitta lämpliga äktenskapspartner för barnen skedde främst i

sällskapslivet där adelskvinnor hade stora möjligheter att agera. Adelskvinnans roll som matmor, ägarinna och föreståndarinna på herrgården var tillika med rollen som maka och mor avgörande för adelskulturens fortbestånd. På 1700-talet hade adliga kvinnor ansenlig makt och stora möjligheter att agera i samhället.

Privata hushållsböcker befäste och förde vidare traditioner och kunnande inom ett hushåll eller en släkt. På Stensböle gård var det Barbro Hästesko och andra medlemmar av familjen Rotkirch som samlade hushållsrön och recept i den lilla bok som förmodligen dagligen användes av henne, och efter henne av svärdottern och sondöttrarna, för att så småningom bevaras i gårdens arkiv.

Det som skedde i köken har trots allt sällan bevarats i den skriftliga kulturen. Livsmedelsberedning och hushållsnyttigheter var sådan kunskap som i hög grad satt i nyporna på dem som arbetade i kök, mjölkkammare och tvättstuga. Döttrarna lärde sig av mödrarna, kökspigorna av husmödrarna. Det skedde muntligen, enligt tradition och utan skriftlig dokumentation. För vardagsmaten behövdes knappast några noterade recept. Det är snarare festmaten, läkekonsten och vården av dyrbarare textilier som finns belagda i handskrivna recepthäften och kokböcker, ofta på ett kärnfullt språk som har färg av det talade språket.

Måltiden kunde utgöra estetisk njutning, men för de flesta var födan framför allt oundgänglig näring. Både herrskap och tjänstefolk skulle leva av det som gården producerade. Maten och hälsan var förbundna med varandra, matrecept och huskurer likaså – vissa råvaror nyttjades ju både som livsmedel och som botemedel, vilket kunnat noteras både i Stensböle hushålls-

bok och i motsvarande skrifter. På så sätt möttes mat, medicin, moral och kulinarisk upplevelse.

Barbro Hästeskos hushållsbok öppnar ett fönster mot vardag och fest, ohälsa, flit, kreativitet och livets hela nyansrikedom på Stensböle gård under 1700-talet. Den vittnar allmänt om kvinnors sysselsättningar, matkulturen, arbetet med textilier och omsorgen om sjuka människor och djur inom den europeiska herrgårdskulturen. Genom sina medicinska kunskaper kan man säga att Barbro Hästesko utvidgade högreståndskvinnans verksamhetsfält från hemgården mot det omgivande samhället och bidrog till kunskapsförmedlingen utanför Stensböle gård. Bakom Barbro Hästeskos hushållsbok kan vi skönja en medicinskt bevandrad adelsfru med stora färdigheter som herrgårdsägarinna som satte sin prägel på vardagen på Stensböle gård och dess omgivningar.

## NOTER

XXXXXXXXXX

1. Det förekom stor variation i namnformerna under 1700-talet. Vi har valt att kalla Barbro Christina Hästesko-Fortuna för Barbro Hästesko i denna artikel.
2. I arkivförteckningen upptas Stensböle hushållsbok under titeln »Barbro Christina Hästesko-Fortunas antecknings- och skrivhäfte från tidigt 1700-tal». Stensböle gårds arkiv (mapp 93), SL SA 1070, Historiska och litteraturhistoriska samlingen, Svenska litteratursällskapet i Finland.
3. »Hästesko-Fortuna nr 286», »Ille nr 60» och »Giös nr 279» på webbplatsen Adelsvapen-Wiki; Autio 2004; Carpelan 1958; Wasastjerna 1879, 1880; Ramsay 1909–1916.
4. Elmroth 1981.
5. Gillgren 2005, s. 487–511; Lönnqvist 2013.
6. Ilmakunnas 2019, s. 126–154; Vainio-Korhonen 2016.
7. »Hästesko-Fortuna nr 286», Adelsvapen-Wiki.
8. Se Lennartsson 2012, s. 86–127; Stadin 2015.
9. Om kvinnor i krig, se Sjöberg 2008.
10. Wolke 2003; se även Villstrand 2011.
11. Jfr t.ex. Vainio-Korhonen 2011, s. 114–125; se även Åberg 1991.
12. Mäkelä-Alitalo 2004.
13. Flyktingkommissionen 1714, Flyktingkommissionen 1715 och Flyktingkommissionen 1716 i Aminoff-Winberg 1995.
14. »Hästesko-Fortuna nr 286», Adelsvapen-Wiki.
15. »Hästesko-Fortuna nr 286», Adelsvapen-Wiki.
16. »Rotkirch nr 175», Adelsvapen-Wiki.
17. »Rotkirch nr 175», Adelsvapen-Wiki.
18. Allardt 1925, s. 169–170; Soikkeli 1929–1932.
19. Allardt 1925, s. 76.
20. »Rotkirch nr 175», Adelsvapen-Wiki.
21. Elmroth 1981, s. 180–186.
22. »Rotkirch nr 175», Adelsvapen-Wiki.
23. Se Wirilander 1964.
24. »Rotkirch nr 175», Adelsvapen-Wiki; Degerman 2004, s. 40–50; Sirén 2004, s. 164–251 och *passim*.
25. Arkivförteckning, Stensböle gårds arkiv, SL SA 1070.
26. Degerman 2004, s. 31–50; Sirén 2004, s. 163–251; Kuurne 2004, s. 81–102; se även Bonsdorff 2004, s. 103–143.
27. Stensböle Fideikommissbrev af Konung Gustaf III egenhändigt under-tecknat den 24 februari 1786 (mapp 1), Stensböle gårds arkiv, SL SA 1070.
28. Bouppteckningsinstrument över Capitainen Johan Wentzel Rotkirch, 29.12.1759 (mapp 3, 21b), Stensböle gårds arkiv, SL SA 1070.
29. Om uppfostran i adelsfamiljer på 1700-talet, se t.ex. Ilmakunnas 2012, s. 48–69; Parland-von Essen 2005.
30. Broberg 2006, s. 151–174; *Till livs med Linné* 2007; Broberg 2019, s. 238–250.
31. Bergius 2015. Bergius tal utgavs första gången i tryck 1785–1787.
32. Jfr Lindqvist 2009, s. 124.
33. Se Eriksson 2016, s. 941–976.
34. Se Norrhem 2008, s. 221–226.
35. Receptbok, SL S 621, Traditions- och språksamlingen, Svenska litteratursällskapet i Finland; Lindqvist 2009, s. 134–136.
36. »Kokbok och hushållsrön. 1700-talet», SE/RA/760004/105. R0000526, Manuskriptsamlingen, Riksarkivet. Se Raab 2006, s. 50–56; Haggrén 2001.
37. Sparrman 1642; Rålamb 1690; Rålamb 1695.
38. Runeberg 2003.
39. Winberg 1761.
40. Du Rietz 1999, s. 25–29, 75–86.
41. *Henrik – en bokhistorisk databas*; se Grönroos & Nyman 1996; Markkanen 1988; Björkenheim 1981.
42. Se t.ex. Ahokas 2011; Mäkinen 1997.

43. Jfr Leong 2013, s. 81–103.
44. Müllneritsch 2017, s. 38–57.
45. Arkivförteckning, Stensböle gårds arkiv, SLSA 1070.
46. Se s. 52–60 för en mer detaljerad presentation och jämförelse av de olika hushållsböckerna, även de handskrivna som nämns i denna artikel.
47. Österberg 2007, s. 62, 202–205, 209.
48. Arkivförteckning, Stensböle gårds arkiv, SLSA 1070.
49. Lindqvist 2009, s. 137–139.
50. Se recept på Tillydroppar i hushållsboken, s. 201.
51. Jfr Thelander & Tandefelt 2019, s. 211–230; Ivars 2019, s. 178–190.
52. Åström 2002–2003, s. 52–62. Se även Ilmakunnas 2013, s. 164–165; Ilmakunnas 2018a, s. 174–175; Åström 1993.
53. Se Ågren (ed.) 2017; jfr Ilmakunnas 2013.
54. Angående ansvars- och arbetsfördelning på en herrgård, jfr *Finländskt herrgårdsliv* 1978, s. 603–613.
55. Jfr Åström 1993; se även Ilmakunnas 2013.
56. Detta enligt säterilängden 1691, citerad av Edgren 2004, s. 55–56.
57. Stensböle hade lidit stor skada 1708 enligt inledningen till arkivförteckningen, Stensböle gårds arkiv, SLSA 1070. Borgå stad ödelades 1708.
58. Gardberg 2004 s. 65–66. Enligt Gardberg kan byggnaden uppförd 1754 ha brunnit eller aldrig färdigställts. Ritningarna till den nuvarande herrgårdsbyggnaden gjordes av Pehr Granstedt. Se även Bankovärderingsinstrument 27–28.5.1754 (mapp 1), Stensböle gårds arkiv, SLSA 1070; Degerman 2004, s. 47.
59. Sirén 2004 s. 164–194.
60. Bankovärderingsinstrumenter på Stensböle och Nieto, maj och november 1754 (mapp 1), Stensböle gårds arkiv, SLSA 1070. Jfr W. Fr. Rotkirchs skrivelse till Hushållningssällskapet med en beskrivning över tillståndet på Stensböle 1799 (tillägg 1802), och med referenser till tidigare förhållanden, avskrift (mapp 96), Bouppteckningsinstrument över Capitainen Johan Wentzel Rotkirch, 29.12.1759 (mapp 3, 21b), Bouppteckningsinstrumenter över fru Capitainskan Barbro Christina Rotkirch född Hästesko, 16.4.1771 (mapp 3, 21d), Stensböle gårds arkiv, SLSA 1070. Jfr Sirén 2004, s. 163–184.
61. Bouppteckningsinstrument över Capitainen Johan Wentzel Rotkirch, 29.12.1759 (mapp 3, 21b), Bouppteckningsinstrumenter över fru Capitainskan Barbro Christina Rotkirch född Hästesko, 16.4.1771, (mapp 3, 21d), Stensböle gårds arkiv, SLSA 1070.
62. Arkivförteckning, Stensböle gårds arkiv, SLSA 1070.
63. Lönnqvist 2007–2011, s. 136.
64. Sirén 2004, s. 168, 196–200.
65. Se t.ex. Whittle (ed.) 2017.
66. Jfr Lounatvuori 2004; se även von Bonsdorff 2012.
67. Sirén 2004, s. 199.
68. Ilmakunnas 2015, s. 453–484; Lönnqvist 1993.
69. Sirén 2004, s. 184 och noterna 43, 44.
70. Kokboken innehåller t.o.m. två olika recept. Se Valleria 1932, s. 21, 44.
71. Sirén 2004, s. 192.
72. Se hushållsboken, s. 184–185 och kommentarerna 168–170.
73. Gadd 2008; Niemelä 2008, s. 259–261. Se även Klinge 1989, s. 77–82; Linder 1720; Wikland 1980–1981, s. 416.
74. Lounatvuori 2012, s. 22.
75. Se t.ex. Mikkeli 1995a, s. 17–22 och Mikkeli 1995b, s. 105–115.
76. Johannisson 1994, s. 127–128, 135, 138. Se även Vainio-Korhonen 2016.
77. Jfr Dunér 2016, s. 1073–1083; *Gyllene äpplen* 1991, s. 451–454.
78. Klinge 1989, s. 42–45; Hjelt 1893, s. 686.

79. Se von Bonsdorff 1978.
80. Haartman 1759; von Bonsdorff 1978, s. 18.
81. Haartman 1765; Rosén von Rosenstein 1765; Rosén von Rosenstein 1764; Nyström 1998–2000, s. 425.
82. *Henrik – en bokhistorisk databas*.
83. Åström 2012.
84. Jfr Kilpelä 2018.
85. Se *Förvaltningshistorisk ordbok*.
86. Allardt 1925, s. 77–78; se även Mäkelä-Alitalo 2004.
87. Nelson 2007, s. 142.
88. Holm 2010, s. 68.
89. Hartman 1906, s. 322.
90. Fjellström 2016, s. 1062; Loman, »Roland«.
91. Valleria 1932.
92. Valleria 1932, s. 7–12; »Piper nr 1899«, Adelsvapen-Wiki, se tab. 2.
93. Piper 2007.
94. Kuurne 2008.
95. Sidén 2019.
96. Se Lindqvist 2009, s. 134–136.
97. Kuurne 2008, s. 8–13, 23–24.
98. Jfr Kuurne 2008 och Lönnqvist 2011, s. 122.
99. Leong 2018.
100. Ilmakunnas 2012; Steinrud 2008; Tandefelt (red.) 2010; Vainio-Korhonen 2011; Lönnqvist 2011; Åström 1993.



Ms.

am, I. re et gloriam in  
proconsulibus diffusi  
ne tibi p. agis, qui p. ve  
m. erat f. maxime nob. fa  
m. as autem, providen  
Te saltem, nunc strate  
abo, tua enim agnaef  
m. sed  
ta-



## *Hushållsbok för Stensböle gård – handskriften och utgivningen*

**D**en handskrivna hushållsboken ingår i Stensböle gårds omfattande arkiv, som finns i Svenska litteratursällskapet i Finlands arkiv. Handskriften, som i arkivförteckningen har titeln »Barbro Christina Hästesko-Fortunas antecknings- och skrivhäfte«, är odaterad.<sup>1</sup> Bokbandet är ett illa medfaret halvfranskt band med rygg och pärmhörn i brunt skinn. Boken har ett brunt, ursprungligen eventuellt marmorerat papper över pärmarna. Pärmarnas fyllnad – papper med tryckt skrift på latin – skymtar ställvis fram. Några kvarhängande slitna länkar vittnar om att boken har kunnat tillslutas med knytband av läder. Volymen i oktavformat är knappt 3 cm tjock och pärmen mäter ca 19,8 x 16,3 cm. Varken ryggen eller pärmen har någon påskrift. På insidan av frampärmen står längst ner skrivet: »wid Pagina N° 51. frågas af mor. N° 62. 84. 112. 114.«

Boken omfattar 258 sidor. På ett fåtal sidor framträder några otydliga vattenstämplar med heraldiskt motiv. Det finns ofta tomrum mellan styckena. Fem sidor är helt blanka och en sida är utriven. Flera sidor är mycket fläckiga. Bläcket är brunsvart, ställvis brunt. Pagineringen som inleds efter titelbladet och löper

 Till både utseende och innehåll var hushållsböckerna på 1700-talet sinsemellan mycket olika. Gemensamt var att de förutom recept för matlagningen även innehöll recept på botemedel. Därtill kunde de innehålla råd för tvålförställning eller knep för avhysande av vägglöss och mycket mer.

till s. 246 i handskriften är av senare datum än den ursprungliga skriften. Efter s. 246 följer ett sex sidor långt register över hushållsbokens matrecept, kallat »Register öfwer Kokboken«. Bokens sista fjorton sidor saknar paginering. Vissa sidor i volymen är felpaginerade.

På det man kunde kalla titelsidan (se s. 31) har bokens ägare skrivit att maken är författare till hushållsboken: »Denna Bocken hörer mig Barbro Cristina Hestsk[oo] [som] är skrifwen af min goa wän I:W:R hetter den.« Mitt på sidan finns en dekorativ slinga och längst ned står följande text med en annan handstil: »Ofvanskrifna Barbro Christina Hästesko af Fortuna ärfde efter sin moder Stensböle; och [överstruket] var född 1698. och dog å Stensböle 1771. Gift 1721. med Capitainen vid Södermanlands Infanteri, Iohan Wentzel Rotkirch.«

Texten har relativt få rättelser i form av strukna eller tillfogade ord. Det finns emellertid gott om korrigerade, inte fullt läsbara bokstäver. Rättelserna redovisas i regel inte i utgåvan. På vissa ställen förekommer tillägg på flera ord. I marginalen invid receptet på »En skön miölk rätt« har någon lagt till rådet »lyftt dän strax af elden«. Receptet på »En god ostkaka« åtföljs av ett något längre tillägg, ett lodrätt P.S. i den inre marginalen.<sup>2</sup> De här enskildheterna är det närmaste vi kommer vardagen på Stensböle med den egna erfarenheten speglad i handskriften. Om människorna kring boken berättar också några fristående kommentarer och papperslappar. Till synes omotiverat dyker två namn upp i samband med ett par medicinrecept: »Herr sergente[n] Lüht under Nylands Dragone Regimentet, den 9 maj 1746«, och »Herr fourieren Sture«. Möjligen är det namnen på personer som har förmedlat recepten. Därigenom

antyds något om proveniens och datering som gäller just dessa recept i hushållsboken. I slutet av boken, efter en detaljrik beskrivning av framställningen av vaxfrukt, har någon antecknat utropet »min Gud«. Det finns ett antal instuckna små lappar som saknar anknytning till texten. Dessa redovisas närmare i kommentarerna.

Det är uppenbart att handskriften har skrivits av flera händer, vars antal dock inte har kunnat fastställas exakt. Det är vanskligt att avgöra om växlingarna i skriften beror på ett byte av skrivredskap eller på att en annan skribent har tagit vid. Flera av handstilarna återkommer i handskriften. Merparten av boken, i huvudsak matrecept, är skriven av samma person. Denna handstil, sannolikt Johan Wentzel Rotkirchs, är inte särskilt vårdad. Skriften är otydlig, bläcket har ibland flutit ut och skrivtempot har varit snabbt. Bokens syfte var praktiskt – den skrevs för eget bruk, utan estetiska ambitioner. Efter några handbyten vidtar på s. 149, ungefär mitt i handskriften, en beskrivning av hur man färgar garn och tyg. Handstilen är typisk för den senare delen av 1700-talet, något som dock inte bevisar när texten har skrivits, utan snarare vittnar om när skribenten har tillägnat sig skrivandets praktik. Där handstilarna ofta växlar ändrar också innehållet karaktär, och matrecept alternerar med färgningsrecept, recept på huskurer och olika råd. Sidan 231 i handskriften inleds med överskriften »Hus-färgeri konst« i snirklade bokstäver som efterliknar fraktur. Avsnittet är ett av de längre i boken och fortsätter fram till registret. Hushållsboken avslutas med en flersidig redogörelse av hur man gör dekorationsfrukt av vax. Uppenbart är att hushållsboken över tid har fyllts på med nya recept. Recepten är inte systematiskt ordnade, men

det har gjorts försök att gruppera dem. Avsikten har tydligen varit att lägga till nya recept efter hand. De tomma sidorna och tomrummen på upp till en halv sida avslöjar denna intention.

### *Skriftart, stavning och språk*

Hushållsboken är skriven med den så kallade nygotiska skriften, som utformades i Tyskland och utgjorde nationalskriften i det svenska riket ända in på 1800-talet. Skriften blev under 1700-talet alltmer kursiv med sammanbundna tecken. I handskriften är lutningen måttlig, vilket passar in på den antagna tiden för dess tillkomst i början eller före mitten av 1700-talet. Vissa inslag av den nyare latinska skriften förekommer på ett tidstypiskt sätt, främst i fråga om namn eller begrepp av främmande ursprung. I Sverige och därmed även Finland, där den först slog igenom bland de akademiskt utbildade och senare bland gustavianerna, var det vanligt att använda antikva i texter på latin eller romanska språk.

Stavningen var inte standardiserad vid tidpunkten då boken skrevs. En litterat person under 1700-talet var van vid att ord stavades på ett flertal sätt. Den variation som förekommer i handskriften tyder således inte på en ovan eller oskicklig skribent, utan var ett allmänt drag inom 1700-talets skriftkultur. Ortografi, böjningsformer och ordval varierade kraftigt, och parallella former i en och samma text var vanligt under epoken. Språket är mångskiftande också på grund av rätt många dialektala, provinsiella och talspråksmässiga inslag, och dessutom beroende på receptens varierande ursprung. Här blandas drag från det talade lokala språket med drag av skriftspråket och av

inflytande från adelns umgängesspråk.<sup>3</sup> Spår av både dialekt och sociolekt kan iakttas i texten.

Det franska inflytandet i svenskan, som senare under 1700-talet blev allmänt i högre ståndsmiljöer, är så gott som obefintligt i handskriften. De få inslag som påträffas är exempelvis butelj (i handskriften bl.a. ›boutiella‹, ›boutelie‹, ›bouteiller‹, ›butälj‹), stuvning och soppa, stavat ›ragoue‹ och ›potasie‹ (eg. *ragoût*, *potage*) samt ›frecase‹ och ›frichassee‹ för frikassé. Längre fram i hushållsboken – där skriften kan tänkas vara av yngre datum – förekommer ord som ›coleur‹ (pro *couleur*), ›changera‹ (pro *changer*) och ›porcelain‹ (pro *porcelaine*). Det svenska 1700-talet drack allmänt te ur ›te tassar‹ (*tasse*, kopp), ordet förekommer även här.<sup>4</sup>

Frågan är vilka språksociala och regionala drag som framträder i Stensböle hushållsbok? Vi känner inte till var boken skrevs eller alla dem som har satt sin prägel på dess utformning. Det språk som talades i de sörmländska, uppländska och nyländska högre ståndsmiljöerna torde inte ha skiljt sig särskilt markant från varandra. En språkforskare finner förmodligen ändå ålderdomliga ortografiska drag och språkformer i Stensböle hushållsbok som knyter skribenterna och texten inte bara till en viss tid utan även till en viss region. Sådana ortografiska kännetecken är t.ex. *ij* för långt *i*, *b* mellan *m* och *l*, såsom *i* ›simbla‹ (sembla), *ck* som inte ännu ersatts av den nyare formen *k*, såsom *i* ›starck‹ (stark), ›watn‹ för vatten, ett ålderdomligt *i* före *t* i ›obegripligit‹ och så vidare. Även i ordböjningen och i ordförrådet finns gott om ålderdomliga drag: ›haran‹ (haren), ›krokot‹ (krokigt), ›braf‹ (bra, lån fr. ty.).<sup>5</sup> Dylika karakteristika tas närmast upp som exempel i kommentarerna till hushållsboken.

Språket i kokboken har således vardagliga stildrag och erbjuder möjlighet att studera hur det talade språket lät under 1700-talet, samtidigt som man bör hålla i minnet att boken till många delar säkerligen har skrivits av från olika skriftliga förlagor. Om man vill hitta spår av hur bildade kretsar talade finner man dem inte bara i brev, dagböcker och memoarer,<sup>6</sup> utan även i hushållslitteraturen.

*Principer för textåtergivning  
– tillgänglighet för nutida läsare*

Ambitionen för utgivningen av handskriften i tryck är att förmedla dess stilistiska och språkliga drag. Att bibehålla den ursprungliga stavningen och interpunktionen har dock inte varit möjligt. För att underlätta läsningen har tillrättläggningar gjorts. Utgåvan har dessutom försetts med kommentarer som förklarar främmande företeelser eller äldre ordval och uttryck. Läsarvänlighet och begriplighet har varit riktgivande både vid normaliseringen av språket i handskriften och vid redigeringen av de kommentarer som åtföljer texten.

Stensböle hushållsbok återges – med vissa undantag – normaliserad till nuvarande stavning, men utan ingrepp i satsbyggnaden och ordformerna. Förenhetligandet av varians inom texten har gjorts med varsam hand. Syftet har varit att tillvarata ursprungliga former där det är möjligt.<sup>7</sup> Principen har varit att modernisera ordens stavning, men inte deras böjningsformer, vilka i kvarlämnat skick ger en känsla av originalets beskaffenhet och den språkmiljö som omgav invånarna på Stensböle eller på den ort där handskriften har kommit till. Således har verbens pluralfor-

mer bibehållits, liksom uttalspåverkade former som vittnar om dialektalt språk eller ljudenlig stavning, såsom exempelvis ›skurin‹ (skuren), ›hastigit‹ (hastigt), ›swampit‹ (svampigt), ›lagder‹ (lagd), ›sir‹ (ser) och ›posa‹ (påse). Bruket av ett från normalsvenska avvikande genus (›det pressade saftet‹) har också lämnats kvar.

En pragmatisk lösning har varit att frekvent förekommande ord (t.ex. ›skiert smör‹ > skirat smör, ›watn‹ > vatten,) eller ord som uppvisar ett större antal stavningsvarianter (›pasteie‹, ›posteye‹, ›postey‹, ›pastei‹ > pastej) har nystavats mer konsekvent än enstaka ord, vilka i stället vid behov har kunnat förses med en ordförklaring (t.ex. ›augurckor‹, ›giöpna‹). Därför har till exempel ett *k* supplerats i ursprungsbeteckningarna för vin (›renst‹, ›spanst‹ eller ›spants‹ och ›franst‹), även om stavningen ger en antydan om uttalet.

När stavningen avviker från dagens norm och ordet endast förekommer någon enstaka gång i handskriften har ordet fått stå kvar i oförändrad form, och den nuvarande betydelsen har i stället angetts i en kommentar. På så sätt har intrycket av en 1700-talstext bibehållits bättre, utan att antalet kommentarer blivit ohanterligt stort.

Normaliseringen innebär att följande ingrepp har gjorts där det varit påkallat enligt de ovan beskrivna riktlinjerna. För dessa redaktionella ändringar redogörs inte vidare i utgåvan:

#### KONSONANTER

- dubbla konsonanter återges som enkla (t.ex. ›lätta ›> låta, ›saftt‹ > saft) och enkla som dubbla (›äg‹ > ägg), *ck* som *k* (t.ex. ›kacka‹ > kaka, ›krucka‹ > kruka)
- tyskt *ß* har ersatts med *ss* eller *s* (›wißpa‹ > vispa)

- *w* har ersatts med *v* (›wette‹ > vete), *fw* och *f* med *v* (›rifwa‹ > riva, ›öfrig‹ > övrig)
- *h* har strukits (›miöhl‹ > mjöl)
- *s* skrevs som en lång bokstav inne i orden, det vill säga med en stapel som går under raden, vilket gör den svår att skilja från *h* och *f*.

#### VOKALER

- bokstaven *å* har ersatts med *o* (›såcker‹ > socker), *ä* med *e* (›läggäs‹ > lägges, ›äplänna‹ > äpplena, ›sär‹ > ser) och vice versa
- *i* har ersatts med *j* (›lium‹ > ljum), *j* och *ij* (som står för ett långt uttal av *i*) har i regel skrivits som *i* (›salwija‹ > salvia, ›lijcka‹ > lika) eller *j* (›eij‹ > ej), förutom där *j* stått för *y* (›tj̃‹ > ty)
- *i* har strukits (›giör‹ > gör, ›skiär‹ > skär)
- vokaler har bytts ut (›cardemömmor‹ > kardemummor)
- dubbel vokal har förenklats (›moos‹ > mos, ›sööt‹ > söt).

#### BOOKSTAVSGRUPPER

- Stavningen av *sje*- och *tje*-ljuden har normaliserats, t.ex. i ›skied‹, ›siuckdom‹, ›tiock‹, ›kießbär‹. *Sje*- och *tje*-ljuden förekommer i dagens finlandssvenska uttal och vittnar om ett äldre allmänsvenskt uttal.<sup>8</sup>
- De allmänt förekommande sammanskrivningarna *ft*, *st*, *sk*, *sl* kan sammanblandas och har ställvis gjort texten svårtolkad.
- Ställvis har normaliseringen inneburit att flera på varandra följande bokstäver bytts ut: ›njupon‹ > nypon, ›niuppa‹ > nypa, ›ungen‹ > ugnen, ›faffel‹ > våffel, ›skiäblad‹ > skedblad, ›söl-fwer‹ > silver.

#### DIAKRITISKA TECKEN

- Det är en utmaning att särskilja *a* från *e* och *a* från *o*. De diakritiska tecknen på *â*, *ä* och *ö* saknas påfallande ofta i handskriften, samtidigt som tecknen förekommer där det inte är befogat. Dessa har normaliserats.
- Det har ibland, även om semantiken har beaktats, varit svårt att skilja ä-prickar från å-prickar i sammanhang där båda alternativen är möjliga.
- Ett diakritiskt tecken förekom under 1700-talet också på bokstaven *u*, ibland även på *v* eller *w*. Det har uteslutits.
- Gement *t* saknar ofta tvärstreck, det har supplerats.

#### VERSALER OCH GEMENER

- Bruket av versaler är i handskriften precis som i övriga texter från epoken inkonsekvent, och förekommer allmänt inne i meningar, ibland även mitt i ord. Att skilja stor och liten begynnelsebokstav är en svår gränsdragning, särskilt gäller det bokstäverna *a*, *k*, *m*, *n*, *v* och *w*, men också *s*.
- Initiala gemener har ändrats till versaler i början av meningar och i namn.

#### FÖRKORTNINGAR OCH SÄRSKILDA TECKEN

- Förkortningar har i allmänhet skrivits ut, utom vissa ordningstal, såsom 1<sup>o</sup> (*pro primo*).
- Förkortningar med nasalstreck, det allmänna förkortningstecknet, har lösts upp.
- Förkortningar bestående av särskilda tecken, såsom för rymdmått, vikt och myntenheter, har skrivits ut när de har gått att tyda.

- Förklaringen till ofta förekommande mått och vikter anges i en särskild förteckning på s. 273.

#### SKILJETECKEN

- Interpunktionen i handskriften är bristfällig och vacklande. Bruket av skiljetecken har dock inte renoverats i någon högre grad, eftersom en förändrad satsindelning skulle ha utgjort ett betydande ingrepp i texten och begripligheten hade inte nämnvärt underlättats även om tydlighetskommatering hade införts.
- I radslut har ett liggande kort streck som närmast motsvarar punkt ersatts med punkt.

#### TEXTFLÖDET

- På grund av handstilens beskaffenhet har det ofta varit svårt att avgöra huruvida orden är samman- eller särskrivna, och resultatet blir därför nödvändigtvis något godtyckligt. Tydliga särskrivningar har i regel bibehållits för att antyda hur en 1700-talsläsare mötte texten, eftersom de inte märkbart försvårar förståelsen för dagens läsare.
- Dubbleringar av ord har strukits. Omotiverade upprepningar av ord förekommer allmänt. Detta kan tyda på att hushållsboken är en avskrift. (Upprepningarna kan tolkas så att skribenten har lyft blicken från skrivboken för att se på förlagan, och misstagit sig på exakt var skriften stannade upp.)
- Strykningar och tillägg av författarens egen hand har beaktats, men redovisas inte. Platsmarkörerna för tilläggen förefaller komplicerade med sina sifferserier, men är i de flesta fall rätt otvetydiga.
- Det fåtal understrykningar som finns i texten har inte noterats.

- Lakuner (bortfall) finns inte som tomrum i texten, däremot har ord glömts bort. Vid behov har tydliggörande tillägg supplerats inom hakparentes vid utgivningen.
- Tolkningen av inte fullt läsbara ord anges också inom hakparentes.
- Kustoder (upprepning som förekom för kontroll av sidornas ordningsföljd) förekommer systematiskt i vissa delar av handskriften, de återges inte.
- Originalhandskriftens sid-, stycke- och radindelning redovisas inte.

Allmänt kan konstateras att subjektiva tolkningar till skribentens »fördel« har gjorts, då valet har stått mellan två likvärdiga möjligheter, varav den valda motsvarar dagens språkbruk.

Eftersom kokbokens register är av yngre datum än många av de nedtecknade recepten, är rätterna i registret ofta stavade på ett sätt som avviker från receptens rubriker. Stavningen i registret har inte tillrättalagts i utgåvan.

#### KOMMENTERINGEN AV TEXTEN

- Kommentarererna består av både realkommentarer och språkliga kommentarer. Ord, ordformer och begrepp, vars innebörd kan vara obekant för dagens läsare förklaras, till exempel medicinalväxters egenskaper och användning.
- I kommentarererna är orden i allmänhet skrivna i grundform oberoende av tempus, numerus och genus i receptet. Ifall osäkerhet föreligger om vad grundformen är har ett exakt citat angetts.
- Avsteg från principen att ange grundformen har gjorts när

ordformen eller stavningsvarianten i handskriften förmedlar information om talspråket, det lokala språket eller annars uppvisar intressanta drag.

- Ordförklaringar upprepas inte varje gång ett begrepp återkommer.
- Nina Edgren-Henrichson, som studerat fruktodlingens historia i Finland, har skrivit kommentarerna 168–170.

## NOTER

XXXXXXXXXX

1. »Barbro Christina Hästesko-Fortunas antecknings- och skrivhäfte« (mapp 93), Stensböle gårds arkiv, SL SA 1070, Historiska och litteraturhistoriska samlingen, Svenska litteratursällskapet i Finland.
2. Detta P.S. lyder: »Osten skall ej länge stå i sålle när det sättes första gången och lägges intet på när den sättes andra gången lägger man wäll säcker under och öfwer slås straxts såppan på och låter så blifwa brunt Rättas an med socker och canel.« Det förekommer även tillskott som verkar sakna relevans för sammanhanget, t.ex. »jo men min kära syster Anna«. Tillägget är skrivet med samma handstil som receptet strax innan. »Anna« kan syfta på Barbro Hästeskos och J.W. Rotkirchs dotter f. 1734. Nedtecknaren kan vara en annan dotter, Maria f. 1725 eller Sofia f. 1730, eller sonen Wentzel Fredrik.
3. Jfr Thelander & Tandefelt 2019, s. 211–230. Man kan notera att den unga herrgårdsdottern Jacobina Charlotta Munsterhjelm i den av Thelander och Tandefelt analyserade dagboken från sent 1700-tal använde liknande former som förekommer i Stensböle hushållsbok, »trij«, »nije« och »rimsa«, s. 227–228.
4. Jfr Fjellström 2016, s. 1063.
5. Jfr Ivars 2019, s. 169–199.
6. Ivars 2019, s. 177.
7. För en diskussion kring textåtergivningens frågeställningar, se Henriksson 2007, s. 42–43, 57–60 och Liljestränd 1989, s. 287–290, 299–313.
8. Angående äldre drag i finlandssvenskt uttal, se Reuter 2015, s. 19–33.



# Barbro Christina Hästeskos hushållsbok

*Denna boken hörer mig Barbro Cristina Hestsk[oo] [som] är skriven av min goa vän I: W: R heter den.*

*Ovanskrivna Barbro Christina Hästesko af Fortuna är vde efter sin moder Stensböle; var född 1698 och dog å Stensböle 1771. Gift 1721 med Capitainen vid Södermanlands Infanteri, Johan Wentzel Rotkirch.*

*Vid pagina no 51 frågas af mor. No 62, 84, 112, 114.<sup>1</sup>*

## ATT SYLTA KRUSBÄR

*Till ett skålpund bär ett skålpund socker när bärena äro fullväxte och ännu hårda tager man dem och skärer ett hål på sidan och petar ut kärnan med en penna och lägger dem i kallt vatten sedan tages en panna av mässing eller malm gryta sättes på elden med bären till dess att små pärlor kommer öfver vattnet men intet skall de sjuda upp sedan tages det av elden och står i pannan öfver natten i vattnet andra dagen silas vattnet i från och slås annat vatten på och sättes på elden*

☞ *Recepten med citron är otaliga i äldre receptböcker, trots att råvaran var dyrbar. »Kongl. Maj:ts Nådige Påbud at Ingen Utlänsk Frucht eller främmande Confiturer hit in i Riket måge införas [...]« förbjöd importen av frukt 1727, förutom av citrusfrukter. Från Medelhavsländerna transporterades frukterna i sand eller salt för att hålla, och väl framme såldes de av fruktmånglerskor.*

*på samma sätt och tredje dagen även samma leds, fjärde dagen tages lika mycket socker som bär sockret stötes och slås par slevar vatten [på] och kokas till lagom sirap sedan lägger man bären där uti och låter litet med sakta eld koka, låter så stå till andra dagen sedan silar man sirapen ifrån och låter honom åter koka till dess han bliver tjock och lägg så bärena där uti och låt det små kokas till dess de klarna men intet att de koka sönder sedan förvaras i glas burkar eller i halenska burkar, de stora gröna bären är bäst som intet är ludna.*

#### PÅ ANNAT OCH KORTARE MANER

~~~~~

Man tager bären och skär dem i kors på övra ändan och tages ut kärnorna så tages det ena bäret och stickes i det andra på det understa skall lämnas en liten stjälk, så lägges de litet i kallt vatten tages så upp och lägges på ett rent kläde att de väl törkas tages sedan lika mycket bär som socker, sockret stötes och tages till vart skålpund ett kvarter vatten, vilket kokas och väl skummes till dess det bliver en god sirap så lägges bärena uti och låter något sjuda med sakta eld dock så att de ej går sönder tages sedan av elden och slås i en glas burk andra dagen om man tycker att lagen är tunn skall den igen kokas allenast upp till han bliver tjockare och när den är avlyften lägges bärena uti och röres sakta om och slås igen i burken, och täppes väl igen och låter stå i lagom varmt rum.²

ATT SYLTA KLARA KÖRSBÄR

~~~~~

*Man tager bären och tager kärnorna ur dem och sedan tager man till ett skålpund bär lika mycke socker och kokar sirap och lägger bären där uti och låtes koka, och tag av dem och slå i ett sten kärl till andra*

*dagen så sila lagen ifrån och koka honom något litet först och lägg bären uti och låt dem koka till dess de bliva klara men intet att de gå sönder, på samma sätt syltas moreller.<sup>3</sup>*

#### SYLTA BRUNA KÖRSBÄR

~~~~~

Till ett skålpund bär $\frac{3}{4}$ skålpund socker och det rives på rivjärn sedan lägges i en koppar eller malm panna ett varv med bär det andra med socker, och slår litet vatten uppå och sättes på elden att sakta koka till dess lagen bliver lagom och skummas väl om bären skulle gå mycket sönder så är bäst att taga av dem och andra dagen slå lagen utav och koka upp och slå på bären.

SYLTA VIN BÄR

~~~~~

*Lika mycket bär som socker och koka på samma maner som bruna körsbäran eller kan man först koka tjock sirap och lägga bären uti och låta sedan något koka dem där uti.*

#### SYLTA HJORTRON MED SOCKER

~~~~~

Tages hjortron som ej äro för mycket mogna och väl rensade koka så en tjock socker sirap som väl måste skummas till dess han bliver så tjock att stora bläddror slår på lägg bärena uti och låt dem koka sakta upp att de intet gå sönder och förvara dem i glas burk.⁴

SYLTA NYPON

~~~~~

*Sedan nyporna är väl rengjorde tages lika mycke bär som socker bären lägges i ett tenn stop och det sättes i en kokande vatten gryta och kokas till de bliva mjuka så kokas en tjock sirap eller socker lag och lägges nyporna i ett sten fat och slås socker lagen på och kokas sedan upp två eller tre gånger.*

#### SYLTA PLOMMON

~~~~~

Först skäres plomorna mitt i tu och tages stenen ut sedan väges lika socker som plommon, så kokas en tjock socker sirap av socker och vatten och slås het på plommona och så skall de stå till andra dagen så skall de kokas sakta upp i samma sirap sedan silas sirapen i från och kokas åter upp igen och slås så het på. Förvaras som för är skrivit om andra sylt i glas burk.

SYLTA OXLE BÄR

~~~~~

*Tag ett stop honung 1 ½ stop rött vin sjud det tillhopa så länge man kokar det hård koka ej sedan låt lagen bliva kall, plocka så bären av kvistarne lägg dem uti en kruka så slå lagen på dem.<sup>5</sup>*

#### MOS AV ALLA HANDA SLAGS BÄR

~~~~~

Krames bären sönder och lockas genom en bojs påsa eller eljest väl silas tages lika mycket socker som bärsaft vilket kan mätas med en bågare, låter så kokas och väl skummas till det bliver så att det stannar på en tallrik när det blir kallt, till smultrons mos tages något mindre socker som lag sammaledes till hallon mos NB förvaras i glas burkar.⁶

 Hjortron var omtyckta under 1700-talet och ansågs nyttiga för att till exempel förebygga skörbjugg.



MOS AV ÄPPLEN

~~~~~

*Tag äpplen skala dem och skär sönder och tag kärn huset ut låt dem sedan koka till dess de äro allt sönder med vatten, sedan silas genom ett kläde och lägges att det bliver klart så tages lika mycket stöt socker som lag och kokas till det bliver som ett gelé och slås sedan på skaler vill man hava gult så låter man äpplena koka med skal.*

#### SYLTA KRIKON

~~~~~

Tag krikon som är utvalde utan fläckar eller för mogna utan väl hårda stick i dem några gånger med en nål lägg dem så länge i kallt vatten som man kokar en tjock socker lag, lägg dem så sedan de äro väl torra uti socker lagen och låt dem koka uti ett flat kärl att de icke ligga för många på var andra med en sakta eld och vänd dem sakta med en bred skumslev, när de bliva genom hetta i socker lagen att skinnet begynner spricka och de bliva mjukare än de lades in tager man dem upp med skumsleven och breder dem på ett sten fat och drager skinnet till rätta på dem som behöva låt så dem bliva kalla och lagen med, lägg så dem uti en glas burk i samma lag, två dagar där efter håll lagen sakta av och koka honom med ett stycke socker som man tycker att han är tunn till att han bliver väl tjock låt den bliva kall och slån på krikona.⁷

INSYLTADE KASTANJER

~~~~~

*Kastanjerna kokas uti vatten till skalen gått lät av så upptages de när de äro väl skalade och kalla lägges de uti en tunn socker sirap. Sedan kokas de på en sakta eld i samma sirap till dess de bliva så mjuka att de slippa av en nål så förvaras de i glas burkar dem lägges*

*citron saft på dem i den skålen de lägges uti och skärs tunna smala rimsor av gula citron skalet och strös över dem. Probatum.<sup>8</sup>*

SYLTA ALLA HANDA SLAG FÅGLAR

*Man plockar och gör dem rena sedan kokar man dem och lägger salt på dem så tages de upp och skrädes väl rena och låter dem kallna, sedan tager man av soppan som de äro kokade uti en del och två delar ättika och honung eller socker efter behag och sätter på att kokas och väl skummas en stund tages sedan litet nejlikor kanel peppar och ingefära och muskot sönder stött och lägges uti att soppan får god smak, sedan späckes fåglarna med nejlikor och kanel och lägges i en sten kruka alla brösten under och slås soppan sedan den är väl kall på och täckes väl fast och förvaras i källaren.<sup>9</sup>*

SYLTA UNGA SVIN ELLER FRANSOSER

*Tager grisar som äro för stora att steka hela och lämna 3 revben vid bakdelen och slå svålen av och späck honom med nejlikor kanel och ingfära och salvia och muskot stek sedan på spett att den bliver mör och låt honom nu bliva kall så lägg honom i en sten kruka eller en fjärding, tag sedan god ättika och lägg socker eller honung samt peppar ingfära där uti och låt koka över steken och täpp väl igen och förvara i källaren.<sup>10</sup>*

ENBÄRS MOS

*Bären sönderstötes väl lägges i sjudhett vatten och kokas en stund pressar så saften i från, gjutes på bären åter sjudande vatten och*

*kokas väl och åter pressas och silas väl och sammaleides 3dje gången om man så tycker, sedan tager man allt det pressade saftet och kokar allt till det bliver tjockt och skall det stadiget röras uti att det intet brännes vid, detta mos kan, förvaras några år och ju äldre det bliver dess tjockare bliver det och är rätt gott och tjänar att vid fåglar och annat vilt, när man steker fåglar och de äro halvstekte kan man smörja fågelen innan och utan med detta mos så får den en god smak, man kan och brukat på upplockade fåglar och oxstek, är och gott att taga uppå nykter maga för bröstvärk, gott att taga in när man går i bastugan, de utpressade bären kan man sedan bruka om de allenast en gång pressas uti brännvin sedan de först väl törkas och väl sönder stötes, de kan och rökas med, och insalta kött med dem. NB: första gången de kokas måste vara väl vatten på ty halvparten skall koka in, om man vill kan man lämna något bär i moset som rinat det blir färdigit kan av tagas med en skumslev.<sup>11</sup>*

#### SURT LINGON MOS ATT LÄNGE FÖRVARAS

~~~~~

Lingon kramas väl sönder silas väl och sedan lägges saften i en kruka eller annat tjänligit kärl och kokas samt väl skummas mot det är färdigt lägges stötta citron skal kanel och nejlikor och några kardemum-mor väl smått där uti efter ens tycke, förvaras i glas eller sten burkar.

INSYLTA MORELLER

~~~~~

*Man tager stenorna av bären som intet är för mycket mogna och aktas grant att de intet för mycket rives sedan vevar man dem uti socker i den malm gryta eller kittel de skall kokas och sätter på elden och röres ingalunda utan kastas om och måste det vara sakta kol eld,*

*när sockret är smält och bären nog saftat sig låter man det sakta och jämnt koka så mycket bären tåla dock att de ej går sönder när de äro nog tages de upp och lägges på ett kärl att kallna, och lagen kokas sedan hastigit upp att den ej bliver seg utan tjocknar var uti skall och läggas mera socker dock icke mycke, låter den sedan bliwa kall och slås så på bären finner man sedan att lagen vore tunn kan man koka den, och den gången med något socker dock icke mycke men aktas att det icke mosar sig och slås åter kall uppå, ser man att det vill möglas kan man göra samma ledes.<sup>12</sup>*

#### ETT SLAGS SYLTA

*Man tager svin svålan, sedan rökt oxtunga den skallar man först och skär i skivor rätt tunna och lägger på svålen sedan kokar man ägg rätt hårda och skär i tunna skivor där på sedan stötes peppar ingfärra nejlikor kardemummor och muskot och strös emellan varv så skall det väl rullas till hopa och lindas i ett kläde med starxt band i kring och låter man det sedan koka i 2 timmar, i vatten det kokar uti skall man löck så tages det upp och lägges under press när man vill rättes den om och skärs i tunna skivor med ättika på, vill man länge hava den kan man göra en lindrig salacka och lägga där uti och täppa igen och hava i källaren.<sup>13</sup>*

#### SYLTA SMÅ GURKOR

*Gör dem väl rena lägg dem en stund i vatten tag dem upp lägg dem på ett durkslag salta litet på dem lägg dem sedan uti en glas burk med halvtöt peppar nejlikor och muskot slå sedan friskt källvatten på och litet salt Lyrneburgssalt vore bäst så hålla de sig väl.<sup>14</sup>*

#### SYLTA ÄPPLEN

~~~~~

Tag äpplen skala dem och skär dem mitt i tu och koka dem upp i vatten att de bliva blöta men icke sönder lägg dem på ett fat valkar i kring att bliva kalla och späck dem med kanel bitar lägg dem sedan i en stor burk varvtals och strös socker väl emellan vart varv och låter så stå.

SYLTA PÄRON

~~~~~

*Skala päron och kliv dem mitt i tu och koka i vatten att de bliva mjuka lägg sedan dem att kallna, koka sedan socker sirap som väl skall skummas och slå på pärona som skall vara inlagde i en burk låt det stå ett dygn håll sedan lagen väl av koka den upp slå den igen på päronen och så 2. 3. och fjärde dagen men 5te gången skall man och låta pärona koka i lagen att de bliva väl mjuka så hälles lagen i från och låter lagen koka att han bliver lagom tjock så hälles den på pärona. NB alla handa sylt skall icke bindas fast förrän det stått 2 eller tre dagar sedan skall det väl bindas till.<sup>15</sup>*

#### SYLTA IN GÖS

~~~~~

Till en ung gös tages ½ stop ättika och vatten att det står över först skärs gösen i små stycken och späckes med kanel och nejlikor och lägges i en kittel och strös i mellan var flod grant salt peppar kanel och nejlikor och låter koka till han bliver mör slå så i en kruka med soppa och allt medan det är hett och skumma väl fatet utav efter en dag bind det fast och för vara i källaren man kan och skära gösen i fyra delar och slå ättikan till in emot den är kokader och låta gösen för sig och soppan bliva kall och sedan slå ihop.

ATT GÖMMA BARBARIT SAFT

Man kokar bären uti källvatten och kramar saften väl ut, eller och eljest saften väl utur bären och silar från skalen, slås sedan i en burk och smältes smör ett fingers tjock över.¹⁶

VIN BÄRS VIN

Man tager mogna vin bär som avplockas i vackert väder gör dem rena i från stjälkorna stöt dem koka i medler tid vattnet i ett stort kärl att tredje delen kokar in, tag sedan till ett skålpund $\frac{1}{2}$ stop vatten som slås ljumt på bären täcker så till och låter stå ett dygn sila så igenom hår duk eller kläde och pressas väl musten i från görs så ett rent kärl och slås saften uti, lägg så till 3 skålpund bär 1 skålpund socker är bären mycket sura tages mera när sockret är smält slås det i ett ankar som först skall vara svavlat, halva ankaret för jäsningens skull och då lägges jäst uti och måste grant aktas att det ej slår banden av sig eller jäser över när det nu uti fjorton dagar stått så fylles ankare fullt och sprundas sedan man ser att det ej mera vill jäsa, när det satt sig och man vill dricka där av tappes det allt i buteljer och lägges i var butelj en bit socker och för varas väl med kork, och för varas uti sand i källaren.¹⁷

EN GOD RULLSYLTA

Man tager unga gristår och flår svålen av sedan de äro väl ren gjorde, tages skivor av en rökt ox tunga som väl är kokat, sedan tages lamm fötter efter några lamm de kokas över måttan väl tages sedan köttet från benen och hackas rätt smått skäres så hårdkokade ägg uti skivor sedan lägges varvtals allt in, och om man kan hava pistasier som

skärs i tu eller huru man behagar, så strös salt och peppar och vad krydder man vill allt emellan vart varv rullas så ihop och kokas till dess man ser att den är väl koka tages sedan upp och lägges straxt under press, den kan icke länge för varas, i en svag salacka kan man lägga den så länge.¹⁸

KÖRVEL PUDDING

~~~~~

*Till 12 ägg tages 14 skedblad söt grädda 2 sönder rivna semlor och så mycke körvel man tycker som först skall förvällas och stuvas i vin först, smör litet suckat, och pomerans skal, russin och korinter lägges och uti och röres väl allt till sammans och lägges i en salvet eller form som först skall smörjas med kallt smör kokas så i en vatten gryta i två timmar och sedan när han slås upp görs en soppa vin äggeblommor och litet söt grädda, kanel och socker där över.<sup>19</sup>*

#### EN BAK PUDDING

~~~~~

Man tager tre semlor skär skorpan utav och skär det sedan uti små stycken och slå så mycket grädda att brödet bliver väl blött sedan rives med en sked väl sönder sedan slår man där på 6 stycken ägg litet rosen vatten smält smör muskot kanel 3 sönder stötta skorpor russin och korinter sönder hackat mærg smöjes tårtpannan med smör och lägges där uti och bakas med lagom eld så är den färdig.²⁰

EN KOK PUDDING

~~~~~

*1/2 stop mjölk 12 ägg med vitan och gulan mycket väl hackat njur talg skirat smör 2 rivna semlor litet vetmjöl socker muskotblommor karde-*

*mummor litet nejlikor kanel russin korinter, där med sätter man det på elden och rörer rätt väl uti en malm gryta till dess att allt är väl blandat, så tager man en ren servett och smörjer med smör och strör rivet bröd där uti slås så det samman blanda de där uti och kokas uti 2 timmar i en köttsoffa, göres sedan en soppa av söt grädda citron saft eller vin och äggeblommor och socker och slås där över sedan den är lagder på fatet.*

#### EN GEMEN PUDDING

~~~~~

Tag 4 semlor skär skorpan väl av och skär i små skivor koka upp ½ stop mjölk och slå på brödet och rör väl till sammans med 7 styckin ägg muskot rosen vatten socker skirat smör russin och korinter och en nyra mjöl kan kokas i servett eller och bakas i en panna i ugnen.

EN ANNAN PUDDING

~~~~~

*Man tager till 18 ägg ½ stop mjölk ¾ skålpund mandel ½ skålpund socker och litet rosen vatten muskotblommor kanel korinter russin väldigt skirt smör och sedan ett eller tu goda skedblad jäst och gott vete mjöl att det bliver lagom tjockt som en våffel deg så låter man det begynna jäsa slås så i en smord panna och bakes i ugnen så är den färdig. Och måste vara väl het i ugnen.*

#### EN ENGELSK PUDDING PÅ ANNAT MANER

~~~~~

Ett stop mjölk 1 mörk njur talg väl sönder skurin och kokas med mjölken 3 semlor som skäres i skivor och blötes i samma mjölk sedan den är kall, när det är väl blött lägges där uti rosen vatten socker kanel

☞ *Kaffet var ännu rätt
ovanligt under Barbro
Hästeskos tid och nämns inte
beller i hennes hushållsbok.
Koppen i kinesiskt porslin är
enligt traditionen en gåva
från kung Fredrik I till
Daniel Svensson Leffler, adlad
Lagersparre, och har kommit
till Stensböle med senare
ägarläkter. Kaffepannsmössan
får här illustrera 1700-talets
kvinnomode.*

*muskot nejlikor russin och korinter litet grant salt och ägg röres väl
till sammans och bakas i ugnen i panna som först är smord med smör.*

ÄN EN PUDDING VÄL GJORD

~~~~~

*18 stycken ägg och ½ skålpund socker ¾ skålpund mandel, äggen vis-  
pas, över måttan väl först så lägges sockret och mandeln väl stötta  
med rosen vatten muskot kanel litet vin och vispas väl sedan russin  
korinter ½ stop skirt smör, sist ½ stop söt mjölk väl varm och vete-  
mjöl att den bliver så tjock som en väffel deg så god jäst 2 skeder låter  
honom jäsa till ugnen blir färdig som måste vara väl varm och bakas  
i form eller panna som först måste vara väl smorder.<sup>21</sup>*

#### EN PUDDING

~~~~~

*Halvt stop mjölk kokas upp med ½ skålpund njurtalg som är skurit i
tärningar sedan tages två semlor rives och röres där uti sedan det är
kallt så slås 5 ägg där uti och röres rätt väl russin korinter muskot-
blommor och kanel sedan tages äppel mos eller rivna men först för
vällda morötter där i bland eller körvel som först skall hackas och
stuvvas med söt grädda rosen vatten och socker blandas sedan väl till-
sammans och kokas i ugnen.*

ÄPPEL PUDDING

~~~~~

*Tag äpplen skala dem och koka dem i litet vatten till ett mos låt det  
bliva kallt sedan tages så många ägge blommor man behagar och söt  
grädda rive bröd socker kanel och röres rätt väl till sammans att det  
bliver lagom tjockt så tag en tårt panna lägg smör uti och strö rive*



*bröd väl på och klappa in i smöret slå sedan där uti och låt bakas antingen med eld över och under eller i ugnen.*

#### ÄPPEL PUDDING

*Tag 12 goda äpplen koka till mos tag 12 ägg allenast 6 stycken med vitan rivet bröd muskotblomma och socker skirat smör bakas i ugnen.*

#### ÄPPEL PUDDING

*8 stycken ägg söt grädda rivet bröd smör och korinter muskotblomma och socker blandas med äppel mos och bakas i ugnen.*

#### MANDEL TÅRTA

*Ett skålpund mandel 4 lod bitter mandel  $\frac{3}{4}$  skålpund socker rivet på rivjärn 17 stycken ägg där av 8 stycken med vitan vispas över måttan väl allt på en sida i två timmar bakas uti form som först är smorder med kallt smör.*

#### MOROT KAKA

*Man tager morötter och kokar dem och skalar dem och river dem på rivjärn och kokar dem i söt mjölk som en gröt sedan blandas de upp med 8 ägg mandel rosen vatten och socker, och göres en botten av deg under av vatten smör och mjöl som till en an tårta gräddas i ugnen.<sup>22</sup>*

EN ANNAN KAKA

~~~~~

Man tager halvt stop mjölk söt kokar den upp vispas där uti mjöl att den bliver som en tunn gröt låter den bli va kall blandar den sedan upp med 7 stycken ägg litet mandel socker och kanel och skirat smör och suckat och blandar väl till sammans och göres en deg i pannen eller fat och slås uti och bakas i ugnen.

GRÄDD KAKA

~~~~~

*Halvt stop grädda söt och sur till sammans 6 stycken ägg 2 rivna semlor litet vete mjöl korinter skirat smör och bakas i ugnen.*

EN GRÄDD KAKA

~~~~~

Grädda sur och söt 12 eller 14 ägg väl socker kanel skirat smör och gott vetemjöl vispas så tjock som en våffel deg och bakas i ugnen.

LEMON KAKA

~~~~~

*Man tager 7 stycken lemoner skalar dem och lägger dem i vatten över natten att såltan drages ut väl sedan stötes där till 8 lod söt mandel och några bitter mandlar 16 lod socker 10 stycken ägg 5 med vitan vispas i två timmar och förr än man sätter henne i ugnen skall man slå där till halv mark skirat smör, och låter baka i en panna som är tårt deg under.<sup>23</sup>*

#### MORTEL KAKOR

~~~~~

Till 1 ägg 2 skedblader grädda en sked skirat smör korinter muskotblommor rivet bröd bakas i mortlor som först göres väl heta och smör uti.

MANDEL KAKA

~~~~~

*Ett skålpund mandel 1 skålpund fint mjöl ¼ skålpund socker 17 äggeblossmor ½ stop söt grädda litet rosen vatten bakas i en tårt panna som först är smord med tvätta smör.<sup>24</sup>*

#### CITRON KAKA

~~~~~

Tag citroner skala väl av skalen skär citron i skivor, tag sedan vete bröd och skär i skivor och slå söt grädda där på att det bliver blött lägg så en flod först smör sedan bröd och sedan citron socker och kanel och så länge du har sett sedan uti ugnen att det bliver brunt eller på glöd fat.²⁵

EN ANNAN CITRON KAKA

~~~~~

*Tolv citroner kramas saften väl ur och silas i genom ett kläde och det gula rives av 2 citroner 12 stycken ägg 2 stötta skorpor 1 skålpund socker suckat sättes på elden och röres väl i hopp till dess det tjocknar och bakes sedan i panna som en annan tårta med deg under.*

#### EN ANNAN CITRON KAKA

~~~~~

Tag 1 skålpund mandel och stöt dem rätt små med rosen vatten tag 1 skålpund fint stött socker 10 citroner kramas saften väl ut 8 stycken ägg gulor tag 1 semla och skär skorpan tunt av och skär den i lagom

stycken och lät rhenskt vin på att det bliver genom blött blanda det allt till hopa riv litet citron skal där uti gör en deg som en annan tårta och lägg i en tårt panna och håll det som ovan bemäلت är uti, men ingen deg ovan uppå sätt det bakas i ugnen eller med glöd.²⁶

KAKA AV FÄRSKA HASSEL NÖTTER

~~~~~

*Kärnorna göres väl rena och stötes med rosen vatten till ett skålpund kärnor tages 8 ägg blommor litet rivet bröd några skedblad söt grädda skirat smör socker och något söt och litet bitter mandel om man behagar sönder stöta tillika med kärnona, bakas även med tårte deg under som för är för mäلت. NB: det måste väl röras.<sup>27</sup>*

#### MÄRG KAKA

~~~~~

Ett skålpund mærg hackas smått och blandas med 10 ägg 5 med det vita halv skålpund litet stötta makroner halvskål korinter socker och kanel och bakas i deg som en annan tårta.²⁸

KÖRVEL KAKA

~~~~~

*Körvel sköljes och hackas sedan 1 kvarter söt grädda 3 stötta skorpor litet rosen vatten och socker smält smör 10 ägg 5 med det vita detta blandas allt väl och bakas i deg.<sup>29</sup>*

#### EN ANNAN KÖRVEL KAKA

~~~~~

Man tager en giöpna körvel och hackar smått sedan tager man 1 semla och skär sönder i skivor och kokar i halvt stop söt mjölk att det bliver

som ett annat papp så röres där uti körvelen 6 eller 7 ägg och skirat smör korinter en handfull, kanel och socker bakas i deg.³⁰

RIS KAKA

1½ skålpund ris kokas i mjölk till gröt när det är kallt blandas upp med 8 ägg 4 med det vita rosen vatten, socker kanel skirat smör stötta skorpor sedan tages en liten semla rives sedan smältes kallt smör i en tårt panna och strös rive bröd uppå och klappas in slås så förberörde uti och bakas i ugnen. Malna risgryn göras av på samma maner allenast mandel skall och vara där uti.

ÄPPEL KAKA

Äpplen tages och skäres små och lägges i skirat smör i en panna med korinter kanel där till strös socker och insylta pomerans skal detta stekes litet till hopa så tages 8 stycken ägg och 1 kvarter söt grädda 1 ¼ skålpund stöt mandel några stötta vete skorpor och rosen vatten detta röres väl till sammans, och bakas till en kaka i ugnen.

EN ANNAN ÄPPEL KAKA

Man skär äpplen i tunna skivor och steker i litet smör tager sedan så många ägg man behagar rivit bröd söt grädda skirat smör russin korinter och socker litet muskotblommor och kanel detta blandas man ihop att det bliver något stadigt slå det i en smord panna och baka i ugnen.

ÄGGE KAKA MED SYLTA VINBÄR

~~~~~

*Först göres en tunn ägge kaka med litet rosen vatten och socker den lägges på ett fat och lägger där på insylta vinbär så gör än då en sådan tunn ägge kaka och lägg där på, och slå en ägge gula runt i kring att kakan löpa i hop, detta sättes på ett fyrfat att det litet kokar, så tager man det vita av ägget och blandar med socker och strykes över kakan och sedan hålles eld över att han skummar sig, eller sätter som snarast i en varm ugn, då behövs det intet på fyrfat, dock är det bättre.<sup>31</sup>*

### GÄDDE ELLER HÖNSE KAKA

~~~~~

Gäddan kokas först i litet salt vatten tages köttet av benen och hackas väl smått så tages litet rivet bröd litet riven ost skirat smör peppar 3 eller 4 ägg litet söt grädda som man vill ha va den lös till sedan slås i en panna som är smord och bakas i ugn.

EN NJURKAKA

~~~~~

*Tag en kalv njura med fett och allt där till 6 äpplen och hacka det till samman sedan tag ett ½ skålpund korinter där till så lägger man bakelse i en tårt panna och lägger detta där uti som sen bakas i ugnen med kanel och socker, denna ätas hel varm.<sup>32</sup>*

### EN GOD OSTE TÅRTA

~~~~~

Tag en kanna mjölk gör ost där av med löpper vatten och låt honom stå så länge vasslan rinner väl av honom sedan tryck honom med en sked genom ett durkslag, slå där till litet rosen vatten 4 ägge blom-

*mor 4 skedblad skirat smör litet kanel och socker och en del rivet bröd
lägg sedan i en tårtpanna med deg under.*³³

EN GOD OST KAKA

~~~~~

*Man tager 6 kannor mjölk och värmer henna sommar ljum, sedan  
slår man i ett fat 6 ägg 6 skedblad vete mjöl rosen vatten och vispar  
det mycket väl och slår uti mjölken med löpper vatten uti och låter stå  
till dess vasslan skär sig väl ifrån osten sedan öser man osten i ett säll  
och låter rinna vasslan av sedan slår man ost kakan i ett fat och bakar  
i ugnen när hon är brun ovanpå vändes kakan om på sammafat man vill  
bära henne in uppå och sättes i ugnen till dess hon bliver lagom brun,  
där till göres en soppa av söt grädda färskt smör rosen vatten socker  
och kanel och 2 ägge blommor eller mjöl rätt litet som slås över kakan.*

*PS. osten skall ej länge stå i sälle, när det sättes första gången och  
lägges intet på när den sättes andra gången lägger man väl socker  
under och över slås straxt soppan på och låter så bliva brunt rättas  
an med socker och kanel.*<sup>34</sup>

#### NUNDEL KAKA

~~~~~

*Man gör nundlor av 3 ägg och gott vete mjöl, nundlorna skäras
något stora att de bliva något långa rimsor, sedan kokas de till gröt
med en kanna mjölk och så stort stycke smör som ett ägg när gröten
är kokat slås han upp till dess han bliver kall, sedan blandas gröten
upp med 13 stycken ägge blommor i kvarter söt grädda och rosen vat-
ten till sammans 6 skedor skirt smör socker och kanel russin och ko-
rinter och suckat om man haver, detta blandas väl tillsammans och
bakas i en panna i ugn med deg under.*³⁵

EN GOD LEVER KAKA

~~~~~

*Riven kalv lever och hacka där till god färsk njur talg slå söt grädda litet rivet bröd 10 stycken ägg russin och korinter peppar nejlikor, lägg så en fet kalv hinna uti en panna och slå detta där uti, svep väl igen och lägg ett stycke smör i pannan och sätt i ugnen låt bakas väl brunt socker skall och vara uti.*

EN GOD ÄPPEL KAKA

~~~~~

Man tager goda kriska äpplen river dem på rivjärnet tag sedan socker korinter kanel och blanda där i bland sedan tager man söt grädda i ett fat som man tycker slå så äpplena där uti och 6 stycken ägg rosen-vatten skirat smör rivet bröd väl socker litet fint vete mjöl blanda detta väl till hopa att det bliver lagom tjockt sedan tager tårt pannan smörj den väl och riva bröd på slå så smeten där uti, och strör rivet bröd där på, sedan tager man gott tvätta smör och kramar i tunna kakor och lägger över hela degen sättes så på elden och låter bakas sakta men väl elden över eller i ugnen så är det färdigt.³⁶

ÄPPEL KAKA

~~~~~

*Äpplen som till en tårta kokas i litet vatten och vin russin korinter lägges där uti och röres väl sönder när det är kallt tager man sur grädda så mycke som av 1 stor eller 2 små burkar 10 skeder söt grädda 10 stycken ägg socker och kanel suckat, äggen vispas väl först sedan med gräddan och rörer opp denna och det andra där till och bakas i en tårt panna med deg under eller i ett fat med smör på och rivet bröd där under och på.*

#### KAKA AV FÄRSK OST

~~~~~

Först tager man 8 stycken ägge blommor och 2 med vitan vispar dem väl till sammans slå där till rosen vatten men först skall röras till äggen något rivet bröd mycke väl sedan socker kanel och muskot och 11 skedblad söt grädda, sedan yster man söt mjölk som till en annan ost och kramar honom väl hård så rives han på rivjärn rätt grant sedan röres det uti, sedan smörjer man en panna och lägger så degen där uti gräddas i ugnen så är den färdig.

KAKA AV SUR GRÄDDA

~~~~~

*Man tager halvt stop sur grädda och vin efter behag sedan 1 ½ skålpund socker 7 stycken ägg 20 nävar fint vete mjöl vispa detta väl till hopa så gör en deg i en panna slå så smältan där uti och bakas med eld under och öfver emot den är färdig slås socker och kanel öfver så är den färdig.<sup>37</sup>*

#### EN GOD MANDEL KAKA

~~~~~

Till 1 skålpund mandel 5 ägg 20 [sic.] med vitan 20 lod socker några skedblad söt grädda, sockret äggen och gräddan skall mycket väl först röras till sammans med en ren slev och kärl som ingen osmak giver, så lägges mandelen som först är mycket väl stött med rosen vatten och litet bitter mandel i bland vilket väl röres sedan tages några sönder stötta skorpor eller annat rivet bröd och röres uti att det bliwer tjockt som en gröt så tages gott färskt smör skirat 25 skedblad som sist slås uti så röres det öfver en timma allt på en sida, intet måste det bytas om, sedan tager man en panna smörjer den med smör slår så kakan där i och gräddas i ugn det gula av 1 citron skall och vara där uti så

späckes hon med suckat eller mandlor sönder skurna i rimsor rives socker över så är den färdig.³⁸

EN KAKA AV SURT LIMPE BRÖD

1 skålpund rivet limpe bröd 1 skålpund färskt smör som är väl tvättat lägges bland kallt och intet skirt men brödet måste först stänkas med vin att det bliver duvit så röres det allt åt en sida en hel timma eller så länge att smöret och brödet är väl till sammans slå så ägg 10 stycken handfull russin, korinter kanel det gula av en citron, mandel kan och läggas i 6 lod som stötes med vin om man behagar samt bitter mandel 10 stycken väl socker sedan skall det röras en hel timma på en sida när det är full rört lägges en god del sönder skurit suckat där i så smörjes en panna med smör och strös rivi bröd uppå botten så slås smeten där uti och bakas i ugn emot hon är färdig glaseras hon med ägge vita och socker, späckes sedan med suckat så är hon färdig.³⁹

EN ANNAN ÄPPEL KAKA

Tag 20 goda kriska äpplen skala och riv dem på rivjärn tag sedan 1 kvarter söt eller intet full sur grädda 6 stycken ägg 3 med det vita ¼ skålpund söt mandel och några bittra litet rivet bröd 4 skedblad smör en god del kanel socker citronskal och saft av 2 citroner, när det är väl till sammans blandat så smörjes pannbotten väl med smör och strös tjockt rivet bröd uti slås sedan det ovan skrevne smeten uti och röres jämnt i pannan så strös rivi bröd på och lägges små tunna smör kakor där över och bakas i ugn så är hon färdig.



SMULTRON KAKA

Tag 1 kvarter rätt söt grädda och 12 äggeblommor vispa väl till sammans citron skal ett stycke hel kanel litet saffran socker efter behag så sättes detta på elden och röres mycke väl att det ej skär sig med en visp litet citron saft gör god smak där uti, när det är tjockt, som en tunn gröt tages av elden vill det intet bliva tjockt, kan slås flera ägg uti sedan låter man det svällas så göres en deg i pannan och slås bemalte ägg mos uti så strös tätt smultron i moset och stoppas neder till det bliver ända igenom så strös socker på och grädda med lagom eld över och under eller i ugn så är det färdigt.

ETT SLAGS PANNE KAKOR AV SUR GRÄDDA RÄTT GODA

Man tager av en bunke sur grädda där till 8 ägg en del skirat smör litet rosen vatten socker och kardemummor sedan vispas det väl och så tages där till gott vete mjöl att det bliver så tjockt att det ringar sig när det kommer av vispen, så bakas i runda steke pannor i små tunna kakor och vändas att de bliva gul bruna på bägge sidor så äro de färdiga.

KRUS BÄRS KAKA

Tag skirat smör lägg korinter där uti och låt litet koka tag sedan några ägge blommor och vispa dem väl sönder och slå i smöret kanel och socker, lägg bären där uti och rör till sammans och baka i ugn med deg under.

 Herrskapet deltog i sysslorna på herrgårdarna. Här en ung östnyländsk smultronplockande adelsfröken. Ulrika Charlotta Armfelt avbildades av Nils Schillmark omkring 1782, då han bosatte sig i Borgå. På Stensböle finns två kvinnoporträtt målade av Schillmark som föreställer medlemmar av släkten Rotkirch.

LEMON TÅRTA

~~~~~

*Man tager lemon och skär i små skivor rätt som man skärer äpplen till en tårta, det lägger man i söt mjölk i blöt öfver natten så slår man mjölken av dem och slår litet vin och vatten på dem och väl socker och kanel och korinter, och det låter koka till dess de bliva helt klara så är de nog sedan gör man en smör deg och lägger i pannan och förbemälte uti med socker och kanel på, sedan där öfver och gräddas i ugn eller med eld öfver och under så är hon färdig.<sup>40</sup>*

#### LEMON TÅRTA PÅ ANNAT MANER

~~~~~

Tages 10 lemoner skäres i skivor lägges i vatten öfver natten och sedan stuvvas med vin $\frac{1}{2}$ skålpund korinter socker och kanel suckat och litet rivet bröd, sedan det är kallt lägges sedan tårte deg öfver och under och bakas som för.⁴¹

ATT GÖRA SPRITS BAKELSE

~~~~~

*Tag ett stop mjölk koka det upp i en malm gryta så lyftas grytan av och röres så mycke mjöl med en kavla i mjölken som man kan få och lägg eld kol under grytan att det kokas och röres väl uti att det bliver väl smidigt tag sedan 20 stycken ägg och rör där uti 2 eller 3 till lika och arbeta rätt väl att det bliver smidigt lägg muskotblommor där uti smörj sedan kavlan med smör och spritsa genom spritsen uti kokande smör och låt väl kokas, på samma sätt gör man väder munkar dem tager man med en sked litet och lägger i smöret eller och tages de med en nyckel och lägges i smöret.<sup>42</sup>*

RIS MUNKAR

~~~~~

Tag en giöpna ris och sjud i söt mjölk till en gröt tag 5 stycken ägg rivet bröd 3 händer fulla socker kanel rosen vatten det blandar man i bland gröten och sätter en panna på elden med skirat smör och bakas där uti som andra munkar.⁴³

HIMMELS MUNKAR

~~~~~

*Tag en kanna mjölk och 1 stop vin och gör en ost där av låt vasslan väl rinna av och riv så osten genom ett durkslag blanda så 3 ägg där uti litet stötta vete skorpor och rosen vatten socker och kanel och rivet citron skal blanda så det väl i hop och baka det sedan i skirat smör, vill man hava dem om aftonen skall osten ystas om morgonen.*

PERSILJE MUNKAR ÄVEN AV BRUNELLER OCH FIKON

~~~~~

Man tager 6 stycken ägg och vispar så mycke mjöl som äggena tål sedan slås där till 1 kvarter mjölk och vispas mjöl där till så att det ringar sig doppa persilja kvistar där uti och baka i smör. På samma sätt kan man bruka tysk salvia bladen och mejram kvistar på samma sätt baka vete bröd skivor av en vete bröds semla, man tager och skär skivor och blöter dem i söt grädda socker och rosen vatten och doppar skivorna i berörde smet och bakas i smör, på samma sätt skäres äppel skivor och lägges sedan i smet och bakas i smör på samma sätt göres munkar av bruneller och fikon.⁴⁴

ATT GÖRA MUNKAR AV SUR GRÄDDA

Till ett stop sur grädda tages 10 ägg och 10 skedblad skirat smör där till vispas så mycke fint vete mjöl att degen bliver så tjock att ringar sig sakta i små ringor när man tager upp vispen sedan tages ett skedblad av samma deg till var munk som lägges på en panna och som till förene är väl varm gjord och bakas så utan smör och vändes till dess munkarna bliva något bruna.⁴⁵

SOCKER STRUVOR

Man tager ett kvarter söt mjölk även lika mycket ägge vita och vispar det väl till sammans med gott vete mjöl så att det ringlar sig när man tager upp vispen lägger litet socker där i bland sedan tager man en liten tratt och låter rinna struvorna där i genom uti kokande smör som är väl skirat när de äro kokade i smöret vändes de med ett par tunna där till gjorda björcke stickor till dess de bliva bruna som man behagar tages sedan upp och krames på en kavla och sedan strax så varma de äro strös socker på dem, de måste kokas med björcke stickor att de koka hastigt när de äro vita så äro de vackrare än de äro bruna.

ANDRA TJOCKA STRUVOR

Till en kannan mjölk tages 24 ägg muskotte blommor kardemummor korinter och litet saffran om man icke [haver] rätt vitt mjöl vispar den väl med gott vete mjöl att den ringar sig sedan bakas de på samma sätt på björcke stickor i en struvpanna i kokande smör men där till måste vara en större tratt när de äro kokta lägges de på en servett att den slår smöret i från sig.⁴⁶

MANDEL BAKELSE

Först smör och vete mjöl lika mycke av vardera slag 2 ägge blommor några skedblad söt mjölk så gör man en deg där av och kavlar honom rätt tunn så tager man mandelor och stöter med rosen vatten och en ägge blomma rör det väl till sammans att det bliver tjockt som en gröt sedan stryker man det emellan degen och med en bakelse spåra gör man avlånga rimsor eller huru man behagar och kokar dem i smör.⁴⁷

VIN MUNKAR

Till vart ägg tager man ett skedblad vatten litet korinter muskot-blommor och saffran sedan röres med rivet bröd där uti det bliver som en deg sedan slås skirat smör litet där uti och bakas som andra munkar i panna till dess de bliva bruna sedan lägger man dem i en kruka och slår halvparten vin och vatten på dem att soppan står öfver väl och lägger socker och kanel där uti och låter det koka något där uti så äro de färdiga.

MANDEL MUNKAR

Ett ½ skålpund mandel 8 ägge blommor mandel skall stötas väl sönder med rosen vatten rätt små rör det till sammans väl med äggen socker kanel arbeta det rätt väl till sammans sätt sedan munkepannan på elden smörj den väl med smör och låt den bliva väl het lägg sedan av degen uti och så litet kol under och öfver att de bliva gul bruna.

JÄS MUNKAR

~~~~~

*Till ½ stop mjölk värmes och sedan där uti 4 stycken ägg muskot-blommor och korinter vispas där till dukt vete mjöl att det bliver som en lagom pannkaka deg sedan lägges jäst uti och låter jäsa och bakas sedan i munk pannan eller små runda pannor.<sup>48</sup>*

#### MUNKAR MED RIVET BRÖD

~~~~~

Tag tre ägg och vispa dem väl och tag ½ stop söt mjölk gott rivet bröd och socker korinter muskot och litet saffran rör det väl till sammans och baka i smör efter vant.⁴⁹

JÄS VÅFFLOR

~~~~~

*Man tager 1 kanna mjölk och låter koka opp sedan bliva lagom kall så vispas 20 stycken ägg gott vete mjöl där uti och ¼ stop smält smör och om man behagar rosen vatten och muskotblommor detta vispas över måttan väl så lägges jästen uti att det jäser väl NB: äggen skall först väl vispas med mjöl sedan slås mjölken uti.*

#### BRÖD VÅFFLOR

~~~~~

Halvt stop grädda 2 delar söt och 3 delar sur detta vispas i bland 5 stycken ägg 5 skedar skirat smör och där till 10 skedblad gott vete mjöl eller så mycket att det bliver en lagom tjock deg och bakas straxt.

ETT TJÄDER PASTEJ

Man tager en tjäder och för väller honom först, och sedan späckes han med fläsk och doppas det först i grant salt och pepprar och sedan lägges fågelen i djupt fat och slås vatten och ättika på honom och lagerbärs blad samt citron låt fågelen ligga där uti över natten sedan tager man grovt mjöl och varmt vatten och göres en hård deg utav den vrides och kavlas mycke väl att det bliver smidigt, sedan kavlas den ut som en kaka och skäres efter fåglen och slås litet vin på honom sedan lägger man deg uppå honom och krusor som man behagar och sättes i ugnen smörjes med ägge vita att degen fastnar i hop.⁵⁰

ATT GÖRA ORR PASTEJ

När orrarne äro väl rengjorde klappas de med en klubba att bröstbenet går väl sönder, så sättes ett stycke smör på stark eld att brynas sedan det vänder igen att fräsa tages det strax av att det ej får bränd smak så doppas orrarna väl uti smöret först och sedan i gott vete mjöl att de bliva väl mjölade så lägges de i det bruna smöret och sättes på elden när de äro väl brynta slås klar kött soppa där på, i mangel av den tages vatten, och lägges där uti helppepar nejlikor basilika lök, så mycke vatten eller soppa skall straxt slås på att orrarna bliva kokta uti så att intet spädes mera så sättes det på elden och kokas lykt när de äro kokade tages de upp att bliva kalla så göres deg i en panna och lägges fyllning under som göras skall av oxe eller kalv kött lika mycke njur talg som kött vilket hackas var för sig och sedan blandas upp med 4 eller 5 ägg som fyllningen är stor till halv parten med det vita av äggen stöt peppar stötta nejlikor muskot och persilja litet salt mjöl eller rivet bröd litet grädda eller kött soppa göres och frikadel-ler där av och lägges i orrsoppan mot den är färdiger samt murklor

 *Fisk stod ofta på matbordet på Stensböle och fångades i den närliggande havsviken. Mathilda Rotkirch (1813–1848), som har målat tavlan av fiskförsäljaren efter ett holländskt original av Quirijn van Brekelenkam, är en av de tidiga kvinnliga konstnärerna i Finland. Hon var utbildad i Stockholm, Italien och Paris, och ättling i rakt nedstigande led till Barbro Hästesko och J.W. Rotkirch.*

och kalvbriss och oxmulla kalv bräset måste för vällas och stekas i smör och mjölas, litet ansjovis litet vin och vin ättika, när soppan nämligen denna som nu är skriven är färdig kokader tages den av och slås ovan på pastejen som skall vara färdig gjord med lock uppå tages där på locket ett hål och hålles soppan där uti så är det färdigt.⁵¹

PASTEJ AV HARER

~~~~~

*När haran är väl rengjord lägges han i god ättika ett dygn sedan göres en deg av mjöl och vatten så hård som hon kan göras, så görer man en form på degen som haran kan ligga i så gör frikadeller av oxen kött och njurtalg men intet så lösa som en frikadell deg, så lägges frikadellen först i degen och sedan haran där på så tager man 3 eller 4 rödlökar och skär sönder och strör ovan på stött ingefära och pepprar och nejlikor litet basilika, persilja litet vin degen måtte vara mycket tjock att hon intet går sönder och locket väl täckt, ett litet hål måste göras på locket ångan går ut så sättes i lagom varm ugn och står inne, 3 timmar på ett spjäll går intet degen sönder så är det nog soppa på men skulle soppan rinna av tages kött soppan rivet bröd ansjovis och ättika som kan späddas in igen, NB: fläsk skivor skall läggas på haran och han skall späckas med fläsk som är doppa i kryddor lika som man späckar oxstek.<sup>52</sup>*

#### ATT GÖRA PASTEJ AV KYCKLINGAR ELLER LAMM

~~~~~

När kycklingarne äro ren gjorda skäras de i vackra stycken tages ett stycke gott smör och lägges i en kastrull när det är smält lägges kycklingarna där uti med hel peppar nejlikor lök persilja och salt sättes sedan på elden och kastas väl och sedan slås vatten där på när det är koka tages kycklingarna upp ur soppan lägges frikadeller murklor



oxe gommor citron rivet bröd ansjovis basilika detta kokas först allt uti soppan och lägges sedan i pastejn med pastej deg öfver och bakas i ugn så är det färdigt.⁵³

ATT GÖRA PASTEJ AV GÄDDA

Tag ett par långa gäddor fjälla dem och skär i vackra stycken salta på dem och låt litet saltet bita in mjöla dem och stek dem i smör att de bliva bruna sedan lägges deg i pastej pannen och lägg frikadeller deg i botten sedan stekta fikon där på och några smör bitar där på och hackat persilja och stänkes litet vin där öfver sedan tages kött soppa och göres frikadeller och lägges där uti och ett stycke smör rivet bröd ansjovis murklor som först skall vara för vällda hel peppar, nejlikor persilja och lök som är stött ur brutna kräftor, när soppan är färdig och lagom tjock slås allt till sammans i pastejet och lägges lock öfver och bakas i ugn sedan den är bakader skall man genom en liten tratt hålla soppa som man måste lämna av den som slås på förrän han sättes uti ugn så är den färdig.

PASTEJ AV BLÖT FISK

Tag blöt fisk eller sporor förväll den i vatten sedan slås den på ett durkslag att vattnet rinner väl av så tag benen väl i från och läggas fisken i söt mjölk med kastanjer och russiner och murklor som måste först förvällas, när detta nu är till sammans kokat lagomt, siles mjölken i från, när det är svalt lägges det i pastejen med färskt smör där uti och frikadeller i mellan varvtals som så skall vara gjorda, man tager lutfisk som är för välld, en god oxe märg eller njurtalg och hackas till sammans sedan persilj peppar rivet bröd och salt samt söt grädda,

där av göres små frikadeller och stekes de först i smör i en panna att de bliwa bruna, sedan allt är inlagt så lägges lock uppå och strykes öfver med ägg och gräddas i ugn så tages den mjölken som fisken är stuvvat i och redes av med äggeblomma och muskot där uti och när pastejen är färdig göres ett litet hål och slås in med tratt så är det färdigt.⁵⁴

FISK FRIKADELLER

Man tager lika mycke god njurtalg som gädd kött och hackas var för sig sedan blandas det ihop och hackas att det bliver som grova gryn, intet måste det hackas allt för smått ty då bliver det intet svampit så slås 6 ägg om det är en stor gädda av vilke 4 med vitan ½ kvarter söt grädda eller sur en näva fint vetemjöl ½ muskot salt persilja sönder hackat ansjovis färskt smör sedan stötes fyllningen med en mortelstöt att hon bliver väl preparerad är hon för hård slås mera grädda där till och göres sedan frikadeller där av.

PASTEJ AV SURKÅL

Surkål tages och kokas väl sedan slås vattnet av och lägges i kålen murklor först förvällde, ostron kräftor fisk frikadeller gott stycke färskt smör litet peppar muskotblommor kalvbristen som är först stekt i smör detta kokas väl till sammans med god köttsoppa och slås sedan uti ett fat med pasteje deg öfver och bakas i ugn.⁵⁵

PASTEJ AV KALV LÅR

Man tager ett kalv lår och späckar med dess njurtalg så för välles det sedan göres en pastej deg i en förtent panna och lägges låret där

*på med muskotblommor rivet bröd grant salt en hand full stickelbär
färskt smör citron skivor eller citronsaft vin och vatten uppå göras
sedan ett lock uppå och bakas i ugn.⁵⁶*

PASTEJ AV RÖKT SKINKA

~~~~~

*Man tager en rökt skinka och flår av svålan och skär ut benen sedan  
lägger man henne i blöt i tre dagar så göres en deg av rågmjöl och  
kokande vatten vilket rörer med en slev eller kavla och görs där av  
en hård deg som det någonsin kan låta göra sig, lägges och där i  
bland så stort stycke smör som ett ägg och skall degen väl vridas att  
degen bliver väl hård, sedan kavlas den ut och lägges uti pannan och  
så hackas först fläsk med vatten och lägges på degen samt en god del  
hackat persilja och hackat njurtalg med vatten stött kanel och ing-  
fära sedan lägges skinkan där på och ovan skrevne kryddor på igen  
och så lägger man lock uppå sedan bottnet är lagd i en vacker form  
efter skinkan och strykes över med ägge vita och söt mjölk, och bakas  
i ugn.<sup>57</sup>*

#### SMÅ PASTEJE[R] AV OXTUNGOR

~~~~~

*Man tager en färsk oxtunga och kokar henne och flår skinnet av
sedan hon är mjuk så hackas hon små sedan stuvvas det med vin och
litet vatten socker och kanel litet sönder skurit lemon och korinter
mandel skuren i rimsor när det väl är stuvat låter man det bli va
kallt så görs pasteje deg och lägges i små formar och lägges föreskrevne
fyllning uti och sedan lock uppå krusas nått i kring. NB: för än locket
lägges på skall man lägga i var form om man haver en ostrasom är
färsk eller en skiva färsk citron, kanel och socker, bakas i ugn.⁵⁸*

SMÅ KRÄFTE PASTEJER

Kräftan för vällas och skalas sedan hackas blandas upp med ägg söt grädda och rivet bröd kräft smör och muskotblommor bakas sedan i tårte deg i små formar som andra hacke pastejer.

PÅ ANNAT MANER

Kräftorna förvällas skalas och hackas rät små sedan blandas med litet rivet bröd skirt smör peppar och muskotblommor litet vin socker och korinter detta bakas som andra hack pastejer i deg.

PASTEJ AV FÄRSKT OCH SPÄCKT OXEKÖTT

Tag ett stycke av ett ox lår och bulta över måttan väl och lägg i en gryta att koka med en kvast persilja en nypa mejram och litet timjan, när det är något mer än halv kokat tager man det upp och späcker med stora långa fläsk bitar som först skall doppas uti grant salt stötta nejlikor muskot peppar sedan låter man det koka till det bliver väl mört så lägges det att på fat bliva kallt sedan tages ett stycke smör och lägges i en panna när det bliver brunt med litet vetemjöl i bland slås det uti en kruka och en slev av samma soppa som köttet kokades uti i ½ kvarter vin en sked vin ättika, nejlikor peppar citron skal lager bärs blad citron saft, socker att det bliver lagom söt och muskotblomma sedan sättes det på elden att koka när det är tjockt som en tunn väl-ling så tages den av och låter svalas sedan göres en deg av sikt mjöl och bakas den uti som ett pastej lägg sedan det samma köttet där uti och slå den kokade soppan där över gör sedan lock där på av samma deg och sätt den på ett spjäll eller där till gjord panna eller förtent järnfat att bakas i ugn.

EN GOD KRÄFT KAKA

~~~~~

*Man tager tre tjog lagom stora kräftor koka dem utan salt sedan skalas väl och tages köttet och hackas väl smått tages ett ½ stop söt grädda eller något mindre som man tycker 10 stycken ägg 6 med vitan och allt, socker kanel muskotblomma kardemummor litet citron skal persilja och litet rivet bröd smält smör och lagas så att fyllningen bliver, som en tjock välling, man skall och taga kräfte skalen och stöta dem sönder i en mortel och slå litet söt grädda på och presses väl ut att färgan går väl av dem, det slås och till sedan bakas i ugn i form eller fat som först skall smörjas med smör och rivet bröd. Somliga göra ett ragu öfver kakan som göras så; man tager kräft skal och kokar i kött soppa till dess det bliver röd som man vill sedan silas soppan så lägger man skala kräftor ett stycke smör litet rivet bröd muskatblomma och par ansjovis där uti låter så något koka i hop och när kakan är anrättat slås denna ragu där öfver man kan och fylla kräft skal med denna komposition som kakan är allenast det lägges litet mera rivet bröd uti sedan bakas det i en panna i smör och kan garneras fatet med, kring kakan, man kan och göra små pastejer av samma slag om kring som man behagar.*

#### BAKA FRANSYSKA BRÖD

~~~~~

Till 3 stop mjölk den man med ett ½ marker färskt smör, värmer och slår i ett tråg där till röres fint stål kvarns mjöl och 8 ägg 4 där av med vitan allt detta arbetas öfver måttan väl och så lös som mjöl är så lägges där till tre skedblad färsk god gäst, sedan hålles degen uti trä skålar som där till äro gjorda eller små trä koppar vilke först väl mjölas så mycke man vill hava till en limpa lägger man i vart käril och låter så jäsa till dess de begynna spricka så lagar man att ugnen är varm som till annat vete bröd, så håller man degen ur skålarne

uppå grässlän som först skall väl mjölas och naggas förr än det sättes i ugn och låter så bakas, man kan och lägga anis muskotblomma och kardemummor där uti om man behagar.⁵⁹

PUDDING AV SUR GRÄDDA

~~~~~

*Man tager ½ stop sur grädda 7 ägg där av fyra med bara blomman ¼ skålpund stöt mandel 10 stycken bitter mandel en god hand full rivet bröd citron saft och något rivet citron skal, socker och kardemummor efter smak och något skirat smör detta slås i ett silver fat eller annat med socker och citron skal öfver och låter det bakas i ugn.*

#### KRUSBÄRS KAKA

~~~~~

Man tager halv stop rätt söt grädda ett skålpund mandel väl stöt och vriden med gräddan genom ett kläde att kraften går väl ut så tages 8 ägge gulor och vispas där i bland rätt väl och sättes på elden men det skall väl aktas att det intet får skära sig utan när det bliver som en tjock ägge mjölk röres det allt till det bliver kallt så tager man och gör en tårte deg den man kavlar tunn och lägger i en panna där på slår man den till redde gräddan så lägges krusbäran där på samt socker som måste vara nog så bär igen till dess att det är allt igenom och jämt med gräddan så socker och kanel på och gräddas i ugn på vanligt maner, de mogna bären äro bäst här till.

EN POLLENSK KAKA SOM SNART ÄR GJORD

~~~~~

*Tag 4 stycken ägg där av 2 med vitan 1 kvarter mjölk 1 kvarter smält smör och några skedblad brunns eller rosen vatten, äggen vispas väl*

*med vattnet så tages i skedblad rätt god och färsk jäst vilken lägges i mjölken som måste litet värmas att friskas upp så silar man mjölken och slår till äggen och klappar det rätt väl så vispas mjöl uti att det bliver som en gröt sist röres det smälta smöret till att det bliver sam-tjockt och röres rätt väl sedan göres tårt pannan fet med litet smör på botten och hålles föreskrevne deg uti och göres jämt ovan på med en sked öfver pannan täckes så med ett lock och sättes i värman att jäsa sedan i lagom varm ugn att bakas, man kan hava korinter här uti och russin, och stött mandel söt och bitter, och sedan späckas kakan med pomeransskal eller citron skal eller mandel i rimsor skurne.<sup>60</sup>*

#### KOKA EN KALKON

~~~~~

Först brytes bröstet väl sönder eller bultas uti ett kläde, sedan tager man ett kläde och vänder bröstet upp, och lägges på bröstet lagers bärsblad och hela muskotblommor så linder man klädet väl om kring kalkon att krydderna intet falla av så låter man koka den i en för tent panna med kort vatten på och när det är kokat en stund så kastas litet grant salt uti och när han är kokat lägges han på fat och kryddorna bliva liggande på bröstet så göres en soppa på av grant råg mjöl som först är väl brynt uti en stål panna att det bliver väl brunt så skall det siktas, sedan tages halvparten vin och halvparten vatten och litet vin ättika muskot och muskotblommor peppar och kanel och nejlikor väl sönder stött och smör vilket kokas till sammans att det bliver sam tjockt och sedan ätes med kalkon, både varmt och kallt.⁶¹

STUVA HÖNS MED BLOM KÅL

Man tager hönset och sönder huggit lammkött och sätter på elden sedan det är skummat så lägger man en kvist rosen maryen der uti så tages blom kål som först skall ligga i vatten och sedan förvällt i vatten och upplagd på ett durkslag och lägger på hönset och ett gott stycke smör rivet bröd muskotblommor och peppar så stuvvas.⁶²

STEKTA HÖNS MED ÄPPLEN ELLER KRUS BÄR

När hönset är stekt tager man äpplen och skalar dem och skär små och slår litet vatten på och låter koka till de bliva mjuka så lägger man russin korinter litet vin socker och kanel där i bland och litet smör, så låt det sjuda lägg det stekta hönset på fat och slå äpplena där över med socker och kanel där på samma sätt steker man kycklingar och slår stuvade krusbär över, i bland vilka inga russin eller korinter lägges, russin äro ej heller stort tjänliga bland äpplena.

FYLLNING I STEKTA HÖNS,
KALKONER OCH FÅR BRINGOR

Man gör en ägge röra lagom hård kokat med smör så tages hon av elden och slås några ägg där i bland som ligga med vitan lägg där till muskotblommor peppar salt smått skurit fläsk litet rosenvatten litet timjan och persilja salvia och mejram och några betar smör så fylles det emellan håll och skinn och sy igen rivhönset in uti med peppar och salt.

ETT FRIKASSÉ

Alla handa frikasséer där vore av höns lamm, kalvar eller duvor, så tag när det är sönder huggit och sköljt och väl vattnet avrunnit och ur kramat och lägg uti en panna med smält smör uti och där till muskotblomma citron peppar ingefära nejlikor, och litet lök om man behagar, och persilja, och stuva det väl sedan slår man vatten eller köttsoffa på och låter koka till det bliver mörkt reder sedan av med vin och ägge blomma eller litet vinättika efter behag. Man kan först stuva köttet i bara smör utan kryddorna så länge att smöret med den saften av köttet är sammankokat så lägges det övriga som för är för vällt dock bäst med kryddorna.

EN GOD SOPPA AV SUR GRÄDDA

Tag en god semla och skär i skivor och stek på halster något bruna tag av den kött soppan du vill hava antingen av höns kokat eller vad slags kött du haver, och slå på brödet och låt det koka i en annan gryta tages sedan en salt lemon hacka den väl små där till tag sedan sur grädda rätt god och tjock och vispa rätt väl och litet vinättika efter som man behagar samt peppar och muskotblomma och slå där till så mycke att soppan bliver väl vit dock skall det väl vispas att det ej får skära sig sedan slås det på köttet som till soppan skall vara och låter så koka upp par gånger och alltid vispas att det ej skär sig.

EN RÄTT AV ÄPPLEN

Skär äpplen små och kärnhuset väl i från stek dem i smör som först är väl skiret att det bliver som ett annat mos lägg där uti citron socker och kanel, Tag så skönt böst vete bröd och skär i skivor och stek det på

halster skrapa det väl ren och lägg på ett fat bredvid var andra och lägg äpplena där på ett fingers tjockt sedan bröd igen ett varv ovan uppå, tag sedan vin korinter och socker och slå där på, och det smöret som äpplena stuvades uti, låt det kokas på ett fyrfat och strö sedan socker och kanel på så är det färdigt.

EN RÄTT AV PALSTERNACKOR

Koka dem att de bliva blöta skala dem och stek dem i smör att de bliva bruna i en panna eller kruka slå sedan 4 eller 5 skedblad söt grädda låt där med litet kokas, rätta sedan an med socker och kanel.⁶³

ATT KOKA BIANK

Till 3 stop mjölk tages 1 skålpund ris vilken skall stötas i en mortel, där till 16 lod socker, rosen vatten, mjölken sättes på elden när den kokar upp så skall man slå risen som skall vispas kall mjölk där uti och låter koka till man tycker att grynen är halv kokta sedan tager man litet vit stärkelse och blöter i mjölk och slår uti och så måste det röras eljest brännes det snart vid, i medlertid blötes sockret i rosen vatten och slås uti, samt en nypa grant salt när man tycker att det är nog kokat droppar man en droppa på en tenn tallrik och ser att det starknar och lossnar från tallriken så höser man det i form eller fat som måste vara väl torrt och låter kallna, rättes an sedan med vin och socker man kan och koka med vin istället för mjölk dock utan rosen vatten, men kanel och saffran uti.⁶⁴



KOKA VIN MOS

~~~~~

*Man tager halvp parten vin och vatten och så många ägge blom-  
mor man behagar, och vispar det väl, tycker man att det ej bliver  
tjockt kan man taga litet vit stärkelse i bland som först måste vara  
väl blöt, riva citroner muskotblomma och saffran samt socker måste  
och vara där uti så låter man koka till det bliver som ett annat mos,  
höses sedan att kallna.*

ATT KOKA OSTRON

~~~~~

*När ostrona äro rengjorde så lägges de att kokas med färskt smör
och peppar i en kruka i sin egen saft sedan tages vete bröd och skärs
i tärningar och lägges där i bland sedan slås vin där till och låter så
koka sedan slås på fat.*

EN GOD ÄGGE KAKA

~~~~~

*Tag vete bröd skär i skivor och lägg dem i söt grädda var uti skall  
vara socker och rosen vatten när brödet är mjukt tages det upp och  
lägges i en panna som är smält smör uti och låter det där uti något  
kokas eller stekas slå där på sedan sönder slagna ägg som väl är klap-  
pade med några skedblad grädda i bland lät det sedan kokas som en  
annan pannkaka.<sup>65</sup>*

ATT BAKA MANDLOR

~~~~~

*Där till tages så många ägg man behagar mycke till och vispar rätt
väl sönder lägges där till stöt mandel så mycke att det bliver som
en gröt sedan socker och rosen vatten sedan röres där till vete mjöl*

 Ägg nämns ett par hundra gånger i Stensböle hushållsbok, där recepten på bakverk har en framträdande plats. Med »ägge blomma« avsågs äggulan. Ljusstakarna i Limoges-porslin är från 1700-talet.

att det bliver som en klenät deg så kavlas den ut och hugges ut med mandel järnet och kokas i smör till de bliwa bruna.⁶⁶

SPARRIS MED GRÄDDA

Skär sparrisen i stycken låt den sjuda upp i vatten lägg den sedan i en panna med skirat smör litet salt och muskot slå några äggulor i söt grädda och vispa den över så är den färdig.

EN GOD NUNDEL KAKA MED ÄPPLEN

Nundlana göras som till den före skrevna och kokas på samma sätt och 3 ägg så skäras kriska äpplen i smala rimsor lika mycke som i grötten dock ej alldelest, slås 8 stycken ägg där till och någre skedblad söt grädda skirat smör korinter kanel och rosen vatten och socker saffran samt litet fint vete mjöl detta röres väl till hoppa tages så en panna och göres en deg under och ovan skrevne ovan uti, sättes så i ugn och rättas an med socker och kanel på.⁶⁷

EN RÄTT AV ÄPPLEN

Man tager äpplen skalar och skär dem i tu och tager nätt kärnhuset ut och doppar först i litet vin sedan i vete mjöl och stekes i smör i en munkpanna sedan tages de upp på ett fat och stickes uti dem skalade mandlar och skurna i smala rimsor slå så vin socker och kanel på sedan stuvas på eld fat rättas an med socker och kanel.

EN GOD GRÄDDKAKA

~~~~~

*Man tager halvt stop sur grädda och litet söt i bland eller mjölk och vispar rätt väl tillsammans med 10 stycken ägg och rivet bröd efter två semlor och litet vetemjöl socker kanel saffran rosen vatten och en god del färskt smör skirat detta vispas rätt väl i hop och slås uti en smord panna och rätt som man skall sätta den i ugn kastar man russin och korinter där uti, rättas an med socker på.*

### KOKA GÄDDA ATT DEN SMAKAR SOM HUMMER

~~~~~

Först kokas gäddan som måste vara något stort, utan salt sedan tag hon ifrån benen, så tager man två silar och skär sönder med benen eller i tärningar sedan och lägges den i hop med gäddan och litet av gäddspadet att kokas så slår man där till litet spanskt vin rivet bröd att soppan bliver lagom tjock samt smör peppar och muskotblommor och låter så stuvas, så är det färdigt.

OX KÖTT MED LAGERS BÄRS BLAD

~~~~~

*Ett stycke ox kött bak av låret klappas väl och späckes med njurtalg stora stycken som först doppas i peppar ingefära och muskotblommor sedan tages en vattlagd lemon i rimsor skuren och stoppas in med så lägges där i en förtent panna med litet vatten när det är uppkoka och av skummat lägges där på litet salt och litet smör så bliver det mörare och en del lagers bärs blad låter så koka till smöret bliver klart. NB: på samma sätt kan och kokas av kalv kött.<sup>68</sup>*

#### SOCKER KRINGLOR

---

*Till ett stop söt grädda 12 lod socker och 10 ägge blommor ett kvarter färskt smör ett stycke tvätta oskirat, så lägges mjöl som till en annan ordinarie deg med gäst uti sedan tages så mycke som en valnöt till var kringla och när de sätter på papperet skall de sockras på eller och vispar man ägge vita och socker och stryker över som man tycker själv. NB: äggena och sockret skall först väl vispas.<sup>69</sup>*

#### FYLLA KRÄFTOR ATT HAVA TILL SOPPOR OCH PASTEJER

---

*Man kokar och skalar kräftona och tager allt köttet och det gula som sitter kring skalen och hackar rätt smått så tages några skedblad söt grädda två eller tre ägg blommor litet rivet bröd grön persilja muskotblommor saffran och litet salt, här kan ej sättas något mått utan man kan taga det ena efter det andra, och måste lagas att fyllningen bliver lagom hård så tages ett skal och lägges i en kött soppa, om det är lagom kokas allt och brukas i vad man behagar i soppor eller pastejer eller gröna ärter eller att garnera kring fat.<sup>70</sup>*

#### KRÄFTOR MED GRÖNA ÄRTER

---

*Tages och fylles kräftor som för är skrivit, och kan man lämna några kräftor på dem allenast stjärten och klorna skäres upp och själva skalet av tages, så tages söt grädda och mjölk till sammans ett gott stop och sättes på elden när det kokar, upp lägges de fyllda kräftorna och ut spridda gröna ärter och förvällde murklor färskt smör litet muskotblomma när det är koka så lägges litet salt uti, sedan tages kräft skalen och stötes sönder och lägges i smör att koka att det får vacker färg så silas smöret och slås på ärterna så är det färdigt.*

EN GOD SOPPA AV TÖRA NYPON

~~~~~

Man tager 3 kvarter törra nypon slår vatten på dem i en kruka eller förtent panna låter det koka till all musten är uti silas så genom durkslag eller kläde så att när det är silat skall det vara som en tjock välling så slås franskt vin att det får stark smak där av ett stycke hel kanel socker efter behag nog russin korinter suckat i tärningar skurne om man har citron skal skäres rätt tunt så kokas det en stund i hop sedan rättas an och skäres vete bröd i tärningar och stekes i smör och slås i fat så är den rätt god.⁷¹

EN BRUN POTASIE

~~~~~

*Man skärer tunna skivor av ox kött och klappar det, så sättes smör på elden i en kittel till det bliver brunt sedan lägges köttet där uti som måste vara par goda giöpningar detta brynes väl att det sir helt svart brunt ut så slås klar kött soppa där på kittelen full och låter koka till soppan bliver hel brun av köttet, man skär sönder morötter och lägger uti och hela nejlikor hel peppar och en bit ingefära en röd lök, när soppan är hel klar och brun silas köttet och det andra ifrån det måste vara god kraft soppa förrän man slår till bruna köttet sedan det är från silat lägges där till frikadeller i den bruna soppan och fyllda kräftor fyllda semlor, för vällda murklor, fyra förlorade ägg om man vill sedan när man rättar an lägges en kalv eller får bringa mitt i fatet med höns eller vad man har för slags kött i kring fatet och hälles så den bruna soppan och frikadeller och det andra där på, och pryder man fatet ut med frikadellerna och det andra små, köttet skall vara varmt av dess egen soppa som litet kan lämnas och icke kokas i den bruna soppan.<sup>72</sup>*

#### ATT FYLLA SEMLOR

~~~~~

Tag fyra semlor eller som man behagar antingen långa eller runda skär ett lock mitt på dem gräv sedan ut all innan mätet tag en del där av och lägg i söt grädda slå där på tre ägge gulor eller som man vill hava många till ty till två semlor skall vara tre ägg, så tages skirt smör korinter muskotblomma där till och om man haver sönder hackat kräft kött detta blandas och fyllas igen i semlorna och lägges locket på och bindes fast med en trå och kokas i soppan, man kan och koka dem i mjölk, men då skall ej vara kräftor uti.⁷³

SNÖ MOS

~~~~~

*Tag en kanna söt grädda 6 stycken ägge vitor ett fjärdens dels skålpund socker halvt kvarter rosen vatten halvt lod bränt alun väl stött, detta vispas att det väl skummar sig sedan tager man socker bröd eller annat stekt vete bröd och lägger i ett fat tages så grädd skummet och lägges på så länge det vispas och bliver allt så, lägges rätt fint socker stöt kanel på så är det färdigt.<sup>74</sup>*

#### HURU MAN SKALL GÖRA BRUNELL TÅRTA ELLER AV ANNAT SLAG

~~~~~

Tag ett skålpund bruneller eller halvt annat som man vill hava den stor till och skär i strimlor och stuva i halvparten vin och vatten stöt socker stort som ett ägg stöt kanel och citron skal skurna i strimlor sedan kokas det till hopa att ingen lång soppa är på så låter man det kallna på samma maner kan göras äppel tårta vari bland kan läggas korinter om man behagar, körs bärs tårta då skall stenena väl tagas ut, sveskon tårta de skall och som krusbären först förvällas och stenana

☞ *Hushållsvägen*
representerar här det faktum
att mått och vikt inte alltid
förekommer i äldre recept.
I hushållsboken från Stensböle
finns dock ofta angivet vilka
mängder som behövs, men
vanligt är också rådet att ta
så mycket man behagar.



uttages men sveskona skall väl hackas, fikon tårta men där på lägges ej mycke socker, torra vin bär, torra hallon och torra lingon till sammans, russin eller vad man behagar kan allt på ett sätt kokas.

TÅRTE DEGEN

Man tager 2 marker vetemjöl som gott är stål kvarns är den bästa där till vatten $\frac{1}{2}$ lod bränt alun om man behagar litet bränne vin 2 ägge blommor, somliga bruka och med vitan i bland, men degen skall ej göras mycket hård, sedan tages där till 2 marker smör som väl tvättas och bakas i tunna kakor och torkas väl vattnet av med ett kläde så lägges det på degen och kavlas väl 5 gånger att man ser att smöret är jämt inne så tages en del och kavlas ut och lägges ut till botten antingen på fat, panna eller spjäll, då skall vara papper under degen på så vad slags fyllning man behagar och där på socker och kanel sedan skärs rimsor med en bakelse spåra och lägges i rutor som det vore flätat men intet för tätt och sedan en rimsa kring brädden som kan krusas efter behag man kan och lägga lock uppå och skära det ut efter vars och ens tycke.

GÖRA BRUNELLER

Tag vita och röda plommon som stora är och flå huden av tag stenen ut, lägg dem på ett bräde att torka i en ugn men intet måste de hårt torkas så tager man dem och lägger dem i en låda varvvals och i mellan varv fint Canari socker lägg så tyngd på dem att de ligga väl i hop.⁷⁵

ATT BAKA PEPPAR KAKA

*Tag 2 kannor honung ½ lod muskotblommor ½ lod kardemummor ½ lod kanel ½ skålpund ingefära och citron skal och pomerans skal tära och i små smala rimsor och bitar skurne samt suckat låt det koka väl till sammans i en malm gryta när kryddorna som skall vara sönder stötta är kokta med honugnen skall man taga det av och strax röra med en kavla fint råg mjöl uti och när det bliver lagom tjockt och sedan kallt så litet jäst, sedan röres det så länge det bakas ut sedan lägger man suckat i rimsor skurna där på och skalade mandlar i rimsor skurna låter så jäsa och sättas på papper och aktas väl i ugn att de bli-
va lagom sedan stryker man över dem öl när de komma ur ugnen.⁷⁶*

BAKA SMÅ SMÖR KAKOR

*Tag ett gott halvt stop mjölk 7 stycken ägg rosen vatten mjöl och en god del färskt smör som först skall väl tvättas och kramas i degen och så brukas väl med kavla ty hon får icke vara så hård att, hon kan knådas och skall man se om det är nog smör uti så skiner den, sedan lägger man papper på ett spjäll och strör mjöl på och lägger så deg med en sked så stora man behagar och göres jämt i brädden sedan tages en fjäder och strykes rosen vatten där på och sedan strös socker på och så sättes i ugn och aktas att de ej brännas, man kan och göra detta allt i en kaka om man behagar, kan och här uti brukas muskot-
blommor kardemummor och socker om man behagar.*

BAKA EN PUDDING SOM ÄR SNART GJORD

Tag 8 små semlor eller som man behagar den stor till och skär skorpan av dem och lägg brödet i en skål i söt mjölk att det bliver blött rör det

*sedan sönder med en slev att det bliver som en lagom vetemjöls väl-
ling där uti lägger man russin socker rosen vatten skirt smör och 16
ägg och detta röres väl till sammans sedan göres en tunn tårte deg i
en pannbotten och lägges denna fyllning uti och bakar i ugn eller i
tårt panna med eld över och under, så är den färdig.*

KOKTA KRUS BÄRS TÅRTA

*Man tager skirat smör och lägger korinter uti och låter det något
koka sedan tager man några ägge blommor och socker och kanel och
slår det i smöret och skall det vispas över måttan väl sedan lägger
man krusbären som först skall vara väl rengjorda där uti och socker
väl om men intet skall det sedan bären kommer uti kokas så lägges
det i tårta med väl socker och kanel på.*

FYLLNING I KÖRVEL TÅRTA

*Tag söt mjölk koka upp och lägg riven bröd där uti att det bliver som
en tjock välling, tag sedan ren plockat körvel och hacka den små och
rör uti samt litet salt och skirat smör och lägges sedan i tårtan, socker
kan man och lägga i som man behagar eller icke.*

GELÉ AV HJORTHORN

*Till 1 skålpund raspat hjorthorn tages 2 kannor vatten låt det koka
i 3 timmar till det tjocknar i en förtent panna så tager man ett sta-
digt kläde eller man haver en lack påsa och låter det rinna igenom så
sättes det igen på elden och slås där till 1 stop franskt vin eller något
mindre om man tycker och citron saft och ett stycke kanel karde-*

mummor och låter det åter koka. Så slås 5 ägg vitar 3 väl vispade och låter så koka till det stannar sedan skall det rinna genom ett tätt kläde att det bliver klart. Till att färgas tager man en röd flors lapp vilket tages bort när det är färdigt.⁷⁷

MOROT TÅRTA

~~~~~

*Morötterna skrapas rena sedan kokas till de bliva mjuka så tages de upp och hackas rätt små som en deg så lägges där korinter socker kanel muskotblomma väl smör och suckat slås där till och några ägg och rör väl till hopa och lägges i tårte deg över och under.*

#### BEFELLAMO

~~~~~

Tag ett stycke ox kött av tjockaste läre klappa det över måttan väl på alla sidor späck det med stora fläsk bitar som först skall vältras i sönder skuren persilja nejlikor muskot peppar och salt och måste fläsk bitarna stickas nått in och väl i köttet så lägges det i en gryta som skall läggas små stickor först i bottnet i kors under köttet och där på fläsk svålen sedan köttet så där på lagersbärs blad eller körs bärs blad vilket och skall läggas under och lemon skuren i tärningar och lök om man behagar, och ett stycke smör så smetar man grytan väl fast och låter koka på sakta eld till dess man kan tro på att det är mjukt, rättas an och höses av feta soppan uppå.⁷⁸

RAGU AV GÄSS ANKOR ELLER KALKON

~~~~~

*Tag gås eller kalkon späck dem med grovt fläsk och stek på halster på alla sidor att det bliver brunt sedan låter man det koka med annat*

*kött antingen av lamm eller kalv i vatten med något salt på att köttet smakar något där av sedan tag vatten och vin lika av vart slag i en kruka och skär lemon i skivor och smör nejlikor peppar socker riven peppar kaka eller annat smet rive bröd låter detta koka till dess lemon är koka så tages bruneller eller sylta äpplen eller päron och skäres i trinna bitar och lägger där till, låter så rätt litet koka att icke det går sönder sedan lägger man köttet på fat och höser soppan över.<sup>79</sup>*

#### RAGU PÅ ANNAT SÄTT

~~~~~

Man låter bröstet vara helt som sedan lägges mitt i fatet det övriga hugges sönder och kokas allt i en kort soppa med litet salt på när det är mjukt tager man sönder skurna äpplen som till en annan tårta korinter rivet bröd muskotblommor smör nejlikor detta stuvvas till hopa så är det färdigt.

KOKA VIN MASKAR

~~~~~

*Tag söt mjölk en kanna koka upp och yst till ost med franskt vin hörs sedan osten upp i ett durkslag och lägg stöt mandel där till och rör den igenom durkslaget på ett fat så bliver den som maskar så högt du kan få den slå sedan söt grädda och kanel över.*

#### RAGU PÅ KALV ELLER FÅR BRINGOR

~~~~~

Tages en bringa med bogan om man behagar strö peppar och salt över och lägg på ett halster att det fastnar kvar sedan späckes med fläsk allt över och stekes på halster att fläsket bliver brunt sedan skall bringan läggas i en gryta och slås kött soppa på samt litet nej-

likor timjan muskotblomma persilja ingefära och lemon i tärningar skuren sedan låter man det koka att köttet blir mjukt, så skall man taga av samma soppa som köttet är uti kokat och slå i en panna och bränna av henne med smör och mjöl, tag helkokade rovor och skär i tärningar och stek i smör att de bliva väl bruna så lägges det uti den avredda soppan och den höses på köttet på fatet så är den färdig.

FRIKASSÉ

~~~~~

*Tag lamm eller kalv kött hugg i små stycken och koka i vatten och skumma det väl håll sedan spadet i från och lägg färskt smör på och persilja timjan lök mejram muskotblomma lagers bärs blad citron skal skurna i rimsor och citron i skivor skuren, låt detta väl stuvas till hopa och skaka alltid väl om allt till köttet bliver något brunt, håll sedan av det spadet du höllde av på så mycket att det kan koka till det bliver mjukt, så tages äggeblommor och vin ättika socker och redes av med, eller och med litet mjölk i bland äggen och ättikan, dock kan var och en göra som han behagar.*

#### MORTEL KAKOR

~~~~~

Till 5 mortlar tages 5 ägg 4 skeder söt grädda 5 skeder rivet bröd 4 skeder skirat smör muskotblommor och socker rör degen väl så tjock som en välling eller kan man först fresta litet i en mortel sedan man ser att det är lagom lägges allt uti mortlar, och skall mortelen väl först smörjas och sedan lägges halva mortelen med fyllningen och sättes i ugn, när de äro grädda och tages ut lägges de på fat och skäras i tu eller 4 delar och göres om man vill en soppa över och vin äggeblomma kanel och socker muskotblommor, och hållas över.⁸⁰

BAKA MANDLOR

~~~~~

*Till halv skålpund mandel halvt skålpund socker och 7 ägg detta vispas rätt väl lägges sedan mjöl uti och litet spanskt vin om man har göres sedan som en klenät deg kavlas ut och hugges sedan ut med järnet och kokas i smör.*

#### KROM RÅD

~~~~~

Till 4 ägg en kanna mjölk skirat smör anis litet saffran muskotblomma vispas rätt väl med fint vetemjöl så tjock så att det lägges i ring på degen lägges i järnet tjockt sedan de är grädda krommas de över en kavla.⁸¹

ÄGGE RÅD I TUNNA JÄRN

~~~~~

*Man tager 1 tjog ägge blommor och några skedblad sött grädda muskotblommor kardemummor socker och färskt smör som skall tvättas ut saltet dock icke mycket smör om man har grädda detta brukas med mjöl. Blanda över måttan väl och göras så lös deg som man någon sin kan hantera så kavlas ut tunt och klipptes ett papper efter järnet så skäres deg där efter och lägges i järnet och bakas på koleld och aktas att de icke brännas.*

#### TJOCK RÅD

~~~~~

Man tager 30 ägg där av allenast några få med vitan några skedblad söt grädda socker kardemummor och muskotblommor och anis om man behagar detta vispas rätt väl in bättre det vispas dess bättre bliver det sedan lägges fint mjöl uti och göres lös deg och brukas rätt

ty dess bättre det brukas dess bättre och vitare bliver det sedan rillas de ut och lägges i järn mot och aktas väl att de bliva väl gräddade. NB: man kan taga 10 eller 15 ägg med vitan allt som man har råd till och söt grädda som man behagar.⁸²

TUNN RÅD

~~~~~

*Tages söt grädda och mjölk i bland och anis och litet socker vispas mjöl i bland att den bliver som en välling smörjes järnet med smör första gången lägges sedan ett skedblad i järnet och gräddas aktas att de ej bliva bruna ty ju vitare de är dess vackrare är de.<sup>83</sup>*

BAKA KLENÄTEN

~~~~~

[receptet saknas]

SOPPA PÅ STEKT FISK ELLER SILL

~~~~~

*Tages vatten och skäres lök uti korinter socker muskotblommor låt det koka slå ättika till smör torra bär av vad slag man har sist röres rivet bröd där uti och låter koka till det bliver samtjock höses så på fisken.*

SKOTT HÖNS

~~~~~

Tag stekta höns skär dem i stycken slå litet vatten på dem gott stycke smör väl lök sönder skuren muskot peppar litet låt stuvas till sammans på ett fyr fat, somliga bruka och litet rivet bröd här på.⁸⁴

FÖRLORADE ÄGG

~~~~~

*Sätt en gryta på elden med vatten låt det koka upp väl tag ägg och slå sönder och rätt hastigt i vattnet så att det vita stannar, tag dem sedan upp och lägg på fat koka en soppa över av vin vatten socker och rivit bröd korinter och smör slå över äggen.*

#### KOKA VIN MOS

~~~~~

Tag lika mycke vin uti ägge skalen eller tag så många äggskal fulla med vin som ägge blommor och muskotblommor kanel och socker koka detta upp men rör och vispa det rätt väl så länge det kokar slå sedan på fat.

ATT GÖRA EN KRUSBÄRS KAKA

~~~~~

*Man stuvar krusbären med socker mycke och låter dem bli va kalla tag sedan ett ½ stop söt grädda 6 stycken ägg rivet bröd som brynes först i smör citron saft detta vispas väl till sammans så lägges bärena uti och röres om så tages ett fat och smörjes med kallt smör och mjöl och rivit bröd slå sedan denna smeten där uti brynt bröd smör strös ovan på och socker där på bakas sedan i ugn.*

#### EN VIN KAKA MED SURT BRÖD

~~~~~

Man tager fint surt limpe bröd och skär av skorpan och river det andra och slår franskt vin på så länge det drager uti sig när man tager 1 skålpund rivet bröd tages 24 lod färskt smör ½ skålpund söt mandel ½ skålpund socker 4 skedblad söt grädda citron skal sönder skurne och citron saft 18 ägg där av allenast 4, med vitan, smöret tvättas väl i

ljumt vatten och sedan arbetas att det bliver som en fradga, äggen gräddas och sockret vispas först väl sedan röres allt till sammans som en mandel tårta sedan göres deg och lägges i en panna eller bara smör och mjöl smetas i panna så lägges smeten uti och bakas i ugn och ätes varm.

EN GOD KAKA

Bakas 20 stycken stenkakor efter vanlighet sedan lägges 2 stycken i ett fat och 16 stycken skäres i rimsor och blötas i vin och socker sedan lägges rimsorna korsvis i fatet på stenkakona och strös socker och korinter pomerans skal och citron skal om man haver eller kanel, lägg två kakor där på och slå så vin och socker på, sätt det på ett eldfat med täckfat över och låt koka till den bliver färdig.

ATT GÖRA TREKANTIGA KORVAR ELLER BOLONISK KORV

Man tager 16 marker magert svin kött 4 marker ungt oxkött av tjocka låret och måste alla senor väl ut skäras sedan hackas det väl smått och stötes väl med en trä stöt lägg så 24 lod salt 3 lod muskot 1½ lod muskotblommor 4 lod peppar ½ lod nejlikor lägg till köttet och knåda väl till sammans att det bliver som en deg tag sedan 4 marker gott fett fläsk som måste vara skurit 2 dagar förut och stått i ett kallt rum att det bliver styvt blanda litet i sänder uti det hackade köttet dock att det ej kommer klimpe tals tag sedan välrengjorda tarmar efter oxe och feta tarmana sedan de varit uppblåste och torkade och blöt dem i rött vin dock att de intet bliwa allt för våta stoppa så denna maten där uti väl hård och binda dem så med björk stickor 3 eller 4 som skall vara starka som man behagar och korven är tjock till antingen trekantiga eller fyrkantiga häng dem så uti kall rök [?] i tre dagar i vädret sedan i

☞ *Alltsedan 1600-talet
höll sig Stensböle med en egen
fiskare. Särskilt braxentungor
var en specialitet på gården.
Det var inbringande för gården
att saluföra fisk. Det berättas
att man förundrade sig på
Borgå torg över att fisken från
Stensböle saknade tungor.*

*[?] dagar eller mera dock när några dagar är för bi så bindes sticko-
na hårdare till. NB: de skall bindas att somliga bliva som stjärnor.⁸⁵*

SVIN KÖTTTS KORVAR

~~~~~

*Svin köttet med något av det feta hackas väl tillägges så rivet bröd  
muskotblommor kardemummor koriander vit peppar rivet citron  
skal salt och litet persilja stöts väl med en trä stöt till sammans i en  
mortel att det bliver smått blandas så upp med söt grädda och av  
det feta fläsket som är skurit som ärter då det väl är samman blan-  
dat fyll i oxtarmarna bindes fast i ändorna stekes på halster, och en  
soppa där till av senap brunt smör med litet mjölk vinättika eller  
citron saft vin och socker röres stadigt medan det står och kokar på  
elden slås så under i fatet och korven på.*

#### KOKA KARP ELLER BRAXEN MED STUVNING

~~~~~

*Han fjällas och skäres upp i ryggen så skärs han i lagom stycken, och
sköljes väl bloden av med ättika gör så ett stycke smör brunt i kitte-
len rör där uti vetemjöl lägg så fisken i samt den ättika som bloden
är av sköljt med ett kvarter franskt vin stötta nejlikor muskotblom-
ma och vad man tycker att man haver sedan slås så mycke vatten
på att han lagom kan bliva kokader som måste ske med lagom eld.*

KOKA GRÄDDE MOS

~~~~~

*Tag 1 stop söt grädda och 6 ägge blommor vispas väl i hop med 2 ske-  
der vete mjöl något rosen vatten kokas så till sammans att det bliver  
tjockt så slås på fat och över strös med socker och kanel.*



#### CITRON MJÖLK

~~~~~

Kokas och som det förra allenast citron saft lägges uti och vispas rätt väl medan det kokar och skäres citron skal i smala rimsor och stickes i mjölken sedan den är på fatet slagen och socker på.

MANDEL MJÖLK MED ÄGGE VITAN

~~~~~

*Tag söt mjölk litet så stöt mandel och ägge vitan vispa rätt väl socker och rosen vatten låt detta koka att det bliver kokat lägges så i vad kärl man vill när det är kallt lägges på ett fat stora i klimpar med söt grädda över och socker.*

*1 hal[f]t skål[pund] m[andel] 10 äg[g]e v[itor]<sup>86</sup>*

#### ÄGGE GRÖT

~~~~~

Kokas upp ett stop mjölk där till vispas 12 ägg litet vetemjöl socker stötta kardemummor stöt mandel och rosen vatten detta slås allt i mjölken att hon bliver lagom tjock rättas så an med söt grädda socker kanel.

KRÄM

~~~~~

*Vispas 10 ägg att de väl fradgas i en kittel rives där uti citron skal socker att det bliver väl söt och en nypa mjöl slås där till ett stop mjölk sättes så att koka och vispas alltid väl när det är koka slås på fat med socker och kanel.*

STUVNING TILL ALLAHANDA FISK DOCK MEST GÄDDOR

*Tag halvparten vin och vatten ett skedblad ättika smör peppar lök muskotblommor persilja ansjovis rives från benen och först väl sköljd eller och sill skuren i långa rimsor först vattlagd rivit bröd för vällda murklor 2 ägge blommor, när fisken är först för välld så lägges den i denna soppan att stuvas så är det färdigt, har man citron kan man skära i rimsor skalet och i bland själva citron i tärningar eller skivor, som är gott lagers bärs blad kan och här i bland brukas.*

ÄGGE BUBBERT SNART GJORD

*Tag ett stop mjölk 8 ägg socker rosen vatten suckat muskotblomma och saffran vispa rätt väl sätt ett fat på fyr fatet smörj med färskt smör slå detta uti låt där koka när det väl stannat tages av och rives socker över och kanel vill man bryna det ovan uppå så kan man göra en eld skyffel röd i elden och väl skaka askan utav och hålla den sedan över fatet så att man kan se att det bliver brunt.<sup>87</sup>*

MANDEL KIES

*Ett halvt stop söt grädda ½ skålpund väl fint stött mandel 10 ägg röres och vispas väl och rosen vatten var uti och mandlorna stötas slå så uti ett djupt fat eller uti en tennkanna och kokas över eller uti en vatten gryta till det stannar, bäst är det i ett fat så slås det på ett fat med vin socker och kanel över.<sup>88</sup>*

#### RIS KLIMPAR I MJÖLK

~~~~~

Koka ris i mjölk till de bliva halv kokta klappa väl sönder så många ägg du tycker när risgrynen är kalla lägges där till samt rivit bröd litet muskotblommor kanel korinter stöt mandel socker och rosen vatten rör väl i hop att det bliver som en tjock gröt koka sedan upp en stund söt mjölk lägg så en klimp först att fresta om den håller eller rör mera rivet bröd uti är de lagomma så lägg alla låt så väl koka av om det bliver för tjockt så spädes mera uppkoka mjölk uti.

KALV GELÉ

~~~~~

*Tag 4 kalv fötter väl rengjorda koka dem lyckat i en för tent panna med 1 kanna mjölk eller vatten när det är kokat så tages av och fötterna ut så tages söt och bitter mandel väl stött kardemummor kanel och socker låter det där i bland mjölken och låter litet koka upp silas så igenom ett kläde på ett fat när det är kallt lägges på ett annat fat med socker och kanel uti stora klimpar. NB: man måste prova när det kokar med fötterna att när mjölken stannar skall den tagas utav att den icke bliver för hård.<sup>89</sup>*

#### BAKA CITRON BRÖD

~~~~~

Tag 2 äggevitor och där till en citron var av skalet rives på ett rivjärn i bland äggen vispa det väl till sammans sedan tag fint siktat socker genom ett flor sikt och rör med en sked i bland att det bliver så tjockt att du kan hanterat bruka honom rätt väl, tag sedan fint ris mjöl på händerna och baka den ut som du själv vill och sätt dem på papper med rismjöl under och sättes i lindrig värma i ugn.⁹⁰

AV SUR GRÄDDA EN KAKA

Tag tjock grädda av en filbunka klappa den väl med 2 ägg och litet vete mjöl och socker gör den så tjock som en struv deg mjöla rent papper eller en panna sätt den i ugn när det stått litet jäst så stryk över ägg och litet anis så bliver han som en smörkaka.

STUVA ÄPPLEN

Skala äpplena och skär i tu tag kärnhuset ut lägg dem på ett tenn fat slå litet vatten och vin socker och kanel sätt på fyrfat täck över med ett annat fat och väl äpplena i bland till de bliva mjuka strö sedan socker och kanel över.

KOKA TRIP AV ÄGG

Tag 16 ägg en kanna mjölk muskotblomma socker koka det och låt det skära sig hös sedan upp i ett durk slag att vasslan väl rinner av när det bliver kallt riv igenom ett durkslag vill man hava stött mandel med rosen vatten i bland och riva open, mandel skäres i rimsor i bland som skall strös i millan, lägges sedan i en stjärna eller vad form man behagar så söt grädda, snö mos eller vin över som till fället kan vara.⁹¹

ATT STUVA ÄNDER ELLER ANNAT

Lag änderna att kokas, tag sedan av samma soppa i en kastrull eller kruka där uti korinter ättika smör rivet råg bröd socker, låter det stuvvas sedan förvällas portlaka och lägges där i bland när det är stuvvat färdigt så lägges änderna eller om man har annat kött får eller kalv



bringor på fatet och lägger portlakan på så är det färdigt har man lemon kan den och läggas där uti.⁹²

STUVA EN GÅS

~~~~~

*Kokas på samma sätt om man behagar hel eller icke, så skär man äpplen eller torra äpplen som till en annan tårta och kokar i samma spad lägges och där till korinter rivet bröd nejlikor och litet franskt vin eller vinättika socker efter behag låter så stuvas till sammans med gåsen så är den färdig.*

#### FYLLD OX TUNGA

~~~~~

Tungan kokas mycke väl sedan låter man henne bli va kall sedan kliver man henne i tu så gräves hon mycke väl ut och hackar rätt smått sedan tager man 4 ägg litet muskotblommor korinter små skuren lemon litet socker rivet bröd skirt smör detta allt sammans blandas väl till hopa och fylles i tungan igen det mesta man kan, smältes så smör uti en panna med 2 eller 3 skeder vatten eller kött soppa sedan lägges tungan där uti att stuvas till den bliver brun dock är bäst att sättas i ugn.

RAGU ÖVER DUVOR

~~~~~

*Duvorna skäres i stycken mjölas och stekes i smör och lägges sedan i en kruka med champinjoner litet salt peppar persilja nejlikor muskotblomma 2ne glas vin något kött soppa några vin gurkor låter så stuvas till sammans.*

 *Jakten på and, hare, tjäder, orre, gås och duva erbjöd ett tillskott till det som ladugården, fisket och kräftfångsten gav. Mer exotiska råvaror som hushållsboken nämner är karp och ostron. Att något skulle tillredas så att det smakar som hummer eller vildsvin visar att rätten var bekant, men råvaran inte tillgänglig.*

#### EN GOD STYRKIR SOPPA

~~~~~

Man tager ett stop vatten eller så mycke man behagar lägger där uti russin och korinter låter något koka tages nästan lika mycke vin kanel muskotblomma socker citron skal och rivet råg bröd och vete bröd hälften av var dera låter så koka till det bliver lagom.⁹³

KOKA SVIN HUVUD ATT DET SMAKAR SOM VILDSVINS HUVUD

~~~~~

*Tages ett svin huvud sedan det är väl rent och par dagar legat i vatten och kokas och väl skummas lägg där i bland en handfull korinter hel peppar lök nejlikor ene bär mejram timjan rosen marien låter så koka en halv timma förr än det lyftes av slås ½ stop rött vin om man har det som till intet annat duger, tages sedan upp ur soppan så är den färdig.<sup>94</sup>*

#### CITRON GELE

~~~~~

Man kramar saften av 6 citroner och river det gula skalet av två tag så ett glas franskt vin slår i citron saften silar så i genom ett kläde tager så 12 ägge blommor vispar dem väl sönder och slår så saften i bland och det rivna skalet göras sedan söt som man vill själv, röres väl tillhopa sedan och kokas till det bliver tjockt, så är det nog.

ATT FYLLA ÄPPLEN

~~~~~

*Tag goda stora kriska äpplen skala dem och skär dem mitt i tu gräv nått ut först kärnhuset som kastas bort sedan gräves det övriga ut och lämnas allena att bli va så tjock som en knivs back, det som är ut grävit hackas sönder med en kniv smått och blandas upp med söt mandel väl*

*stött korinter söt grädda socker detta måste göras något hård att det hålles uti, sedan fyller man det igen i äpplena och sticker fast med stickor att det hålles i hop göres sedan en [deg] av ägg mjöl och rosen vatten eller mjölk som måste vara något stadigt så doppar man äpplena där uti och sedan bakar man dem som andra munkar, man kan och bruka vin här till i stället för gräddan då skall inga mandlor vara uti.<sup>95</sup>*

#### KANEL VATTEN

~~~~~

Tag ½ skålpund kanel och lägg i en glas burk eller flaska väl fina skurne i vatten och täpp väl till, 2 dygn uti varmt hus tag så tre kannor käll vatten och slå i en distelers panna jämte kanelen med sitt vatten. Distelera som annat bränn vin så stark man behagar.⁹⁶

SAFT AV KRUSBÄR

~~~~~

*Man tager krusbär medan desse äro gröna stampar dem väl sönder vrides sedan genom en hårduk eller kläde i en fjärding och stekta ärter uti låter stå i solen i 8 eller 10 dagar att det jäser som öl när det vänder igen att gäsa lägges det i källaren och kan brukas i stället för citron när det intet finnes.<sup>97</sup>*

#### HURU MAN SKALL GÖRA MARSIPAN

~~~~~

Tag 1 skålpund mandel lägg i vatten öfver natten tag skalen sedan av dem där av upp och torka dem väl med ett kläde stöt dem sedan i sten mortel hel torra med minsta rosen vatten man kan eller det vita av ett ägg, stöt så 1 skålpund fint socker och siktas genom ett florsikt, tag halvparten där av och stöt i bland socker att det bliver en seg deg av

tag så sedan 2ne skedblad socker ett skedblad ris mjöl och ett skedblad stärkelse och strös under marsepan när han bakas, då utbakar man honom oblätta[te?] det man skär i kring göres karmar av som med rosen vatten och en fjäder fast strykes, glaserningen göres av socker och rosen vatten väl tjockt sätts så uti en varm gjord tårte panna, elden skall så läggas på locket att ingen värma under när han begynner vitna glaseras han bakes tågeligen och när han är full bakat skall intet locket för hastigt av tagas för hävningen eller jäsningen skull.⁹⁸

ATT BAKA CITRON SOCKER BRÖD

Man tager 2ne citroner river väl utav det gula skalet klappar så 3ne ägge vitor väl ihop med citroner tag siktat fint socker och göras deg där av baka så i små kringlor eller kakor vilka sättes på papper och bakas emellan 2ne spjäll eller en tårtpanna till de bliva bruna ovan på så tages sakta med en kniv från papperet.

ATT GÖRA SPRITS SOCKER

1 skålpund mandel treta honom att skalen går av väl, stöt honom väl fin med 2ne ägge vitar och när hon är fin så tag fint siktat socker $\frac{3}{4}$ skålpund fint så arbeta väl där bland och gör sedan hjärtan eller korser vad som man behagar och grädda med sakta eld.⁹⁹

ATT GÖRA MAKRONER

1 skålpund mandel stöt honom och tag $\frac{3}{4}$ skålpund socker fint siktat och rör där uti väl i hop med en spada uti en kittel över eld och tag 2ne ägge vitor och litet sönder skuren suckat och rör allt väl ihop att

det bliver lagom och lägg så på oblat med en spade som smör ägg och så gräddas med sakta eld.¹⁰⁰

ATT GÖRA BITTER MANDEL BRÖD

1 skålpund söta mandlor ¼ skålpund bitter mandlor stöt dem rätt väl tag ¼ skålpund socker och slå uti 5 stora ägge vitor och rör i hop med en spada och så låt mandelen uti och rör det sönder och så sätt på elden till dess det bliver väl ljumt, lägg så på papper som små socker bröd och låt så på sakta eld eller i ugn dock bäst i tårt panna.

ATT GÖRA ETT SLAGS SOCKER BESKUJT

Tag 2ne lod fin stöt mandel till en ägge vita och raspa utav en citron med rivjärn och så mycke fint siktat socker som man kan arbeta uti med händren och så rulla ut med en kavla lagom tjock stick sedan ut med form och sätt på papper låt det grädda med liten eld.¹⁰¹

ATT BAKA SMÖR SOCKER

Man tager 8 eller 10 äggegulor till NB: var ett skedblad rosen vatten 3 stora skedblad socker röres så att sockret smälter tag 3 eller 4 skedblad skirt smör då det är väl inrört gör man så tjock med stålvarns mjöl att man kan väl hantera och måste vara nog mjöl att den ej bliver fet och sir illa ut bakas så där av allahanda slag som i mandlor kakor rutor och hjärta, har man orange vatten där uti blir det en då bättre, ugnen skall vara så het som till vetebröd, man kan baka det ena dagen och låta stå till andra dagen och så gräddas, vill man glaseras dem med socker och ros vatten tjockt i hop rört kan man och.¹⁰²



EN GOD PEPPAR KAKA

Honugnen sättes att koka till han små sjuder men intet hårt koka skummes väl lägg så där till stötta citron och pomerans skal kardedummor av skalen ut tagna men icke stort stötta väl stött peppar grov ingefära suckat om man behagar tager så råg mjöl och rör ut med en visp eller kräkla som en hård vispe deg på en sakta eld låter så svalas att det med händer kan hanteras tag så ett stycke som man behagar och hava kakan till och arbetar rätt väl mellan händerna att det blir vit, vill det imedler tid bliva kallt kan stå med det för elden när han är brukat slås han straxt upp att jäsa dock icke att den spricker förr än hon sättes i ugn bestrykes kakan med socker lag och bespäckes med suckat om så behagas, bakugnen skall vara så varm som till semlor man kan sätta in en semla med peppar kakan när den är grädda så är och kakan grädda, betäcket straxt med kläde att de icke bliva hastigt kalla förvaras i källaren.¹⁰³

GODA VETE KAKOR

Man gör en lagom deg med socker uti när den jäst och man skall slå upp den skall man lägga väl tvätta smör halvp parten så mycke som degen är och kavlas mycke väl bakas i tunna kakor och spåras i kring krusas om man behagar naggas väl i genom när de äro väl jäste sättes i ugn att de bliva gul bruna, tages sedan ut och efter en stund sättes in igen så bliva de möra.

ATT BAKA CORQUAN

Man tager ett ägg 3ne skedblad vatten så när ett ¼ skålpund socker 1 ½ mark smör väl saltet ut tvättat först göres degen av sockret ägget

 *Kinesisk te- och kaffeservis från 1700-talet, en av de största i Finland, med det adliga Rotkirchska släktvapnet i en krönt oval. Det var vanligt att kopporna inte hade öra vid denna tid.*

och vattnet sedan kavlas degen och smöret väl uti så rätt i tunna kakor gräddas i en tårt panna till de bliwa bruna strykes över med mos vad slag man har.¹⁰⁴

KANEL KAKA

~~~~~

*Till ett skålpund mjöl ½ skålpund smör ½ skålpund socker 2ne lod kanel 4 ägg litet ingefära av detta göras en något stadig deg tag där av så stort som en valnöt och rullas trint emellan händerna lägg så uti järnet och det breder sig fuller själv ut när det är bakat vikes det krokot.<sup>105</sup>*

#### GODA SKORPOR

~~~~~

Till 1 stop grädda 12 stycken ägg där av allenast 2ne med vitan, nog socker litet citron muskotblomma kardemummor litet alun om man vill med jäst, lägges att det pöses väl, bakas i tårt panna eller ugn på papper och aktes väl vill man hava anis här i så kan man.

MANDEL MJÖLK

~~~~~

*Man tager ½ skålpund mandel skalar väl och stöter sönder med rosen vatten rätt smått lägg så uti ett stop söt grädda silar det så igenom kläde några gånger och kramas väl musten ur mandelen tag så 12 ägg vitor vispa rätt väl och orangée eller rosen vatten slås så uti och vispas väl med socker kokas så upp i mjölken ett stycke kanel, som sedan tages och slås uti de skålar eller fat man vill hava låter så bliwa kall lägges så insylta rimsor av pomerans skal eller suckat uti så är färdigt, det måste väl vispas att det ej skär sig.*

EN MJÖLK RÄTT

*Man kokar mjölk med mjöl som en ägge mjölk med rosen vatten och socker när det är koka tager man skalade kastanjer skalade mandlar i rimsor skurna suckat och insylta citron skal och pomerans skal läggs hög på fatet och slås mjölken uppå.<sup>106</sup>*

EN GOD RÄTT AV RIS OCH MANDEL

*Tag ris stött eller malen lägg dem i blöt i sjudande vatten till dess de bliwa något mjuka koka upp tag grädda och mandel och krama väl musten av mandelen att det bliver tjockt mandelmjök av slå den på risen som först tages upp ur vattnet låter så koka att det bliver lagom tjockt tag av elden och rör till det bliver svalt lägg så på fat så högt du kan och garnera med socker mandel i rimsor skurna och kanel man kan och blöta risen i rosen vatten.*

EN GOD OST AV ÄGGE VITA

*Tag 20 äggevitor 40 skedblad söt grädda och 2ne skedblad rosen vatten socker vispa rätt väl slå i en tenn eller silver kannan smeta dem med smör eller deg sätt så henne i en kokande vatten gryta och låt koka 2ne timmar när det är koka och sedan kallt silar man vasslan i från genom ett fint kläde tryck honom i vad form man vill eller genom durkslag. Rättes an med söt grädda socker och kanel.*

ÄPPEL MJÖLK

*Stek äpplen uti en ugn skala dem sedan och allt det mjuka tages ut och skrapas av lägg det i vad form man vill antingen högt eller i stjärna*

*eller vad man behagar och rätt som det bäres på bordet slår man söt grädda socker rosen vatten och kanel på, om äpplen är sura kan man lägga före något socker och kanel i bland, garneras med suckat.*

#### VIN MOS ELLER SKUM

~~~~~

Man tager ½ stop franskt vin citron saft efter 6 citron, rivet citron skal socker 15 ägge blommor en stött socker skorpa eller en fin skorpa vispas rätt väl allt medan det kokas att det bliver som ett mos eller skum det måste vispas till det bliver kallt och skummig väl slås så på fat och lägges socker bröd uppå om man vill.

MOS AV VIN OCH RISGRYN

~~~~~

*Till en kanna vin ½ skålpund risgryns mjöl siktat med hår sikt slås litet vin på risen att blötas uti, det övriga kokas upp så vispas risen uti med socker och kanel och saffran låter så kokas till det bliver lagom lägges på fat och ätes kallt.*

#### STUVA PORTLAKA, SYRA ELLER SPENAT

~~~~~

Portlakan knytes i knippor och för välls, syran och det andra för välles och, lägges så i en kruk med vin ättika socker färskt smör peppar muskotblommor rivet bröd det kokas i hop slås så på fat.

SOPPA PÅ STEKT FISK

~~~~~

*Man tager ättika vin och vatten sönderskuren sill vin gurkor eller lemon sönder skuren, nejlikor muskotblommor peppar och ingefära*

*färskt smör rivet surt bröd eller pepparkaka kokas lagom och slås på fisken.*

#### STUVA KRÄFTOR OCH ÄRTSKOCKER

~~~~~

Kräftona för välles och skales, skalen stötes sönder och kokas i kött soppa att den bliver röd, sedan ärtskocker skalas och stuvas i hop med färskt smör muskotblomma peppar litet salt vin rivet bröd och kräftona slås så den röda soppan till låter det så stuvas vill man hava murklor i bland och persilje rötter är och rätt gott.

FYLLD GÄDDA

~~~~~

*När gäddan är fjällt upp skärs hon på buken och tages ur skär så löst köttet i från huden vid buken lossa så skinnet i från huvudet med fingret till navan skär av vid huvudet men akta att intet skinnet går sönder skär så köttet i från ryggen hacka det smått göres så en ägge röra av 4 ägg och en riven semla litet persilja muskotblommor grant salt söt grädda 2ne ägg skirat smör hackas så rätt väl till sammans ju lösare ju bättre lägger så fyllningen uti skinnet igen sys skinnet igen och lägger henna i en panna uti ugn att stekas med smör på när han är färdig göres en soppa av korinter och kapris slå på henna på fatet och som på annan stekt fisk.*

#### SOPPA PÅ FÄRSK FISK MED SILL ELLER ANSJOVIS

~~~~~

Tag halvparten vin och vatten ett skedblad smör peppar lök persilja muskotblommor tag ansjovis från benen skölj saltet av eller och sill skuren i långa rimsor först vattlagd, lägg i en kastrull eller kruka vad

man har, gör tjockt med rivet bröd lägg där till för vällda murklor och champinjoner låt koka till hopa har man lemon och kapris där i är och gott, när det är koka slås på gädda eller och kan man lägga fisken där uti att stuvas, sedan den först är för väll i salt vatten och vattnet väl avrunnit så är den färdig, NB: när man vill hava gäddan blå så skall man strax han är rensat slå litet ättika på henna.¹⁰⁷

POLSK GÄDDA

~~~~~

*Tages gädda och rensas och slås litet ättika på att hon bliver blå kokas sedan och lägges par sillar i bland tages gäddan upp lägges på fat göres soppa över, där till tages vatten och lägges skuren äpplen och lök uti låter det koka silas sedan det ifrån tages sedan lemon korin- ter muskotblommor peppar smör vin och ättika socker rivet bröd stu- vas så med gäddan till sammans man kan och hava kapris här på.*

#### TORKA GRÖNA TURSKA BÖNOR

~~~~~

Man tager bönorna men icke så att de begynna matta sig för väll dem och lägg i dem när vattnet kokar låt dem något för vällas tag dem upp och lägg dem rad tals att torka på bräde i ugn eller och

[text saknas]
gröna skallösa eller socker ärter.¹⁰⁸

TORKA ÄRTSKOCKER

~~~~~

*För väll dem uti vatten att de äro nästan halv kokta lägg dem så på ett kläde att vattnet väl rinner väl av plocka så av de största bladen och*

*det ludna och torka roten allena, de som är små skäras bara i två eller 3 delar och bladen torkas så i ugn med lagom värma om man vill kan man av torka de stora med bladen, allenast de skäras i 3 eller 4 delar.*

#### STUVA ÄRTSKOCKER

~~~~~

Man lägger dem några timmar uti salt vatten sätter dem så med samma vatten att koka något det vattnet slås sedan av och slås på klar kött soppa av ox eller höns soppa kokas en god stund med ett stycke smör rivet bröd muskotblommor och stuvas på vanligt sätt brukas så till vad mat man vill som färska ärtskocker.

EN SKÖN MJÖLK RÄTT

~~~~~

*Tag en kanna söt mjölk låt den koka upp när den som bäst kokar slår man där uti 20 stycken väl vispade ägg och låter det bli till ost lyft den strax av elden, när den är stannad öses osten uti ett dörslag och vasslan rinner väl utav, sedan lägges osten i en kruka eller stort fat och klappas väl med en slev eller stadig visp lägg där till 20 skedblad fint siktat socker 20 skedblad skirt smör och arbeta rätt dikt att det blir segt som en deg, låt det litet stå och stanna sedan tages det med en sked och lägges varvats på fatet var över man kan slå vin eller ock söt grädda med kanel och socker så är det färdigt.<sup>109</sup>*

#### SOCKER KAKA

~~~~~

Man tager 15 stycken färska ägg där av tages 3ne äggevitor bort, det övriga vispas väl lika som till socker bröd då äggen äro väl vispade lägges där till 1 ½ marker siktat socker, samt stött, rensat bitter man-



Brännvin var en ingrediens i tinkturer och extrakt framställda av medicinalväxter eller andra beståndsdelar. Huskurerna intogs ofta ur ett spetsglas. Brännvinsbränningen på Stensböle bidrog till inkomsterna och brännvinspannan var det högst värderade enskilda föremålet i bouppteckningen efter Johan Wentzel Rotkirch.

del 4 lod efter var mark, då det åter något vispas, sedan röres sakta där uti 28 lod gott vete mjöl, som till förne siktas att det må komma helt löst uti formen, uti vilken denne kaka göres, smörjes först med kallt smör och sedan detta är i slagit, sättes i ugnen att hastigt gräddas med nog värma; NB: när man vill slå degen uti formen, slås där i bland och röres uti ett litet spets glas franskt brännvin.¹¹⁰

ATT STUVA SPENAT

1^o skall spenaten förvällas, 2^o bör den hackas hel små att bladen med ägge blommor, sötgrädda, socker, muskot blomma, korinter, rivet bröd och smör, sedan lägges denna massa uti stora för vällda spenat blad kors vis, lägg sedan av smeten ett skedblad på vart kors, och lägges på ett fat, och bakas på fyrfat, med söt grädda och rivet bröd, socker kanel, så är det färdigt.

SYMPATI KUR FÖR HALSSJUKA

Man tager en får sax, går ned till ett hus som är 3 gånger omsatt, den sjuka står utan för dörr, och en annan innantill, och blåser 3ne gånger igenom får saxen uti den sjukas mun; har ett besman med sig, trycker sedan med klumpändan på halsen och sätter på besmanet, går där ifrån, utan att se sig tillbaka, detta sker om kvällen sent.¹¹¹

BRUN-GULT ATT FÄRGA

Till ett skålpund tyg tar man 6 lod vit potaska, smältes i en kittel med 3 kannor vatten sedan river man 4 lod oljana däruti, vilket skall sakta uppkokas, sedan tages kittelen av och lägges garnet där-

uti och röres väl om, vilket skall ligga till dess det bliver kallt, sedan tages det upp att sköljas och torkas. Vill man hava gull färg, så värmes färgen upp och lägges vitt garn däruti, vilket skall ligga till dess det bliver enom till behag.¹¹²

NOCH CITRON GULT ATT FÄRGA

Där till tager man 3 lod vit vinsten, 3 lod alun, vilket lägges i en kittel med 5 kannor vatten som skall smältas och till dess det bliver kokhett, sedan lägges tyget däruti, som skall ligga öfver natten. Samma dagen lägger man ett skålpund franskt gräs i 4 kannor vatten, andra dagen tar man tyget och sköljer det, därefter sättes gräset på elden i kittelen som kokas en god timma, så tar man och silar det uti kittelen och lägger det betade tyget däri och skall det röras flitigt om en fjärdedels timma däruti. Sedan tages tyget upp och lägges där till 2 lod vit potaska, vilken röres först väl om, sedan lägger man åter tyget däruti och hanterar det flitigt, till dess det bliver så hög färg som man vill havat. Vill man hava svavel gult, så låter man intet ligga det så länge uti samma färg, utan sköljes i kallt vatten och torkas.¹¹³

VIOLETT ATT FÄRGA

Till ett skålpund tar man 4 lod alun, 2 lod vit vinsten och smälter den i 3 kannor vatten, sedan tages kittelen av och tyget lägges däruti, varest det skall ligga öfver natten, andra dagen tages det upp och sköljes. Sedan lägger man 6 lod brun brisilia i 3 kannor vatten och kokar tre fjärdedels timmar, därefter silar man brisilian av och lägger tyget däruti, tages upp snarare eller senare, som man vill hava färgen hög till, sedan svalas det, sköljes och torkas. NB: Till allehanda

☞ Eftermiddagssolen gassar in genom fönstret och sömnen har övrraskat den nystande kvinnan i Pebr Hilleströms genremålning. Det var inte bara tidskrävande att sy och brodera, också de tyngre eller mer enformiga sysslorna inom arbetet med textilier – att karda, häckla, spinna, väva, färga, tvätta och mangla – var slitsamma sysselsättningar.

slag färgor siden tyg, förutan svart, lägges hus blått, som haver varit i blöt över natten.

Till ett skålpund sidentyg tar man ett lod husblått, vilket lägges i ett kvarter vatten, andra dagen kokar man det så länge till dess hus blått bliver rätt smält, sedan silar man det igenom ett tunt kläde och blandas ut med litet vatten och brännvin vid pass ett vinglas fullt, som slås i gummi-vattnet, så att det blir som tunt stärkelse vatten, sedan lägges tyget på ett bräde och gummas på avi sidan med en svamp helt vått. Sedan lägger man det jämt och stryker efter med ett torrt kläde, så att det blir väl slätt och måste det bliva tort på själva brädet.¹¹⁴

NOCH VIOLETT ATT FÄRGA GARN

Man tager 6 lod alun, som kokas upp med 3 kannor vatten och 1 näva vetekli, vilket kokas först upp, sedan lägges garnet däruti att kokas en god fjärdedels timma, därefter tages det upp, till dess det svalas och sköljes. Sedan tager man 4 lod brun brisilia och 4 kannor vatten, låter det kokas en halv timma, sedan silar man ifrån och lägger garnet däruti, och tages kittelen av och omröres till dess man får den begärte färgen därpå, vill man hava det ännu ljusare, så lägger man garnet uti samma färga igen och värmer det upp och låter det ligga så länge det bliver kallt, sedan tages det upp och sköljes.

ÄNNU VIOLETT PÅ LINNE

Man tager 4 lod alun, som lägges i 2 kannor vatten och smältes, sedan tages kittelen av och lägges lärftet däruti, som ligger över nat-ten, andra dagen tages det upp och sköljes, sedan tager man 6 lod brun brisilia med 8 stop vatten som skall kokas en god halv timma, sedan



*silas det av och lärftet lägges däruti, som röres väl om, tills det bliver kallt, sedan när det är sköljt, så är det ock färdigt.*¹¹⁵

NEJLIKE BRUNT ATT FÄRGA

~~~~~

*Till ett skålpund tager man gul brisilia 8 lod, galläpplen 8 lod, stötes väl smått, lägges i 4 kannor vatten i en kittel att kokas i en halv timma, sedan tager man garnet upp och lägger däruti 8 lod krapp som tillförene är blöt, åter lägger man det samma garnet däruti, låter det kokas sakta, som röres flitigt om, sedan tages det igen upp och lägges 4 lod svensk victril däruti, röres väl om och kokas till dess det blir nog brunt.*<sup>116</sup>

#### BRUN FÄRGA PÅ ÄRFT

~~~~~

*Man köper kardevans färga 1 ämbar och låter det bliva ljum varmt och lägger lärftet däruti och gör man således ljusgrått och mörkt grått, ju mörkare man vill havat ju längre låter man det ligga däruti. Den färgan som oljana är uti, så bliver det ljusbrunt, mörkbrunt, eller som man behagar; vill man havat rödbrunt, så kokar man brun brisilia så mycket som 4 lod i 1 eller 2 kannor vatten en halv timma, sedan tages kittelen av och silas och läggas så stort som en hasselnöt alun i den bruna färgen och sedan lägges det bruna garnet däruti och röres tills det blir som man vill, vilket därefter sköljes och torkas.*¹¹⁷

GRÖN FÄRGA PÅ GULT LINNE

~~~~~

*Vill man hava grön färg på gult, så lägger man det färgade garnet i franske gräs och låter det ligga så länge som man behagar, till den*

begärte färgen där på kommer, sedan tager man upp garnet och sköljes det i gammalt urin, därefter slås urinet tillika i fjärdingen och garnet sköljes i kallt vatten; men förr än man lägger garnet i urin färgan, måste det änteligen vätas i varmt vatten och sedan torkas. Vill man färga siden tyg, så tager man till 1 skålpund, 6 lod alun, vilket smältes i 2 kannor vatten, och när det blir kokhett, så lägger man sidentyget däruti och låter liggat öfver natten, andra dagen sköljes det, men samma dagen som man beter, så lägger man 8 lod äkta färnböck i en kanna vatten, andra dagen kokas det en halv timma, sedan silas det igenom ett durkslag uti en kittel, och lägges tyget däri som vändes flitigt så länge att färgen har bitit sig väl in. Vill man ha va det ljus, så tar man den snarare upp, men vill man ha va t mörkare låter man det längre bli va. Vill man ha va carmesin rött, så lägger man av den vita potaskan 2 lod i samma färgan och låter den väl smältas och röres om och sedan lägges tyget däruti. Vill man ha va ponso röd färga, så gör man en lut av 3 lod potaska med 2 kannor vatten och rives oljana 2 lod i en mortare väl sönder med stöten som silas genom ett durkslag, så länge tills det blir allt väl smått, och sedan låter man det bli va kokhett, därefter tages kittelen av och så lägges det vita sidentyget däri, röres så länge tills man ser att det är en gullfärg, sen tages det upp att sköljas i kallt vatten och torkas. Om man vill ha va röd ponso, så lägges det i förbemälte alun öfver natten, andra dagen tages det upp och sköljes, därefter kokas färnböcken, som förbemält är och så lägger man det gula tyget däruti, röres om tills man tycker det är nog rött, därefter tages det upp sköljes och torkas. Vill man ha va pomerans färga, så kan man taga 6 lod vit potaska och riva 4 lod oljana, var till tages 3 kannor vatten, att göra det kokhett, dock med sakta kokande och måste det röras väl omkring medan det kokas, förr än man lägger tyget däri; sedan som kittelen är av

*elden tagen och ligger då till dess det bliver kallt. Imedlertid vändes tyget om esomoftast, som sedan sköljes i kallt vatten.*<sup>118</sup>

#### ATT FÄRGA VACKERT RÖTT MED FÄRNBOCK

*Till ett skålpund garn, tager man 6 lod gemen alun 2 nävar vete kli 4 kannor vatten och slå det i en kittel att kokas till sammans, sedan lägger man garnet uti kokar en timma, sen tager man upp garnet och sköljer det, sedan sätter man en kittel på elden med fyra kannor vatten och lägger där uti ¼ skålpund äkta färnbock, det kokar halv timma sedan tager man kittelen av elden och håller den klaresta färgen av uti en annan kittel och lägger garnet där uti vändes flitigt och låter det ligga till det bliver kallt.*

#### HÖG BRAGUL FÄRG

*Göres en lut av god björk aska så tages tre kannor där av, och river där uti 3 lod orliana låt det koka sakta upp och lägg lärftet där uti låt liggat tills det bliver kallt, så sköljes och torkas det.*<sup>119</sup>

#### ATT FÄRGA GULT MED LÖV

*Tages löv efter det man har att färga i proportion, kokar det väl och silar lagen ifrån, vill man ha vacker gul färg lägges ibland lövet till en marker garn, ¼ lod gurkmeja – garnet betas förut, till en marker 6 lod gemen alun, och 1 näve vet kli till var marker – i själva betningen, sedan sköljes och kokas i den förr om talta löv lagen, att färgen hålles längre uti, lägges garnet sist uti ler kallgjorder lut.*<sup>120</sup>

ATT SYLTA POMERANS OCH CITRON SKAL

*Skalen skärer man i fjäradelar eller halva, lägg dem i blöt i kallt käll vatten uti 4 dygn, och var dag ömsas vatten på dem, sätt sen en malm gryta med frisk käll vatten på elden låt strax skalen uppi, låt dem koka så länge, det försöks med ett knappnåls huvud, att sticka igenom på skinnsidan och då äro de nog kokade, lägg dem då i kallt vatten till dess de bliva kalla, lägg dem sedan i ett durkslag, att vattnet rinner väl av dem, tages socker som du har mycket skal till hugg sönder i stycken slå en par slevor vatten uppå, sättes på kol-eld att kokas skummes väl, när det är en lagom sirap, lyft av honom, slå honom varm på skalena, som äro inlagde i en glas burk, låt dem så stå i fem dagar, sedan åter hälles sirapen av, och koka honom att han blir bra tjock, och slås varm på honom att det står över, så gör 3 dagar å rad täpp honom och sätt honom i källaren eller svalt rum, om han skulle jäsa så kokas sirapen upp på samma maner och tages litet socker till på det sättet kunna de gömmas länge.<sup>121</sup>*

ATT SYLTA INGEFÄRA

*Tages fem skålpund vit ingefära eller så mycket man behagar, sätt henne i blöt uti kall gjord lut, en 6 dagar, när det är skett, slås luten av henne och rent vatten på henne och låt det sedan koka, att man kan gnugga ingefäron sönder, eller krysta den sönder mellan fingren, när det är skett, så slås det vattnet utav, lägg henne på ett bord över natten, emedlertid koka sirap av socker, och låt honom bliva kall lägg ingefäran i en sten kruka, och slå sirapen på då hon är kall när sirapen blir tunn, koka upp honom med socker att han bliver tjock, och slå på då han är kall och så gör man flera gångor, tills han blir bra tjock, då han håller sig och intet blir för tunn, så är han färdig.*

#### ATT GÖRA VIN MOS

~~~~~

Till ett stop vin tages 24 ägge gulor, vispa dem väl, och slå vinet på dem, och kanel socker när det kokar upp, lyftes det av elden, och slås i fatet, så är den färdig.¹²²

FAT BAKELSE

~~~~~

*Tag först 1 ½ stop mjölk och koka upp löft så mjölken av elden, och låt honom bli va kall, lägg så 8 stycken ägg både med vita och gula och vispa dem väl i mjölken, samt en liten tår brännvin och fint vetemjöl, att det bliver så tjockt som en honung, smeta så ett fat tunt med skirt smör, och slå degen där på, och lägg ett annat fat där över, sätt på en vatten gryta, som kokar och låt det väl stanna på fatet när det sedan är kallt, skär man ut det, som man vill ha va det, och kokar så i smör, som saltet är väl först i från skirt, och med en sticka alltid väl vändes, till dess de bli va lagom bruna.<sup>123</sup>*

#### ATT GLASERA ÄPPLEN

~~~~~

Man kokar äpplen först uti vatten, sedan slås det av, och vin där på och socker, låt så koka till de bli va kokade, lägg sedan på ett fat, tag vitan av ägg och vispa dem väl med socker, slå dem över äpplena, sätt i ugnen, som måste vara lagom varm så bli va de helt glaserade, men desse böra ej skalas.

ATT GÖRA LINGON VATTEN

~~~~~

*Till en halv åm tages 30 kannor gott brunns eller käll vatten, som kokes med 22 skålpund fint socker till dess nästan 3dje delen är in-*

*kokad, medan det koka skummes det väl, sedan det är full kokat, slås det i ett rent trä kärl, och låter man det stå till att svalas över natten. Lingon tages här till 18 kannor, som äro väl rengjorda så att inga blöta eller kartiga äro, där i bland, men eljest väl mogna, man slår dem sedan i vatten att ligga där en timma, tager så dem upp och lägger dem på ett lutande bord varest de ligga över natten, så att vattnet hinna väl rinna av, sedan lägges de i halv åmen, och slås där på socker vattnet, som silas genom ett kläde, samt en kanna nytt rhenskt vin, så som ock uti en liten påsa ett lod kardemummor, och ett lod kanel, bägge halv stötta, sättes så i källarn, och dageligen i 14 dagar röres om med en björk spada, sedan slås sprundet till, och ligger stilla i 6 veckor då det kan tappes i buteljer.<sup>124</sup>*

#### EN SOCKER KAKA

*Till ett skålpund socker tag 20 ägg de vispas väl, och röres sockeret i bland äggen, som vispas väl, i en kruka, när ugnen är färdig, röres 12 lod gott vete mjöl uti.*

#### SOCKER KAKA

*Till ett skålpund socker tages 24 stycken ägg 12 med vitan och 12 med bara gulan, sedan vispas de väl ¼ timma, sedan sockret är rivet, och genom ett durkslag siktat slås det i, och röres i från det ugnen börjer brinna, tills hon bliver färdig, när ugnen är till rätt, röres 10 lod vete mjöl, samt litet kardemummor, men röres mjölet mycket sakta ner, och lägges så papper på botten, på pannan, och strös tunt vete mjöl där på, och så slås hon därpå, och gräddas lagom.*

#### MUNKAR AV HELA ÄPPLEN

*Skala först äpplen gräv så ett litet hål mitt genom dem, gör så smeten av litet vin det gula av ägg och vete mjöl och gör honom så tjock, att han fastnar på äpplen och så doppar man dem i smeten och bakar dem i skirt smör.*

#### EN SUR RIVEBRÖDS KAKA

*Först river man gott surt limpe bröd riv och så vete bröd sedan lägger man varvtals i pannan först strös surt bröd och litet vete bröd men mest av det sura, så slås 2 eller 3 skedblad gott skirt smör runt om kring pannan sedan skales äpplen, och skäres i skivor, och i varven strös sedan rivit socker och korinter.*

#### ATT GÖRA EN GOD GRÄDD KAKA

*För 20 personer, först tager man 1 stop sur grädda, och 1 stop söt grädda, och tages där till 12 ägg och vispas rätt väl, och tages rivet socker, och något rivet bröd, litet kardemummor, och göres en tunner deg i botten av litet vatten och smör, och mjöl om man vill glasera kakan, så tager man en äggevita, och vispas socker där uti och när kakan blir in emot gräddad tages en fjäder, och strykes över, och att se om kakan är lagom gräddad tager man en sticka och sticker uti henne, och om stickan är torr, så är hon gräddad, att märka om ugnen är lagom varm, sedan hon är stoppat i om man tål hålla handen inne en stund.<sup>125</sup>*

ATT LÄGGA IN KÖRSBÄR I VIN ÄTTIKA  
~~~~~

Tages ½ stop vin ättika och halvt vatten och kokas det upp och 1 mark socker, som lägges i ättikan, sedan skall det svalas och slå på bären.

ATT GÖRA JÄS MJÖLK PÅ EN HAST
~~~~~

*Först tager man ett stop sur mjölk och ett halvt stop sur grädda, och litet söt mjölk, det vispas väl, och slås i en sten kruka, och sätter det på het aske mörja, och när det blir hårt som en ost så tages hon av elden, och sättes i källaren så är hon färdig.<sup>126</sup>*

FAT BAKELSE  
~~~~~

Tages ett stop mjölk slås 10 stycken ägg där ibland och vispas väl, sedan tages vete mjöl och vispas ibland att det blir så tjock som en tjock välling, där ibland lägges litet socker och kanel. Själva formen är som ett stort flat fat, vilket man stryker med smör och slår degen däruti, sätter så i ugnen och låter den stå, till dess till den bliver stelt och litet gräddad, så tager man den åter utur ugnen och skär så i vad fason man vill, därefter tager man smör, smälter, blås och tager väl skummet av låter det koka, och när det är brunt, så lägges de färdigt skurna bakelserna uti smöret, och låter så sakta koka, till dess de bliva bruna, så äro de färdiga.¹²⁷

FYLLD KÅL
~~~~~

*Tag några skivor kalv kött, så och några skivor salt fläsk en knippo persilja, ett stort huvud kål, men de största bladen skolas tagas av, som sedan skola vara kring kålen skär själva huvudet sönder och*

*lägg ibland köttet och fläsket, sätt så vatten på elden, när det kokar slå allt det för omtalta uti där det åter kokar upp med det ilagda tag det upp och håll i ett durkslag låt vattnet rinna väl av, så lägg, det på ett bord hacka väl fint riv halvt annat raspe bröd ibland och en bit gammal ost, 4 stycken ägg och litet samman stötta krydder, hacka så väl till samman, gör en äggröra av 4 ägg och par skedblad mjölk, låt den litet kallna, lägg emeller tid ibland litet salt, litet merjam och liten grand basilika, hacka allt väl till sammans, lägg några kålblad samt efter varan i ett durkslag och lägg sedan den hackade degen i bladen, ock kålblad i kring att det blir som ett kålhuvud, slå det ur sopp silen på ett rent kläde, och bind klädet tillhopa, med segelgarn:*

*NB ett kålhuvud skal vara i den hackade degen sedan de stora bladen äro avagne tag än ett kålhuvud, skär det något smått, och lägg det i en kittel lägg så det huvudet som är i servetten på den sönder skurna kålen ock sila buljong upp på, så mycket man vill ha va soppa, låt så koka, och lägg litet samman stötta krydder emellan muskotblomma ingefära ock peppar ibland, men av de tvenne sista krydderna ganska litet så och litet salt, när man då öser upp, så tag kålhuvudet ur klädet ock lägg mitt i fatet så är allt färdigt.<sup>128</sup>*

#### BRÄND MANDEL

*I propotion till ett skålpund mandel, tages ett skålpund socker smältes och skummas, av kokas till pärleprov, mandlarna lägges däruti och röres med en spada, till dess de begynna att knäppa, då tager dem av elden, och röres till dess de bliva torra, slås sedan på ett bord, att svalna något, därnäst lägges de i kittelen att brännas andra gången, då låter man sockret smälta och röres sockret ständigt att det kommer jämt om kring mandlarna, så slås de på ett bord och plockas i från varandra så äro de färdige.<sup>129</sup>*

[lös papperslapp:]

*Fläder spiritus*

*Fuktas ett 4 dubbelt kläde och binder om halsen hjälper.*<sup>130</sup>

[lös papperslapp:]

*Mixtura Simples*

*Spansk hummel olja*<sup>131</sup>

ROSEN RÖTT PÅ LINNE ELLER BOMULLS GARN

Till en mark garn eller lärft, ett skålpund satflor och lägges uti en påsa i blöt uti en halv tunna kallt siu vatten och tvätta i påsan så länge av satfloren till det allt det gula går ut, så tager man satfloren utur påsan, och plocker den rätt små i en förtent kittel, sedan tager man 8 lod vit påtaska, och en kanna vatten, så slår man det på satfloren och låter det stå i 4 timmar tillsamman, sedan river eller gnuggar man satfloren och kommer emellan händerna att intet rött är mera där uti och så kastas de bort därpå lägger man garnet eller lärftet däruti och låter det ligga i 2 timmar sedan tages garnet opp och slås i samma spad halvt stop vin ättika eller ett kvarter citrons saft, därpå lägges garnet däruti och röres väl om, och vändes och låter man det ligga däruti en timma, sedan sköljes det väl och kramas ut, så att det är som hel torrt, så hänges det upp i en kammare där varken sol eller värma kommer därtill, obs. att garnet måste förut vara väl blekt och snö vit eljest tager ej färgan så väl där på.<sup>132</sup>

*Balsam vitae, Lebensbalsam Hoffmans droppar prinsens droppar Bestuscheffs tinktur hjorthorns spiritus. Konfekt [oläsligt ord].*<sup>133</sup>

## SÖTA UTVALDA MANDLAR I 2 STYCKEN

*Citron kärnor*

*Augurk kärnor*

*Hamp frö*

*Rosen vatten*

*Kandi socker*

*De kärnor och hampfröet stötes först helt fint att det bliver som en salva och sedan slås litet källvatten eller rosen vatten där på och åter igen stötes och när det är litet stöt slås sedan ett halv kvarter vatten där uppå och omröres och igen silas och braf vattnet ut kramas och sedan åter igen att stötas och vatten uppå slås och igen silas det att musten utur kärnorna utkommer och när det sedan är bliven allt igenom silat och lika som en mjölk då kan kandi sockret tilläggas och även väl litet kanel och drickes då där ett skedblad.<sup>134</sup>*

## BESKRIVNING UPPÅ ALLA HANDA SKOSTELIGA VATTEN TILL ATT BRÄNNAS SOM FÖLJER<sup>135</sup>

*Lind blomster och blad brännas är en kostelig hjärt sty[r]ckian.<sup>136</sup>*

*Carbendichte vatten för alla handa sjukdomar att taga in att svettas på dess pulver är och gott att taga in kan och tvättas sår där med.<sup>137</sup>*

*Ciledonia presses saften ut är admerabelt gott för ögonen.<sup>138</sup>*

*Doktor Durges under vatten.<sup>139</sup>*

*Isop vatten gott för svullen hals och bölder.<sup>140</sup>*

*Fläder vatten gott för rosen att svettas på.<sup>141</sup>*

*Persilje vatten gott för sten driver och eljest alla handa ont ur kroppen.<sup>142</sup>*

*Dill vatten mycke gott för huvudet med surt bröd ättika och kumin.<sup>143</sup>*

☞ *Tormentilla, blodrot.*  
*Illustration ur Swenske*  
*Örtekrantz av Johannes*  
*Palmberg (ca 1640–1691).*  
*Författaren var botaniker,*  
*präst och läkare. Han*  
*studerade medicin vid*  
*Kungliga Akademien i Åbo*  
*på 1660-talet, och arbetade*  
*som stadsläkare där. Han blev*  
*senare lektor och rektor vid*  
*Strängnäs gymnasium samt*  
*kyrkoherde i Turinge.*

94. Tormentilla, consolida rubra  
Blodört Tormentillegräs.



*Vin rut vatten gott för alla handa förgift och andra ruttna skador i kroppen och emot pestelänssin.*<sup>144</sup>

*Grodblads vatten det kyler och stärker hjärta.*<sup>145</sup>

*Stärke bärs vatten och styrke bär bulvisse rot är gott för över flödig kvinnors etc. 1 ½ stop mjöd skörbjuggs gräs peppar rot och tall struntor en god näva lägges uti en flaska att disteleras i solan i 8 dagar och drickas 1 eller ½ kvarter var morgon är gott för skörbjugg.*<sup>146</sup>

*Salvie vatten gott att gorgla halsen.*

*Ekollon pulververat gott för durklopp*<sup>147</sup>

*Bad kryddor*<sup>148</sup>

*Kanel blommor*<sup>149</sup>

*Gråbo*<sup>150</sup>

*Libsticka*<sup>151</sup>

*Ren fana*<sup>152</sup>

*Isop*

*Koblom vatten finnes beskrivning är över måttan gott för hetsig feber.*<sup>153</sup>

*Libsticka vatten är gott för mjältan.*<sup>154</sup>

*Sval bo tages och svalgräs och distelers till vatten är över måttan gott för hjärte språng för små barn.*<sup>155</sup>

*Angelika vatten gott för pesten.*<sup>156</sup>

*Tormentilla gott för durklopp.*<sup>157</sup>

*Krusmynte vatten gott för upp kastning.*<sup>158</sup>

*Krus mynte brännvin rätt gott för modren.*<sup>159</sup>

*Stock rosor kokas lyckat i öl är gott för vita och röda över flödig etc.*<sup>160</sup>

*Karbor rötter kokade i vatten och tvätta huvudet gör god hårväxt.*<sup>161</sup>

*Pion kärnor sönder stött gott för hjärtsprång*<sup>162</sup>

*Smultron vatten disteleras gott för ögonen*

*det göres så tages smultron och lägges uti ett rätt väl skurat mässings*

*kittel och kramas sönder med sked, täckes väl öfver och låter stå och röres uti dock sällan, tages sedan och göras en påsa på sedan av lärft och låter lacka det att saften kommer av det slås i en flaska och distileras i solen.<sup>163</sup>*

*Lak lever av en levande laka osköld, lägges på en tallrik sättes att torkas till man sir att det kommer som olja på sedan lägges det i ett glas med öfver måttan fin ingefära vit och lika mycke fin canari socker ovan på och så sättes i solen och hackas sönder i glaset med en kniv när det har stått kommer olja på den skall hällas småningom av i ett annat glas är gott för hinna på ögonen både för folk ock kreatur.<sup>164</sup>*

#### NÄR ÖLET INTET SKUMMAR SIG

~~~~~

Tag en hand full gott bränt salt blanda det med vatten ett kvarter eller tu giv det i tunnan låt stå stilla öfver natten så bliver det bättre.

NÄR ÖLET KASTAR SIG

~~~~~

*Tag ett varmt råg bröd såsom det tages av ugnen kliv det i tu och lägg öfver sprundet gör det åtskilliga gånger till det kommer sig förr igen. Tysk salvia bundna i små knippor och lagda i öl tunnan giver god smak.*

*Körbär gör och god smak och hallon.*

*Item stärke bär sedan de äro frost bitna och torkade samt sönder krossade i gammalt öl är äro bären bättre att lägga än färskt.<sup>165</sup>*

#### NÄR ÖLET SURNAR

*Tages en hand full salt lika mycke aska blandas i vatten och lägges i tunna och täppas strax igen, Item tag havra när han står på åkeren och är gul och bind i små buskar och häng uti tunnan så stiger ölet upp och bliver färskt.*

#### FÖR SOLBRÄNNA

*Bomdemäck mandelolja och snövatten skakas väl i hop i en flaska att det bliver sam tjockt och tvättes med.<sup>166</sup>*

#### ATT TVÄTTA SIG MED

*Tag bönblommor och brännes som annat rosen vatten och tvättar sig med.*

#### FÖR SPEN BÖLD

*Tag gete lort korn mjöl och ättika blanda till hopa till en deg och lägg på bröstet det hjälper.<sup>167</sup>*

#### NAMN PÅ ÖRTER OCH ÄPPLEN

*Granat äpplen, Vit gylding, Röd gylding, Kant äpplen, Berg äpplen, Stettinska äpplen Vit äpplen, Compagnei äpplen, Druve äpplen, Pomum Calerij äpplen, Laors mässe äpplen, Engelska Pepping, Vita blandsöta äpplen, Johannes äpplen, Vita vinäpplen, gula Pomerans äpplen, Järn äpplen, gula Stripgling äpplen, Pater noster äpplen, Paradis äpplen, Pomerans, Krikon, Passions pomum.<sup>168</sup>*

NUMERATION PÅ KÖRSBÄR

*Maij kiärssen, vita spanska körsbär, bru[n]a dito, moretter, bruna och vita körsbär, klara dito, feugel körsbär, bruna dito wexel körsbär Fanorers Medeller, Pung av körsbär, Item på [...]¹⁶⁹*

ITEM NUMERAT PÅ PÄRON

*Pergamotter, Kong päron, Augusti päron, Klocke päron, Klot päron, Moscodeller, Kanel päron Sylte pärun: Sauoy pärun, Ritts pärun, Carmeri pärun, brunkierssin, Krafwel pärun, Stettinska pärun, Moscoteller, hårda sylte pärun, dubbla Pergamotter, Socker pärun.¹⁷⁰*

SPECIFIKATION UPPÅ NÅGRA UTLÄNDSKA ROSOR

*Tulpan, pargon, nypha, Tulpan pagon, venneris, prensis, Stmita Stetrea, Isabela, gull Kron, hwita Kron, Colweteb, Seliq, pantäit Batemer non parelia nuusintus, mucorij mattagon, Cron Impuu, gula fioler.¹⁷¹*

HURU MAN SKALL INSYLTA PORTULAK

*Först skall man skära honom i stycken och binda honom i knippor och halv koka honom sedan taga honom upp så länge han bliver kall, sedan lägga honom i fjärding, och så halvparten vin ättika, men litet mindre lacka så att det står väl över honom.¹⁷²*



### HURU MAN SKALL INSYLTA KÖRS BÄR

~~~~~

Först gör dem väl rena och lägg dem sedan i ett glas och slå vinättika, men litet mindre laka på dem, litet nejlikor där till.

TILL ATT SYLTA TYSKA BÖNOR

~~~~~

*Först skall man riva respet av ändarna sedan skall man halv koka dem och lägga dem i en fjärding och slå på dem vin ättika, men litet mindre laka.<sup>173</sup>*

### ATT SYLTA SMÅ TURSKA BÖNOR

~~~~~

Först skola de kokas väl, och sedan taga dem upp och låta dem bli kalla.¹⁷⁴

INSYLTA RÖDBETER

~~~~~

*Först skall man koka dem väl, sedan taga dem upp och låta dem bli kalla, sedan skära dem i trinda skivor, och lägga dem varv tals i en fjärding emellan vart varv, små skurna peppar rötter och bröd kummen och så slå där på öl ättika att det står väl över dem etc. etc.<sup>175</sup>*

### TILL ATT INSYLTA AUGURKUR

~~~~~

När de äro av tagne, skall man lägga dem en natt uti kallt källe vatten, och sedan lägga dem i en fjärding varv tals, emellan vart varv vin bärs löv och dille klasor, lakan skall väl kokas och allt medan lakan kokas skall han skummas, sedan låta stå honom till den bliver kall, och så slå honom uppå att det står väl över dem etc.¹⁷⁶

☞ På sekretären från 1700-talet står ett fat ur Qianlong-matservisen med frukter. Recept med äpple var populära på Stensböle och det finns många variationer på temat i hushållsboken. Porträttet av Constance Wilhelmina Ramsay (1815–1839), född Reuterskjöld, är möjligen målat av J. E. Lindh på 1830-talet.

VIDARE ATT INSYLTA SMÅ AUGURCKOR

~~~~~

*Först lägges de i kallt källe vatten och sedan lägga dem varv tals i ett glas, och emellan vart varv små till hopa stött kanel muskot blomma och nejlikor samt vinbärs och körsbärs löv.*

#### INSYLTADE HUVUD ÄRTSKOCKER

~~~~~

Först skola de halv kokas och sedan tages de upp och låta dem bli va kalla, sedan lägges de i en fjärding halvparten vinättika och litet mindre laka, men dock skall lakan kokas, och låtas bli va kall och slå sedan, väl över, på att det står däri.¹⁷⁷

INSYLTA CICORI ÖRTER

~~~~~

*Man skall koka dem först, och sedan taga kärnana ur dem, och så smälta socker på dem i ett glas att det står väl över.<sup>178</sup>*

#### ATT INSYLTA KÖRSBÄR

~~~~~

Först skall man smälta socker och slå på dem att det står väl över, vin bär och plommon på samma modell eller sätt.

INSYLTA PÄRON

~~~~~

*Först skall man halv koka dem och låta dem bli va kalla, och så läg- gas de i en tunna varv tals och körs bärs löv emellan vart varv, tages ock väl tjock senap emellan och honung som man tycker det drager över ens, detta blandas till hopa och slås uppå att det står väl över dem.<sup>179</sup>*

 *Pyrus eller päron.  
Illustration ur Swenske  
Örtekrantz av Johannes  
Palmberg, en flora med  
beskrivningar och bilder av  
de vanligaste trädslagen och  
örterna »gudhi den aldrabögste  
til ähra; dem naturälskarom til  
lust och behagh. Den studerande  
ungdomen i Strägnäs til  
en lijten påminnelse och  
vnderwijsning». Boken från  
1683, med instruktioner om  
växternas användning för  
medicinska ändamål, blev  
länglivad som lärobok och  
lästes även av en ung Linné.*

Dendrographias

13. Pyrus.  
Párontrá.



ITEM ATT SKÄRA YMPE KVISTAR

*Man skall skära dem i nedanet förr än de spricka ut, och för vares väl till nedanet igen där näst efter då skall den inympas.*<sup>180</sup>

NÄR RÄTTA TIDEN ÄR TILL ATT OCULLERA

*Då är det Olavs mäsas tid, då begynner till att fastna på träen, då är det bäst.*

*För röda och skära ögonlock preparerat tussra i rosen vatten blandat är gott.*<sup>181</sup>

*Sjud ladduk i vatten giva hustrun till att dricka bliver hon begären till avla.*<sup>182</sup>

NOTITIA

- 1<sup>mo</sup>) Emot trollpack, som göra skada på ens mjölk, skall borrar ett hål i tröskolen uti fähuset, och sättas där i kvicksilver med en plugg före,*
- 2) Skall sättas ovan under tröskolen ett knippe av orrant eller johannes blomster hjälper i genom Guds nåde.*
- 3) Att koka i hand full med johannis blomster i ett ½ stop söt mjölk, till dess hälften är inne kokat, i en potta lykt, och sedan så varmt, man tål drickat rensar ganska väl blodet och för driver all orenlighet ifrån kroppen, brukat 8 dagar åslag.*<sup>183</sup>

ATT KOKA MJÖD

*Om det skall bli va rätt gott och starkt mjöd, så tages till en markpund håning 1 stop vatten, man kan och taga så många mark pund man vill koka till mjöd, och vill man taga 30 stop vatten på en pund honing kan man göra, så mätes in i kittel, när vattnet är in mätit, så tages med en sticka målet och skäres på stickan så långt vattnet räcker, när man nu således har målet på vattnet som skall bli va till mjöd så slås hela kittelen fullt med vatten eller så mycket som man till späda vill, och låter det koka när vattnet kokar så lägges honingen i och skummas väl av, när det är väl av skummat, så tages på en pund honing, en par goda nävar full humle och lägges uti en panna kastas i kittelen och kokar så ledes tillika med vattnet, sådan som vattnet är så mycket inkokat, att det räcker åter till det märket som i förstone tagit är, när det nu så vida är kokat, så tages den ifrån elden och svalkas så mycket att knappt handen tål på det intet jästen bränner, när det nu är tid att jästen in lägga, så tages först ett litet kärl och röres i den samma gästen med litet utav den kokade mjöden och täckes väl till, när det nu jäser så slås det samma uti det andra, ock betäckes med en hud och binder väl igen på det intet någon luft jäsningsen bort flyr, när det nu är väl till bundet och för varat så sättes det på en varm ort såsom uti en bastuga till att jäsa, 4 eller 5 dygn men uti en ordinarie varm stuva jäser det väl 9 dygn och väl 14 dagar. Provet på mjöden är denna, när hon är färdig och full jäst så slår det rätt starkt i näsan när man henne öppnar, när det är full jäst, så silas det igenom ett kläde och fyller uti en tunna vill man hava henne klar så tages litet hus bloss skär det sönder, och blötes uti litet mjöd, klappar väl sönder och slås uti tunnan röres väl och göres väl igen 1 dygn där efter är hon klar.<sup>184</sup>*

#### FÖR FROSSAN BRUKAS

~~~~~

Litet smått salt, och alun, stötes till sammans hel smått, uti ett glas så stort som drar för 2 öre brännvin, och brännvin därtill, att det blir så tjockt som en lagom välling, och sedan supes därpå, en god sup brännvin, detta göres när frossan som bäst påstår. Sammaledes göres med torka ormar, om de bliwa funne, så stötes de små och tages in i brännvin. Eller och att dricka stod mjölk, när den är hel varm.¹⁸⁵

ATT FÄRGA LINGARN MED INDIGO PÅ ETT ANNAT MANER

~~~~~

*Först samlas urin uti ett kärl som hålles väl täppt, och står till dess hon är väl klar, när man sedan vill färga, slås det klara helt sakta av, i själva färg byttan, sedan tages 2 lod av bästa indigo till var mark garn stötes väl fint och lägges uti en liten påsa i byttan, tre dygn förr än man lägger garnet uti, skall färgen där uti ligga att blötas, och gunggas dageligen utur påsan, sedan lägger man vit potaska där uti efter behag, och även garnet som först skall manglas väl mjukt sedan röres det och gungas 2 gånger om dagen, vore det för ljust, torkas det och manglas, och lägges åter där uti.*

#### ATT LIMMA IHOP SÖNDER SLAGEN PORSELAIN OCH GLAS

~~~~~

Silverglitt

Blyvit

Sckiwer vit

Bärnstens fernissa

Dessa species stötes och rives ganska fint, bärn stens fernissan slås uppå de 3ne förenämnda och gnider väl tillsammans, med smörjan

strykes på bräddarna, och torkar porselainen för elden, om bindes, så sitter det fast.

Det öfverblevna av smörjan, kan förvaras uti en sten burk, slås vatten på konserveras den, när man åter vill bruka den, hället vatten av, och torkar den med ett kläde, slår litet av fernissan på, kan den brukas.

*Afbrud. dess knoppar och frö i mjöd ingivit åt små barn, för driver väldeligen maskar, samma ört sjuden, väl till lyckt, med isop och sten söta, i vin eller vatten, som sedan kan göras sött med litet [...]*¹⁸⁶

AV HUGGNE SENOR OCH FÖRLAMADE LEDER

*Betonica eller på svenska betonije gräs. Stötte färske och sedan lagde på hjälper och läker. Även salva eller smörjelse gjort av fräken hjälper och av samma sår och skador, när man där jämte brukar örten i såre dricka invärtes. Det samma gör och hjärte sprängs gräs eller bondnässla, när den bliver kokat, i vin, öl, vatten eller annat, och druckit sedan ett glas där av fastande och ofta.*¹⁸⁷

BÖLDER PÅ KROPPEN OCH SVULLNADER

*Krokus eller på svenska saffran. Stött och blandat med mjölk och brödsorpor av semlor lagt på alle handa bölder stillar pinan, veker, och öppnar. Kådan, av gran eller tall, på elden blandat med korn mjöl och litet barns vatten till en smörjelse lagt på fule och store bölder, läker dem. Humbla stekt i gammalt härskt smör, satt på svullnader läker dem.*¹⁸⁸

BRÄNDE SKADOR AV ELD ELLER VATTEN

*Persilje saft kokat med smör tills det blir in kokat och blir som en smörjelse, på smort, läker. Grön hampa stampat och saften därav pressat, läker på smort.*¹⁸⁹

DRIVER DÖTT FOSTER, KVINNORS TIDER OCH VATTNET

*Kamomill blomma kokat i vin, och ofta druckit en bågare här av är gott mot colicam, driver sten, kvinnors tider, dött foster. Krasse med pålija sjudit vin eller vatten, druckit fastande driver dött foster och kvinnors tider.*¹⁹⁰

ENGELSKA ELLER UTLÄNDSKE ELDEN

*Hus lök eller portlaka stött till samman med styra och blandat sedan med ättika och bundit på sådane hitsigheter hjälper. Bete kål kokat i vatten och sedan bundit på utländske elden och revormar helar.*¹⁹¹

FÖDANDE KVINNOR

*Gräbo, kokat i vin och druckit av barnsängs hustrur, eller karbad gjort av dem, eller låter man dem sitta på örten väl varmt, det lindrar födslopinan och rensar dem väl. Ek mistel kokat i vin eller öl och druckit av kvinnor som plågas länge i barns nöd gör födslen lätt bevarar barnet i alla sina dagar för fallande sot, som dryck för driver och den stora pinan av sten. Ekbark kokat i sött mjölk och givit in, åt små barn dödar maskar inom 9 timmar. Ormbunke rötter, torre pulveriserade och givit in i kvintin i mjöd det utdriver maskar väldeligen.*¹⁹²

☞ Till en husmors viktigaste färdigheter hörde kännedomen om läkeörter och droger, både de som växte i herrgårdens närområde och de som anskaffades från stadens eller socknens apotek. I dag står ett medicinskåp från början av 1900-talet kvar på Stensböle.



HJÄRT KLAPPANDE

~~~~~

*Store sval örts rot, upp tagit den 1 maj bittida, förvarat, och druckit med vin hjälper för hjärt klappande och svåra bröst krankheter. Pimpinella eller bröst örts vatten förtager solbränna av ansiktet dess saft lagt i elaka sår läker straxt ja fast än huvud skålen vore sönder slagen så läker det, dess av kok druckit i vin några dagar morgon och afton 4 skedar i sänder, stillar hjärte klappande, ryggvärk, colica, sten passion, giver kvinnor nog mjölk så att om amman hänger bara roten om halsen emellan bröstet kan hon intet tåla den där i 6 timmars tid.<sup>193</sup>*

#### BARNES HJÄRTE SPRÅNG

~~~~~

Körvel. Ett plåster här av gjort med smör, och grön persilje lika mycket av varje, och bundit väl varmt på ryggen och på buken gent emot, det stillar colicam buk rev, barns hjärte språng.

JUNGFRURS STORA BRÖST VÄXT

~~~~~

*Om man destilerar vatten av gröna, gran eller tall kottarna och tvättar ansiktet ofta därmed för drives rynkor av ansiktet och jungfrurnas bröst ofta där med tvättat förhindrar dess stora växt. Rund hållört stött till pulver och strödd i sår läker av grunden. Håll ört kokat i bomolja, och för elden, smort på den lem som alltid är kall hjälper. Samma konst hjälper och små barn som förskräckas i sömnen. Snärje gräsets saft blandat med svin ister, och bundit varmt på en svullen hals av körtlar eller andra växter hjälper.<sup>194</sup>*

MISSFÖDSEL

*Ek mossas pulveriserad och till 1 kvintin intagit i blött kokat ägg bevarar kvinnor för missfödsel.<sup>195</sup>*

OFUKTSAMME KVINNOR

*Röke sig ofta med anis frö under hjälper. De ofruktsamma kvinnor som hava för mycket av det vita flytande, bade sig ofta med grå bo, dricke dess saft med muskot och gjöre sig pessarier här av etc.*

PINA I OCH EFTER BARN FÖDSLEN

*Havre gryn eller havra torrt stekt i en panna, lagt i en påsa väl varmt på navlan, ofta, det stillar pinan efter födslen, bukrev buklopp, nymalit havre mjöl, torrt ofta ätit om kvällen när man går till sängs, det torkar hjärnan och befriar från besvimmelse. Pion rötter 3 dagar för ny tannigen upptagne eller fröet kokat och druckit, eller gjort till pulver och intagit 1 kvintin med vin, tjänar mot kalla flusser, fallande sot, slag, besvimmelse, driver kvinnors tider rensar modren, stillar svedan efter barn födslen.*

*Innersta barken av enträ kokat i vin eller vatten druckit varmt av kvinnor, efter födslen rensar henne väl och stillar rev efter födslen. Probatum est. Nejlike blomster kokat i vatten och druckit en bägare av kvinnor som är i barns nöd gör födslen lätt och stillar efter värken.<sup>196</sup>*

*Alle handa frö blötte i tak löks saft litet förr än det sås så skall varken fåglar, möss, maskar eller någon annan ohyra, eller odjur äta dess växt, eller själva säden det växer och så snarare som annors.*

#### KVINNORS PLÅGA I LIVET

~~~~~

*Fåre pungs rötter sjuden i vin och druckit av kvinnor som har stor plåga i livet lika som barns nöd vore henne påkommen hjälper.*¹⁹⁷

REV EFTER BARNFÖDSLEN

~~~~~

*Gråbo med kamomille blomster sjudit och lagt i en påsa på barnföderskans navla efter födslen, det stillar den stora pinan och rev som dem gemenligen plågar. Kamomille blomster kokat i bomolja och varmt på smort ofta, hjälper små barn för rev.*<sup>198</sup>

#### TANDVÄRK

~~~~~

*Torr brunelle rot påtas den värkande tanden med så att blodet kommer ut och bliver kvar på roten, och borras sedan ett hål på ett pil trä och stickes sedan den blodige roten uti samma hål, vilket sedan slås igen, det hjälper med förundran och levandes kräftor stötte och saften pressat av, samt blandat med blå råg blomme vatten, och smort på tande köttet när tänderna begynna spricka ut för små barn, det lindrar pinan.*¹⁹⁹

Olja av en bärs trä prepareras på detta sättet hugg ene stubbar små torka väl på sedan i en gryta med en hammare gräv en grop i jorden, sätt även så stor gryta där under lägg ett bleck på med många små hål väl så den andra med veden där på, smeta väl till med gott ler, så att ingen rök in eller ut går, gör en sakta eld här på så att ingen rök in eller ut går så flyter olja i den andra grytan, vilken olja läker bräckte ben och förlamade leder, buk rev, fallande sot, på smort etc: björk kol kastat hastigt i kallt vatten, och tagit straxt upp igen

*sätt under bara foten det längsta man kan tåla hjälper straxt mot sta eller boren, vilket är ett klianade ting under foten, att man må riva till bara benet så kliar det ändå.*²⁰⁰

RECEPT TILL EXTRAKT

	<i>Kopparmynt</i>
<i>Ålandsrot för</i>	<i>3 öre</i>
<i>Meister Wurtzel</i>	<i>3</i>
<i>Teussels Wurtzel</i>	<i>3</i>
<i>Baldrian</i>	<i>3</i>
<i>Turmentin</i>	<i>3</i>
<i>Pimpenella</i>	<i>3</i>
<i>Angelica</i>	<i>3</i>
<i>Gentian</i>	<i>3</i>
	<i>24</i>

*NB: dessa species skäres små och sättes uti en butelj i brännvin.*²⁰¹

RECEPT FÖR KREATURS SJUKDOM

*Tages 8 skålpund alun, 8 skålpund koriander, 8 sk clerdopacil, 1 skålpund nigella 1 skålpund brun dosta (Origanum vulgare) 1 skålpund av det glänsande och hårdnade sotet i skorstenar, allt detta till sammans göres till pulver, tages 2 halv stop salt därtill, och giver ett stort boskaps kreatur en sked full därav, i en tillredd surdeg 3 dagar efter annan, och fort fares därmed i 14 dagar, sedan man märker att boskapen blivit frisk.*²⁰²



Koriandern är mycket gammal som krydda och medicinalväxt. Många örter användes både i matlagningen och i huskurer. I sin flora skriver Carl Fredrik Hoffberg 1792 att den »färsk gör någon yrhet i hufvudet».

MALÖRT EXTRAKT

~~~~~

*Uti vart halvt stop brännvin lägges corbennedichte, malört, krus mynta, melisen, vinruta och röda riskor, en hand full av vardera, fyra kvistar rosen marien, som allt skäres smått, lägges uti en flaska, och sättes uti solen någon tid att distellera.*<sup>203</sup>

#### ATT GÖRA BORDERAT GULL OCH SILVER RENT

~~~~~

*Tag fint sönder stött och siktat porsellin, doppa en varm vete semla där uti och putsa där med det borderade så bliver det rent, på samma sätt kunna gull och silver galoner ren göras, då de äro smutsige.*²⁰⁴

OM GULL GALONER ÄRO BLEKA

~~~~~

*Lägg saffran i vatten doppa en svamp där uti, och gnid öfver galonerne låt dem torkas, och när de äro väl torkade, gnid dem med nicht så få de sin colleur igen.*<sup>205</sup>

#### ATT HANDSKAR GÖRA SKÖNA HÄNDER

~~~~~

*Tag bocke talg, jung fru vax ägge blomma och litet spik olja, gör det till sammans öfver elden, och smörj hanskarna där med.*²⁰⁶

[lös papperslapp:]

*På nedan satte dato hafwer Cap[itain]
Wentzell Rothkirch till mig betahl[t]
för de hoos Herr Capitain af mig
ock tiuge Plåtar eller 148 Riksdaler
här med betyges ock Qviteres.*²⁰⁷

Trifolium Antiquatum tages tre goda hand full på en kanna gott gammalt öl som är tre eller 4 års gammalt, vilket är ett gott remedium för vattusoten, när det bliver väl kokat att två delar kokar in, och utav den tredje drickes första gången två spets glas, var morgon och sen så mycket som man tål till det stötter upp.²⁰⁸

FÖR TANDE VÄRK SYMPATI KUR

Agaron

Wagaron

Zoragon

*det skall skrivas var species sär skilt på en liten bit smör och brö, och tuggas efter ordningen i tre mornar å rad alla 3 dygn.*²⁰⁹

TILLY HARLEMENSIS MEDICAMENTUM GROTHIA
PROBATUM HAVER FÖLJANDE KRAFT OCH VERKAN

Detta medicament är ett under för godvilliga och välsinnade; den allra högstes nåd låter sig, i det samma, underligen röna, då det är intagit och med chylo i magon förenade, är det som en snell mercurius eller kvickt bad, som låter inga dunster uppstiga, utan att sig där med förena: det låter ingen faslighet i senor och ådror flyta, som det ej gör sällskap, allt tills ändan av svettålen: det meddelar sig kraftigtvis, behållande sin kraft då det genom vattulåtande och stolgång varder utdrivit.

15 droppar därav intagit om kvällen sedan man spiset och går till sängs driver med lindring av smärtan sakta av allehanda grus och sten utan skärande: och det som obegripligt är, i det samma det smälter stenen, gör det köttet växande: Ja det har läkt en mans sår, som genom förr gångit ut skärande redan var elva år gammalt, vilket

sår stundom så stinkande var, att matkarne krupo där in och uti och flöt så starkt att patienten stank var han var, och allt vad han på sin kropp drog, förruttnade. Den samme är till fullkomlig hälsa kommen: ja allt var färdigt till 3dje utskärningen, under förr nämde 11 år, voro åtskilliga stenor ut det flytande såret utvärkte och uttagne. Ho denne mig autentique för klaring av oförstånd tadla vill, och någon kärlek för en så underlig sanning hyser, den till fråga patienten själv, vid namn Adolph Corneliss van K Hout, boende i Qwarngränden i Haarlem.²¹⁰

En annan eländig patient, Abraham van Neer, boende vid Spoorreij sedan han 3 år hade medicenerat, och där till 2 gånger blivit visiterad samt adresserad till operateuren i Amsterdam. Dock som han var hel avmattad slut som det ej sker utan öfver lämnade sig detta medicament och vorde innan kort frisk och sund.

Den som av detta medicament varannan dag intager 15 droppor, skall innan års tid alldeles från sten vara förlöst, och det skall ej öfver 3 gulden komma att kosta, man kan det alla tider på dagen intaga.

Detta medicamentum gratia probatum, botar spänning öfver och om magen, lamhet i händer och fötter, smärta i länderne, förstockad blod och blåfläckar, stranguria, alle slags frossor, många slag mage-, lunge- och lever-sot, trångt bröst och hosta invärtes contussioner och apostemer, uppstigande moder och de svårigheter där av flyta, befodrar kvinnors tid, hjälper mot smärtsamt vattulåtande och för stopningar, för bättrar Humidum Radicale och giver anletet en sund färga; driver ut skörbjugg och vattusot, gulsoten, rev och matkar, alla förenämde sjukdomar varda med 15 droppor, varannan dag intagne, botade; och för barn så många droppor som de hava år, vilken detta medicament en gång i veckan intager, skall icke lätteliga av grus, frossa, rödsot eller väder varda plågad, utan förr än flere sjukdomar bliva, fri.

Det botar hjärt klappning och huvudvärk, då man därå luktar som å L'eau de La Reine, eller ungerskt vatten, eller med en veke i örat stoppad, om man väter det yttersta av fingret i detta medicament stryker in i huden av ögat och trycker ögonlocket 3 a 4 gånger till och gör det var 14 dagar, eller en gång i månen och för far där med, skall man inga brillor behöva till 70 a 80 års ålder. Ty det stärker och bevarar synen, det botar svåra svulster, där med på strukit, samt helar om det och vore kräftan. Vid brännsår väter man en linne duk däri och lägger öfver skadan färskt sår, tandvärk, susande i huvudet och dövhet, botas med en veke däri doppad och i örat stuken, gamla svåra krämpor fodra ett långvarigt och beständigt bruk, och således har jag sett botas sjukdomar som varit 20 a 30 år gamle.²¹¹

Sjukdomar som doktorerne skatta obotelige, äro dess medelst miraculiuist kurerade svåra magrev och colica av hjälpes straxt med 30 droppar, ny födde barn äro med en droppe snart hulpne, då de av smärta i inälvorne mycket skrika och äro orolige: barnsäng kvinnor som äro matta eller hava andra plågor, varda även därmed lisade, såra ben läkas medelst dess invärtes bruk.

Om någon har blåse-sten, skall han det säkrare kunna röna, än genom operateurers smärtande instrumenter: ty så snart man detta medicament brukar, löser det slemmet kring stenen driver det ut och visar sig i vattnet i åtskillige gestalter, dock synas icke dessa tecken, för patienten sluppit blodpissandet vilket inom en eller 2 veckor sker, medelst 15 droppar var annan dag brukade, det driver av stenen som mjöl, vilket sätter sig ned i botten på glaset då det får stå orört. Om någon har detta medicament i sitt hus och honom något åkomme som här icke är utnämt, kan han det utan fara försöka.

Detta medicament fördärvas icke om det och blevo 50 år gammalt, blott att det hålles väl till täppt de äro icke att hjälpa som ond

råd följa. De äro och icke att bota som ingen medicine vilja bruka, så som och de som läckare äro.

Det tages in med stark dryck vin, mjöd, mjölk. Erfarenheten har intygat, att många människor som av frossan varit öfver fallne, då de morgon och afton 3 dagar å rad därav intagit 25 droppar, underligen blivit botade, utan några svåra på följder, ty det borttager gif-tet och orsaken till sjukdomen.²¹²

BEPRÖVAT BOTMEDEL FÖR ALL SLAGS FROSSA

3 lod pomerans skal eller 6 lod knoppar krossas.

8 dito alant, eller ålands rot, stötes smått.

8 dito bröd kummin

8 dito mogna enebär

2 dito bagge söta

2 dito göpner malört knoppar

Dessa species låter man uti en butelj om en kannas mått, slår där uppå ett stop rent svenskt brännvin, täpper det väl, när det stått 7 a 8 dygn uti medelmåttigt varmt rum, och 2 gånger om dagen bli-vit skvalpat, är det färdigt.

En timma förr än paroxysmus frossan väntas, gives patienten ett skedblad uti en medelmåttig sup brännvin, då han straxt lägger sig uti en varm säng, och höljes väl med kläder, kommer han i svett-ning förr än febern hinner infinna sig, bliver den med allo kvitt.

Kvantiteten av medikamentet passas efter patientens år och styrka större eller mindre, äro alla ingredienser goda och patienten får i rät-tan tid behöves icke mer än ett skedblad.²¹³

RECEPT FÖR COLLICAN ELLER MODRAN

Denna sjukdomen kallas hos mans person colican, men hos kvinns personer modren, är likväl en handa plågan hon så väl som frossan; får sin början när man på fet mat straxt dricker en stor kall dryck; men samla limber sticke rötter, så många man vill, gör dem väl rena, skär ut det ruttna som i de största finnes, riv dem som peppar rot hanteras, lägg de rena flagor i ett linne kläde tvinga ut så mycket saft som fås kan, förvaran tilltöppt, av den ½ jungfru med lika mycket starkt brännevin blandat tages in så ofta värken kommer så för går denna plågan.²¹⁴

MODER VATTEN

*Tag av det bästa brännevin, som kan bekommas,
½ kvarter lägg där uti
1 ½ lod bävergäll
1 lod kamfer
1 lod torkade fläder eller lillfläder bär*

Slå detta allt tillsammans uti en glas flaska med brännevinet, som för mäلت är, täck väl till med en hinna, så att moder vattnet icke mister sin kraft, sedan det stått 14 timmar, kan det redan brukas; det tjänar emot alla krankheter för modren av vad namn de ock hava kunna.

NB: det är besynnerligen gott för barnaföderskor och havande kvinnor, vilkom man straxt efter födslen ingiwer ett skedblad uti varmt vin, ett glas fullt, som en gång skall drickas, är han fördeligen och ofta proberat, att det bringar modren igen till sitt ställe, och förtar alldeles efter värkarne;

Dess rätta bruk är ett skedblad fullt uti varmt vin intagit som

redan föreskrivit är; NB: havande hustrur, kunna väl utan sorg, alltid bruka detta tinktur, allt ifrån första begynnelsen in till sista dagen, är trösteligen nyttigt för kvinns personer uti deras renselses tid, ty det rensar modren mäktigt, och haver många krank heter som utav en oren modra förflyta.

När intet vin haves för handen, kan det intagas i brännevin för den som det kan fördraga, eller ock i te, och varmt svagdricka.²¹⁵

[lös papperslapp:]

PROMEMORIA

Lut till tvåå, bör stå i 3ne dygn samt saltningen bör till ett pund vara 12 hop knäppta händer fulla, och koka till dess det skär sig, och till 1 tunna med aska tages $\frac{1}{4}$ tunna kalk och där till ett lispund talg.²¹⁶

RECEPT FÖR BOSKAPS SJUKDOM

Angelike rot	3 lod
Roten av Crassula major kallas	
av en del på svenska will Port.	
laka eller backehumbla	1 lod
Nepota kattermynta	3 lod
Urtica major nässla	2 lod
Poupodium stensöta	4 lod
Tussila hästblad	1 lod

Bark av nie handa frukt bara trän, som verkligen åtminstone ett år burit frukt, var i bland bark av ene bärs träd nödvändigt måste vara, de övriga åtta slagen kunna vara av åt skillige frukt bara trän, vilka helst för handen äro. Utav desse barkar bör yttersta näv-

ren eller den grå barken först borttagas och den innerbarken sönder hackas i små rutor och litet torkas, var av den sedan väl är om blandat tagen en näva full, utav alla desse slags örter och bark, sedan tages åtta kannor vatten och kokas uti en öppen gryta eller kittel en timma eller mer till dess vattnet får en färg, som en brun och klar vört, var utav givnes kreaturen ett halvt kvarter öl, vilket ej bör vara färskt, ej heller för gammalt.²¹⁷

RECEPT FÖR VÄGGLÖSS

4 lod arsinikum, 4 lod tysk såpa och 1 stop tobaksolja sättes i en butelj och står korkat 3 dygn, tages sedan och strykes i vägg springor och sängar.²¹⁸

[lös papperslapp:]

Tages ekenmistel, varav skall avskavas all den gröna barken, och stötas helt fint vilket pulver sedermera skall så mycket som 3 lagoma knivs uddar ingivas med varm mjölk, 3 gånger var femte dag, dock observeras om maskarna går bort, som gemenligen bör ske inom 9 a 11 timmars tid.²¹⁹

ÄN ETT RECEPT FÖR BOSKAP SJUKA

Ett halvt lod vit victril blandas väl in uti två skedblad honung, som stickes i halsen på boskaps kreaturet, var efter en halv butelj ljumt vatten i det samma in öses, för märkes straxt där efter någon bättring, giver man in trettie sex timmar därefter en dylik portion, och så vidare trettie sex timmar där efter det tredje pulvret, men skulle man efter första ingivandet icke straxst märka någon bättring, gives

☞ *Euphrasia*, ögontröst, ur Palmbergs Swenske Örtekrantz. Palmbergs jämnåriga i Åbo var en annan botaniker, medicine professorn Elias Tillandz, som också intresserade sig för växternas medicinska nytta. Han publicerade 1673 det första verket över Finlands flora, *Catalogus Plantarum*, vilket var den första floran i det svenska riket. Bokens andra upplaga 1683 innehöll växtnamn även på svenska och finska. Bildbilagan *Icones novae* från samma år gav studenterna för första gången möjlighet att med hjälp av bilder identifiera växter, även om träsnitten hämtats ur utländska förebilder och inte var inhemska original. Man noterar likheten med Palmbergs pedagogiska metod.

*in av denne blandning alla tiugofyra timmar, emellan alla tiugofyra timmar, emellan vilken tid av timmar det ingalunda bör ingivas, trenne pulver eller blandningar äro behörig dosis för vart kreatur.*²²⁰

FÖR LUNG SOTEN

~~~~~

*Tages lin frö, och, kokes i söt mjölk, sedan det är kokat i lykt, så tages kräft salva och droppes några dropper tjära i bland. Kräft salvan, som samman rörers, tages in med samma mjölk esom oftast.*<sup>221</sup>

#### FÖR BLOD STÖRTNING

~~~~~

*För en styver vit vichtriol sättes i en glas flaska med blåsa över, och sättes över där person går, sen sättes blod uppå en linneklut, varpå vicktriolen strös vilken sedan sättes i flaskan.*²²²

RECEPT FÖR BRÖSTVÄRK

~~~~~

*40 stycken vita rovor väl skalade för välles uti rent vatten, som sedan avslås; i vars ställe 2 kannor gott brunns vatten slås i grytan på rovorne, var efter de under lock kokas så länge, att ungefärligen ½ stop säd övrigit bliver, var till pressas saften av alla rovorerna, och med 2 lod lakrits och 4 lod socker kokas täckt ½ timma; således är saften av rovorerna färdig, att brukas för hosta och bröstvärk morgon, middag, och afton, a 2 te tassar var gång väl varmt var på man under går ringa svettning. för moder och colic-passion brukes med. följande droppar således att man intager 1 gott skedblad obeblandat på nykter maga, varpå man svettas 2 timmar, och 2 gånger om dagen.*<sup>223</sup>

41. Euphrasia.  
Ögnetröst / Ögneört.



#### RECEPT PÅ ETT GOTT OCH FÖRSÖKT ÖGON VATTEN

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <i>Tutia praeparata</i>       | 2 qr  |
| <i>Camphert</i>               | 2 qr  |
| <i>Gott rosen vatten</i>      | 8 lod |
| <i>Gott ögne tröst vatten</i> | 8 lod |
| <i>Rhenskt vin</i>            | 2 lod |

*Camphert väl smått stött ihop med tutia, sedan blandat till sammans med bemälte tvenne vatten och vin väl till täppt, uti ren flaska förvarat, där av en droppa var morgon – middag och afton i ögat låtit, sedan det först är upprört, hjälper.<sup>224</sup>*

#### FÖR GUL SOT

*Tages urin som den sjuka skola låta uti ett kärl, och det lin tyg som den sjuka har på sin kropp skall läggas där uti och skall sankas av den sjuka mer där till, och lin tyget skall den sjuken ligga där uti till dess det blir väl blåfläkot, sedan skall det upptagas och trädas i genom armarna en stång och föra det i skogen så att solen där på väl skiner, som den sjuka själv skall göra så att ingen vet, men är den så svag, så kan det utav emmres för Rötten, som solen utverkar fläckarna utur lentyget, så för gul sjukedom.<sup>225</sup>*

#### NUMERO I

*Nedan nämde sönder stöts lägges i en butelj, gjutes i stop brännvin på står i 14 dagar skakas stundom – sedan kan det brukas i skedblad i sänder, eller mer dock ej allt för ofta*

|                      |                   |    |
|----------------------|-------------------|----|
| <i>Contaurea</i>     | $\frac{1}{4}$ lod |    |
| <i>Aloes</i>         | 1 lod             | 24 |
| <i>Gentiana</i>      | $\frac{1}{4}$ lod |    |
| <i>Pomerans skal</i> | $\frac{1}{4}$ lod |    |
| <i>Tall struntar</i> | $\frac{1}{4}$ lod |    |

*här av tages 4 satser, dock att var sats väges och lägges särskilt.*<sup>226</sup>

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| <i>Vit bären stens olja för</i> | 6 styver |
| <i>Bävergäll för</i>            | 6 styver |
| <i>Difwel sträck för</i>        | 4 styver |
| <i>Kamfer för</i>               | 3 styver |
| <i>Vitlök för</i>               | 4 styver |
| <i>för några styver vax</i>     | 4 styver |

*Observeras 1<sup>o</sup> att satsen å de här ovan stående 4 satser ej förändras, och 2<sup>o</sup> att det begäres friska species, samt efterses att rötterne ej äro mask stungne, eller eljest illafarne. Det plägar kosta 8 styver vardera satsen.*

*Begäres och att antingen apotekern själv eller någon som kan litas på, desse satser utgiwer, på det de må fås dess riktigare.*<sup>227</sup>

#### BETRÄFFANDE SJUKDOMEN

- 1<sup>o</sup> *Kommer den med sakta svidande under bröstet som sedan ansätter i största hast med häftighet ett packat väder, som ej annat kan för märkas, att det alldeles vill dämpa andan.*
- 2<sup>o</sup> *Hela kroppen gulnar i det samma.*
- 3<sup>o</sup> *Urinen bliver röd som blod.*
- 4<sup>o</sup> *Vid navan tyckes det göra det under bröstet stående vädret mot stånd.*

- 5° *I genom ryggen mitt för där vädret tyckes vara under bröstet uppstiger sting, eller som man skulle söka pressa eller sticka något hårt eller skarst tvärt igenom ryggen.*
- 6° *En lång tid eller några dagar sedan man fått detta stillat är magen i synnerhet under bröstet, och mitt över navan ganska öm.*
- 7° *Stundom när den som hastigast ansätter, kommer en stark brytning och uppkastning.*
- 8° *En genvillig ångest svett följer och med.*<sup>228</sup>

## NUMERO 2

### *Pro memoria*

*Av det medicamentet som herr regementsfälstskären har förordnat, tages först 2ne mornar å rad efter dess beskrifning, och dagen därnäst av de synnerliga droppar 30 i sänder var morgon och middag, med ej alldeles kallt te, eller väl avlagit svag dricka, intagningen sker var morgon tidigt, och sedan 2 timmar för eller efter middagen, och drickes efter var intagning 2 a 3 skedblad varmare, av samma slags drick varmed dropparne äro intagne.*

*Om aftorne klockan 7 eller 8 tages av det lindrande pulvret en liten halv fingerborg sönder med en sked full varmt svag dricka, te, eller brun ölostvassla, varpå och drickes, sedan en dryck varmt av samma slag varmed pulvret intages. Hållandes patienten efter egen bekvämlighet öfver nätterna i sängen, utan att tvinga sig till svett, men låter svetten märka sig, så håller han sig betäckt under samma kläder som han hade på sig enär svetten kom, och sig så, länge tilltäckt, tills svetten stannar, och kroppen varder torr, då han vaktar sig för allt för kallt dricka och fast törsten är stark, så göres ej stor dryck, utan litet i sänder, men desto oftare, detta observeres och i allan tid.*

*Om någon för stoppelse vill vara så är nådeligit att clistier appli-*

*ceres där emot, om lägen vill medgiva. Eljest tages var 3die eller 4de dag av de först bemälte droppar, vilka herr regements fältskären har förordnad i synnerhet när för stoppelsen vill vara, och intet tillfället är med cliestiret, då de droppar oftare kunna tagas då den tiden eller stunden ej av de synnerliga dropparne tages men om middagarne tages av dem, och om aftonen av pulvret.*

*Dieten observeres noga, när appetiten är så mättar man sig intet utan intas litet och oftare, spisen bör vara färsk och lös, litet fattit då och då, drycken bör ock vara mera varm omkall, allt surt är otjänligt, motion måste och vara medelmåttigt.<sup>229</sup>*

NUMERO 3

*R liq a m k ½ uns.*

*Elix [?] nims. 4. C.*

*[?] Xai[?] anis all 3 drakmer.*

*R [?] [?] lundom: 2 drakmer.*

*mf[?]dhr Synnerlige droppar*

*30 i sänder var morgon och middag med svalt te eller väl avlagit svag dricka att taga.*

#

*R c aird: 1 ½ uns.*

*antsparmod 1 ½ uns. 6. C.*

*mp[?] Cynogloss: 1 uns mhp*

*dh lindrande ¶ en liten halv finger borg full i sänder var afton med varmt te svagdricka eller brunölost vassla att taga.<sup>230</sup>*

*Herr sergente[n] Lüht under Nylands Dragone Regimentet den 9 maj 1746 rat.*

*Herr fourieren Sture.<sup>231</sup>*

NUMERO 4

*R. R. Rhabarb: 1 uns*

*Dh. tropper*

*att intagas i bland 70 a 80 i sänder i varm te mått.*<sup>232</sup>

HERR REGEMENTS FÄLT SKÄRENS MATTENS RECEPT

ÖGON RECEPT

|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| <i>Fänkål vatten för</i>     | <i>1 styver</i>          |
| <i>Lindenblut vatten</i>     | <i>1 dito</i>            |
| <i>Augentrost vatten</i>     | <i>1 dito</i>            |
| <i>Ritterspor vatten</i>     | <i>1 dito</i>            |
| <i>Calitzensteins vatten</i> | <i>1 dito</i>            |
| <i>Flaskon</i>               | <i>1 dito</i>            |
|                              | <i>18 öre kopparmynt</i> |

*För sten passion den blå blomman påliung buluveserat och in tagit är gott.*<sup>233</sup>

*Gryt sot för styng.*<sup>234</sup>

DOKTOR ZJIP[OLÄSLIGT]KENS RECEPT

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <i>Centaura</i>            | <i>¼ lod</i> |
| <i>Aloes</i>               | <i>1 lod</i> |
| <i>Gentiana</i>            | <i>1 lod</i> |
| <i>Pomerans skal</i>       | <i>1 lod</i> |
| <i>Tallstrunts knoppor</i> | <i>¼ lod</i> |

*Detta lägges i butelj och jäs uppå ett stop gott brännvin. Skall stå väl till täppt i 14 dagar i värman, skakes omkring stundom. Silar sedan igenom ett kläde. Tages in ett sked blad i sänder och mindre för ett barn är gott för alla sjukdomar som komma av en osund maga.<sup>235</sup>*

#### FÖRTECKNING UPPÅ NÅGRA SORTER SOM ÄR TILL BLÄCK

|                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| 8 lod galläpplen | 24 öre                            |
| 4 lod vichtril   | 4                                 |
| 1 lod gummi      | 3                                 |
| 1/2 lod alun     | 1                                 |
|                  | <hr/>                             |
|                  | 1 daler kopparmynt <sup>236</sup> |

#### ATT FÄRGA GRÅTT

*Till en mark garn tag 1 lod alun 1 lod röd vinsten, och 1 lod galläpple. Allt väl fint stött, koka det tillsammans upp i tre kannor vatten och lägg garnet så där i, och låt en timma koka, så tar man garnet upp, och tar man 2 lod victrill fint stött och lägger i vattnet, låter det koka upp, sen lägger man åter garnet där i och låter det 1/4 timma koka, där efter tager man upp det och när det är kallt sköljer det.*

#### KONSTER ATT UTTAGA FLÄCKAR PÅ KLÄDER

*De må vara vad fläckar som därpå kommer antingen av rätte- eller katte piss, flott, fett, tjära, eller beck, bläck eller annat, som färgen chang-erar och på vad kläde, eller tyger, sammet, siden, ullet, eller linnet.<sup>237</sup>*

 Apoteksvikter, förkortningar och symboler kan göra tolkningen av vissa sidor utmanande även om handstilen är läslig.

## Nummer 4.

*for*  
R. R. Rhabarb. ʒi

off. troppens  
attint uymal i beand 70. a 80. i  
fouder i gressen the mattz.

Engumantel med Pissal  
Omattens resept.

eyan resept

Tenikol wath for 1. ʒi

Einden blutwath 1. ditto

aegenhoff wath 1. ditto

Retterporewath 1. ditto

Califfen skem wath 1. ditto

Leufos - 1. ʒo

187. 2. 0

for smagelse i den blødsomme  
sølvne Gulvarebent og in  
terget og gert  
gryt for for stjerne

Dachlor Sypphenens respekt 225.

Gentiana — — 1/2 lo

aloes — — 1 lo

Gentiana — — 1 lo

Hamamrat Pale — 1 lo

Tue prutz Quoppas — 1/2 lo

Atta luyt. Bauteilla as fukt i uppa  
it pop gult brauniz. Paesla van tee  
tapt: 144 dagar i varmen. Paga andning  
Pindan. Jilars for dag i gmanz it Lend.  
Fagzin it fird-blad i fander alund  
for it. bary ar gult for alla fird de mar  
fory famma af m afund maza.

## NO 1

*Tag benzion tinktur, och slå där av några droppar i friskt vatten, då blir vattnet vitt som mjölk, doppa klädet eller tyget däruti med fläcken; så får det sin changerade couleur igen, men är färgen av solen utblekt, så skall tyget ligga där uti 4 dygn, att få sin förra färg igen men eljest sedan man på efter följande sätt fläckar uttagit, men färgen därigenom changerat behöves allenast att det doppas här i och vrides ut, så syns intet någon fläck mer.<sup>238</sup>*

## NO 2

*Alla handa smör, fett, tranolja, tjära, beck, skovax, talg, och vax, fläckar att uttaga, tager man allenast spiritus therebintin, dryper därpå på fläcken, och gnider med en yllen klut, så går det bort, och fläcken fastnar på kluten detta ömsas så länge, till dess allt fettet eller tjäran är rent av, men om tyget har en hög couleur, av själva terebintinet tycks changerad färgen, så doppas det uti den förra satsen noi och vrides ut. NB: sedan fläcken är med spiritus therebintin uttagen torkas det på en ort som ingen sol får skina på; även och med förra satsen tål intet torkas i solen.<sup>239</sup>*

## NO 3

*Bläck fläckar uttages med spiritus victriol, och det på samma sätt, som med spiritus therbintin lärdes, och tvättas sedan ut med första satsen tinctur bencin vatten.<sup>240</sup>*

## NO 4

*Om en grön färg blivit blå som ofta att grönt siden tyg, får blå fläckar, så tag spiritos av Salwolo, till armonial, dryp det i rent friskt vatten, doppa fläcken däruti, och låt liggat något litet däruti, så får det*

*sin förra färg igen. Således när man har med sig i små flaskor tinctur benzion, spiritus therebintin, spiritus victriol, och spiritus Salwol och armonial, så kan man alltid hålla sina kläder rena för fläckar.*<sup>241</sup>

*Till en mark garn, tages 1 lod alun, 1 lod galläpple, 1 lod röd vin sten, desse stötes smått, och kokas en stund, vari garnet betes, sen tages garnet upp, och slås i samma spad 2ne lod vichtril sen sättes garnet åter uti och kokas, och röres väl om kring, och vill man hava det ännu mörkare så sättes 2ne lod vichtril ännu till.*<sup>242</sup>

#### FÖR VÄDER OCH KOLIK PASSION

*För en karl; terpentinolja tagas första gången in på nykter maga 20 droppar med brännvin, och blandas väl ibland, sen 4 dagar emellan tages 10 droppar sen 8 dagar emellan 5 droppar. Efter två veckor 5 droppar och sen efter en måna 5 droppar och så continueres där med hela året igenom eller och enär colicen är som starkast; när desse droppar intages skall man gå av och an på golvet och spassera, intet skall därpå drickas, ej heller ätas förrän middags tiden.*

*För ett fruentimmer på lika sätt som föregående, men allenast 10 droppar första gången 5 andra och med tre sedan continueres.*<sup>243</sup>

#### FÖR VÄRK I KVINNO BRÖST

*Tages en god handfull sönder stött och siktat alum grecum, ett halv-stop söt grädda, det kokas tillsammans till en mos, smörjes på när det behöves.*<sup>244</sup>

## Hus-färgeri konst

### ULL ATT FÄRGA SVART

*På ylle tyg eller garn till 1 skålpund tager man 2 lod galläpplen som stötes smått och 2 lod gul brisilia, vilket kokas tillsammans med 4 kannor passer vatten, som hos kardivan makare finnes, en god halv timma, sedan lägges garnet däruti och kokar en halv timma. Därefter tages det åter upp och lägges 4 lod brun brisilia däruti i en påsa, som alltid behöves till tyget, men till strumpor eller tyg behöves ingen påsa. Sedan kokas det igen, halv timma därefter tager man 6 lod victril och strör ovan på garnet, som vändes hastigt om och kokas en god timma. Sedan kastas 2 lod svinister däruti när man skall taga kittelen ifrån elden vändes så länge det är varmt och låter det stå över natten i samma soppa. Vill man hava garnet grått, så slår man av den svarta färgen något bort, innan man lägger det däruti, sedan tager man upp garnet och sköljer det, vill man hava grå färga, så tager man den svarta färgan och slår 2 kannor vatten däruppå och låter det koka upp, därefter lägges det vita garnet däruti låter det koka tills man får den färgan man åstundar.<sup>245</sup>*

### EN ANNAN GRÅ FÄRGA

*Till ett skålpund garn tager man 1 lod vinsten, 1 lod alun, 1 lod galläppel, stötes väl smått, lägges i en kittel med 3 kannor vatten och garnet däruti, sedan låter man det koka en fjärdedels timma, då garnet tages upp och lägges 2 lod victril däruti, därefter igen garnet, vilket hanteras till dess det blir som man vill havat.*

SVART SIDEN-TYG ATT FÄRGA

*Till ett skålpund tyg, tager man 4 lod galläpplen kokar en stund, sedan gnuggar man dem små med en mortelstöt, så tager man 4 kannor passer vatten den man köper av kardevans makare, det slår man i en kittel och 2 kannor alebark kokas en stund däruti rätt, sedan tager man albarken väl och låter så stöta galläpplen däropp, tillika med 2 lod gul brisilia, vilket kokas en halv timma tillsammans, då lägger man siden-tyget däruti, förutan röd, vilket man dock kan koka av i tysk såpa, tillförne måste tyget kokas en halv stund i tyska såpan, då tages det åter upp, och sedan lägges 4 lod brun brisilia i samma färgan, åter kokas det en halv timma och åter igen lägges tyget däruti att kokas en halv timma, sedan tages det igen upp och lägges 6 lod engelskt victril däruti, åter lägges tyget däruti, vändes väl om och kokas en god timma, därefter lägges det upp att svalas och kallnas, sköljes och torkas, därefter silar man den svarta färgan av och slår halvt kvarter brun sirap, 3 lod spansktgrönt väl smått stött och slå däruti ett halvt kvarter brännvin och 1 lod körs bärs kåda små stött, så blötes det tillsammans, så länge som tyget torkas, sedan tar man tyget varmt upp av soppan och lägger det däruti, så tages det åter upp och kramar färgen utur och klappas så länge emellan händerna till dess det bliver halv torrt, sedan manglas det på en mangel till dess det får den glans som det skall hava. Om man vill göra silvergrått eller mörkgrått, så tar man till silvergrått 1 kvarter och till mörkgrått 1 halvt stop av svart tyg färgan i 2 kannor rent vatten och kokar det upp, då tyget göres först vått, som lägges däruti och hanteras så länge som man vill hava ljust till, sedan tages det upp att torkas.<sup>246</sup>*

 Tyger och garn färgades både med dyrbara importerade färgämnen, såsom indigo, orleana och färböck, och med inhemska färgmedel. På 1700-talet främjades användningen av inhemska färger i den botaniska litteraturen och i den akademiska verksamheten.

54. Siden nu skal stakke og stige ind i bogen af den  
halv år, der er gået af siden, skal det nu og nu  
sees. Vil man, såsom det siges, langt ude, så  
skal man være stakke, så som siges, så  
nu, der det er så siges, så vil man se, så  
nu, så det er så siges, så vil man se, så

Oachtla blatt af færga. —

[illegible]

Än blä färga af giora.—

Men, tugga en fjärdedel linné ymnal urin, och 14 dagar  
 först tugga man i tvänne linnéblätt med fjärdedel  
 i urinet och med det som man blott, nifvorn man det för-  
 smakt för man vägrar. Man must en fönn och flör  
 på en i en fjärdedel, dräftar flör man det med en linné  
 och man med för spår och man kan fulla sanden dräftar,  
 och flör utar tillbed i fjärdelungen och en fjärdedel med  
 ymnal urin, som skall för i bronchier. vill man  
 för en smörlinné, 4 Blannar och alla för en linné, för  
 man man lätta ligga det för linné i den blö  
 linné till det man för den efter i stunden.

E. Gay

# Nog Karlans röd färg. —

255.

Wan tagna til at skälpinde ägg, först vinsten 2 lod, 1 lod  
 konst vlin, en väfva förtallid förtallid Polad tefumman  
 3 lod concenell us gior det som man pop förmålad, skall  
 und vatten. vill man färga Color de roos, så vatten man  
 i samma lod pop, skälla det intet bärva mag sag färg, så  
 det man i vatten concenell det tice. —

## Ville at färga ähta Ponso. —

Vill att skälpinde gorn allas ägg, det man 2 lod först  
 vinsten, en väfva förtallid förtallid laggad tefumman  
 i en förtallid Polad, så Polad 4 Pannor vatten us, förmåli  
 äggad allas gornad laggad us Polad en god kinn, som  
 vatten förtallid om, sedan tagna det us ad färgad vatten  
 vatten laggad Polad det, man det färgad laggad som gornad  
 Polad, så det man 2 lod skälpinde us en gornad Polad  
 4 lod vagn allas förtallid, sedan förtallid man at förtallid  
 lod förtallid laggad us Polad det förtallid som laggad sedan  
 us förtallid det förtallid us, vinnat vinnat tefumman  
 vatten. Pannor laggad som man förtallid förtallid, så laggad  
 man us ad förtallid vatten 2 lod förtallid concenell förtallid  
 förtallid, vinnat laggad us gornad förtallid, så man us  
 förtallid Polad 3 Pannor vatten, vinnat Polad concenellen  
 us ad förtallid det laggad us förtallid vinnat, som vinnat us  
 sedan laggad det vinnat gornad vinnat, som Polad så laggad  
 til us det vinnat förtallid laggad, sedan tagna det us, laggad  
 vinnat vinnat us sig förtallid, förtallid us förtallid. —

#### ATT FÄRGA LÄRFT ELLER TRÅD TILL SVART

---

*Man tager 1 kvintin spansk grön, stöter det smått och lägger i 2 kannor vatten i en kittel och låter kokas upp, sedan lägges lärftet eller tråden däruti, hanteras fort, och kokas en fjärdedels timma, låter det ligga sedan över natten, om morgon tages det upp, torkas rätt väl torrt, andra dagen kokar man igen 12 lod brun brisilia och 3 kannor vatten i tre fjärdedels timmar, sedan tages kittelen av, siles och lägges lärftet eller tråden däruti och hanteras flitigt, låter det ligga över natten, andra dagen torkas det upp igen helt torrt, så är det färdigt.*

#### ATT GÖRA LÄRFTET STYVT OCH GLANSIGT

---

*Vill man hava det styvt, så kokar man lim och gör sedan en stark stärkelse och stryker med en borst över lärftet som är helt vått och sedan torkas det upp och manglas hårt. Vill man hava det färgade lärftet glansigt, så kokar man grov stärkelse uti samma färg som det färgas uti, är det trå så gnuggas han väl emellan händerna och manglas, så får det sin glans.<sup>247</sup>*

#### OÄKTA BLÅTT ATT FÄRGA

---

*Till ett skålpund lärft tager man 12 lod brun brisilia, som lägges i 3 kannor vatten och skall en god halv timma kokas, sedan tager man kittelen av och silar det och slår där på ett kvintin spansk grön, som har tillförne legat i blöt, röres väl om, och lägges lärftet däruti och hanteras till dess det kallnas, sedan sköljes det och torkas upp.*

### ÄN BLÅ FÄRGA ATT GÖRA

*Man tager en fjärdedels tunna gammal urin, och 14 dagar förut lägger man i krukan ingeblått väl sönder stött i urinet och när det är nog blött, river man det så smått som man någonsin kan emot en sten och slår sedan i en fjärding, därefter slår man det uti en kittel och värmes så pass att man kan hålla handen däruti, och slås åter tillbakas i fjärdingen och upp sköljes med gammalt urin, som skall stå i beredskap. Vill man ha va mörkblått, blomerant eller pärlefärga, så kan man låta ligga det så länge i den blå färgan till dess man får den efter åstundan.<sup>248</sup>*

### HÖG SCHARLAKANS RÖD FÄRG

*Man tager till ett skålpund tyg, vit vinsten 2 lod, 1 lod romsk alun, en näva vetekli vilket kokas tillsammans 3 lod concenell och gör det som med poso förmålas, skall med vatten. Vill man ha va couleur de roos, så betar man i samma bet poso, skulle det intet bli va nog hög färg, så tar man i betet concenell där till.<sup>249</sup>*

### YLLE ATT FÄRGA ÄKTA PONSO

*Till ett skålpund garn eller tyg tar man 2 lod vit vinsten, en näva vetekli, vilket lägges tillsammans i en förtent kittel, så kokas 4 kannor vatten upp, varuti tyget eller garnet lägges och kokas en god timma, som röres flitigt om, sedan tages det upp och hänges över natten, andra dagen sköljes det, men den samma dagen som garnet betas, sätter man 2 lod skedvatten uti en glasflaska med 4 lod regn- eller sjövattnen, sedan smälter man ett halvt lod engelskt tenn och klappar det smått som lägges sedan uti flaskan där skedvattnet är, bindes väl tillsammans över natten. Samma dag som man sätter skedvat-*

*ten, så lägger man uti ett kvarter vatten 2 lod fint concenell sönderstött, andra dagen när garnet sköljes, slår man uti en förtent kittel 3 kannor vatten, därefter kokas concenellen upp och slås det klara av skedvattnet däruti, som röres väl om, sedan lägges det betade garnet däruti, som kokas så länge till dess det vattnet bliver klart, sedan tages det upp, låter vattnet rinna av sig själv, sköljes och torkas.<sup>250</sup>*

#### COLEUR DE ROOS ATT FÄRGA

*Man tager 2 lod vit vinsten, 2 lod romsk alun och en näva vetekli, vilket blandas tillsammans och kokas i en kittel med 3 kannor vatten en halv timma, samma dagen som man detta gör, så lägger man 1 lod concenell i blöt och 1 kvarter vatten över natten i ett lod skedvatten och 2 lod annat vatten, och ett quintin engelskt tenn, man slår vatten först in i skedvatten innan man lägger det däruti, eljest spricker flaskan. Vill man hava av den blekare röda färgen, så tar man ett halvt lod concenell och även så hälften av de andre sorter som tillförene omtalte äro, således kan man göra couleur de cher av couleur de prins.<sup>251</sup>*

#### ÄKTA CARMESIN ATT FÄRGA

*Till ett skålpund tyg tar man 4 lod romsk alun, 2 lod vit vinsten, 4 nävar vetekli, kokas upp tillsammans med 4 kannor vatten, i en förtent kittel, sedan lägges garnet däruti, röres väl om, och kokas en god stund, sedan tages åter upp garnet och upphänges över natten, andra dagen som det betades så stöter man 2 lod concenell och lägger i blöt, vill man hava mörkare så lägger man 3 lod concenell och lägger i blöt ett kvarter vatten, andra dagen, så slår man concenellen i kittelen och lägger ett kvintin vit vinsten, ett kvintin rött arseni-*

*cum och 2 lod fint vit stärkelse tillhopa och stötes allt smått tillsammans och slås till concenellen och kokas sedan upp med 4 kannor vatten, röres väl omkring, sedan lägges garnet däruti och kokas en god timma, vilket därefter upptages att kallnas och sköljas.<sup>252</sup>*

#### OÄKTA SCHARLAKAN ATT FÄRGA

*Till ett skålpund tyg eller garn tager man halvt lod oljana och halvt lod potaska, det lägger man i 2 kannor vatten och rives oljana däruti och låter det ligga 2 timmar, sedan tages det upp och sköljes därefter i 3 kannor vatten och 2 nävor vetekli kokas tillsammans och lägges garnet däruti, som skall en god timma kokas, sedan tages det och upphänges över natten, samma dag lägges 10 lod äkta färnböck i blöt, andra dagen så kokar man det med 4 kannor vatten 1 timma, sedan håller man av det och lägges garnet däruti, så länge och till dess det bliver kallt, som därefter sköljes och torkas.<sup>253</sup>*

#### VILL MAN HAVA OÄKTA CARMESIN

*Så gör man på samma sätt, allenast oljana kommer intet där till, så gör man än en potask lut av 4 lod potaska och 1 kvarter vatten och slås så i den röda färgan och hanteras eller röres så länge tills man får den färga som man vill hava, carmesin eller gredelin.*

#### ÄN COLEUR DE ROOS

*Till ett skålpund sidentyg tar man 4 lod safflor, sammanlägges i en påsa, som skall ligga över natten i en tunna vatten, andra dagen så gnuggar man påsan emellan händerna, till dess vattnet har ingen*

*färg mer uti sig, sedan tager man samma safflor utur påsan, plockar väl sönder uti en förtent kittel och slår 2 kannor potaska lut där till, vilken lut göres av 8 lod vit potaska, och så låter man henne stå i 3 timmar, sedan gnuggar man färgan väl utur safflorne i den luten och silar sedan genom ett durchslag, så lägger man siden tyget däruti och vändes väl i en tunna i denne luten, så tager man tyget upp och slår 1 halvt stop vinättika och 1 kvarter citron saft, i samma luten och röres väl om, och där lägges tyget åter däruti, varest det skall ligga i 3 timmar och emedlertid allt stadigt vändas; när det är gjort tages tyget upp, sköljes och upphänges uti en kammar som varken någon eld är uti eller solen kan skina eller att något väder kommer däruti i tyget, så länge det är vått kan tyget det intet tåla. Vill man hava couleur de cher och couleur de prins, så lägger man uti samma soppan, vit tyg och vänder det flitigt, tills man får den åstundade färgan på tyget, sköljes sedan i kallt vatten och torkas, som tillförene förmält är.<sup>254</sup>*

#### CELADON

~~~~~

Till ett skålpund tyg eller garn tager man 2 kannor öl ättika 4 lod spansk gröna som lägges däruti blöt, och göres ljumt och ligger uti 2 timmor, sedan tages det upp torkas och hanteras eller röres åter uti soppan så länge och tills att färgan är ur, man gör ock 3 kannor hett vatten och 2 lod venedisk tvål där uti som kokas upp och vispas hastigt, varuti man garnet med största hast och iver svalpar av och an, sedan tages det upp och sköljes i kallt vatten.²⁵⁵

KRAPP RÖD FÄRGA

~~~~~

*Till ett skålpund tyg tar man 4 lod vinsten och 4 lod gemen alun,*

*4 nävor vetekli, som lägges tillsammans i 4 kannor vatten i en kittel och låter det kokas upp, som röres väl omkring, sedan lägges garnet däruti samt hanteras och röres väl, samt kokas i en god timma; därefter tages det upp andre dagen och sköljes, som lägges uti en kanna surt spisöl, halvt stop olättika, halvt skålpund krapp tredje dagen slår man det i en kittel med 2 kannor vatten och låter det bli va kokhett och röres väl omkring och lägges garnet däruti, därefter tages elden undan kittelen och låter det ligga till dess det bliver kallt, som hanteras emellertid väl, sedan tages det upp och sköljes. Vill man hava körsbärbrunt, så värmar man den samma färgan upp och lägger 3 lod galläpplen däruti och 4 lod victril, sedan lägges på samma maneret det färgade garnet i kittelen och röres flitigt om, till dess det bliver körsbärs brunt: vill man åter hava mörkare, så kan man låta det koka i en fjärdedels stund. Skulle man åstunda kastanje brunt, så skall man taga 2 lod svensk victril och lägga i samma färgan samt röra väl om och så lägges det däruti som man vill hava färga, som kokas så länge tills man ser, att det är en sådan färg som man behagar, på slutet tages det upp, sköljes och torkas.<sup>256</sup>*

#### KRAPP RÖD FÄRG

*Vill man hava krappröd färg annorlunda än körsbärbrunt, så kokar man brun brisilia 2 eller 4 lod, allt som man vill hava det mörkt till, i 3 kannor vatten i en halv timma, sedan häller man vattnet av och sköljer det krappfärgade garnet med hast däruti. Vill man hava det mörkare, så låter man det ligga något längre däruti, därefter tages det upp att sköljas kolnas och torkas, och hörer detta till det som tillföre om krappröd färga förmält är.<sup>257</sup>*

## ÄN EN RÖD FÄRG

~~~~~

Man tager ett halvt lod potaska, som smältes med 3 kannor vatten, sedan river man ett halvt skålpund oljana däruti, vilket man låter bliwa kokhett, och lägges sedan lärftet däruti, som röres till dess man tycker det blir som en isabellfärg, därefter tager man 8 lod alun och 2 kannor vatten och lägges det gula lärftet i bet som skall ligga öfver natten, andra dagen tages det åter upp och sköljes, sedan kokar man 8 lod medel färnböck i 3 kannor vatten en god timma, då tages kittelen av och siles färnböcken av och lägges sedan det i alun betade lärftet däruti, som röres flitigt om, och ju längre man låter ligga, ju mörkare bliver det; vill man göra garnet halvmörkt, så behöves intet oljana där till och intet heller lägges hon i bet, utan färnböcken kokas straxt, som tillförene sagt är, och när det silas ifrån, så lägger man uti denne färnebocksfärgan, så mycket alun som en hasselnöt, vilket stötes först sönder, varuti lärftet, garnet eller tråden lägges, och röres till dess det bliver sådan färg, som man behagar, vilket äntligen sedan skall sköljas och torkas.²⁵⁸

[lös papperslapp:]

FÖR BRÖSTSJUKA

~~~~~

*Ett skedblad krusmynta pulveriserad*

*Ett te skedblad vit ingefär*

*E 4. skedblad brun sirap*

*4. Dito vit bomolja.*

*Desse spesies blandas ihop, och tages 3 a 4 te skedar i sänder in.<sup>259</sup>*

*[lös papperslapp:]*

*[...] dig min Kära bror rätt mycket, och önskar av hjärtat, att du*

*måge öfver lewa så väl detta, som många på följande år uti all själv begärlig sällhet, i dina Kära anhöriga, så väl som dina goda vänner till största fägnad och glädi.*

*Det lærer redan vara dig bekant att Capitain Schechta är i arrest, och dageligen är för Commission för dess bot skull, och nyligen är Capitaine Hästesko och en präst tagen i arrest för det di havat samtal med bönderne. S[amt] hovmästaren Breda förmenes och vara rymder, imedan ingen vet varest han är.<sup>260</sup>*

#### ATT FÄRGA LÄRFT ELLER CARTUN COLEUR DE ROOS

*Till ett skålpund holländskt lärft eller cartun, tar man 2 skålpund safflor, som lägges i vatten öfver natten, andre dagen så gnuggar man så länge, tills vattnet går klart utur påsan, och plockas så smått i en god förtent kittel och slås sedan så gott som en kanna eller 3 stop potaske lut däruti, vilket sedan skall ligga i 2 timmar, då kramas det ut med händerna och lägges garnet eller lärftet däruti, vilket åter skall ligga 1 timma, därefter tages det upp och slås ett kvarter citron saft däruti och lägges igen lärftet eller garnet däruti, vilken skall vändas flitigt, som sedan skall ligga i 2 timmar, sedan tages det upp, sköljes och torkas varken vid solen eller elden utan i en kammar.<sup>261</sup>*

#### CONCENELL FÄRGA PÅ SIDENTYG

*Till ett skålpund tyg tager man ett lod oljana, halvtannat lod potaska, vilket rives tillsammans i 2 kannor vatten, gör det sedan kokhet, därefter tages kittelen av och tyget lägges däruti, röres så länge till dess det bliver en grundfärg, därefter tages det upp, sköljes och torkas, sedan tager man 8 lod venetianisk alun, 4 lod vit vinsten, som smältes*

*i 3 kannor vatten, så lägges det gula tyget däruti, som skall ligga öfver natten. Andre dagen sköljes det; därefter lägges de tu lod concenell, som tillförene haver legat i blöt i rent vatten och låter det kokas upp. Sedan tages kittelen av och slås värman litet av, då tyget lägges däruti, som skall ligga där så länge till dess det bliver kallt, sedan tages det upp, torkas utan sköljning. Vill man hava hög rosenröd, så brukar man samma concenell färg, allenast man intet brukar gult där till.*

#### ÄN CELADON

*Man tager till ett skålpund sidentyg 2 kannor vinättika, lägger 4 lod spansk gröna öfver natten i blöt uti vinättika, andra dagen skall man ljumma ättikan med färgan, som är där uti, vilken röres väl om, som skall ligga i 2 timmar, sedan röres det upp och torkas, vilket man så ofta gör i samma färg, tills hela färgan blir intorkad, därefter tager man 3 kannor vatten och låter det koka med 2 lod venedisk tvål, vilken måste vispas rätt väl och tages sedan kittelen av, och tyget sköljes rätt i en hast däruti, och åter in i kallt vatten och sist torkas det.<sup>262</sup>*

#### LJUS COSSE FÄRG

*Man brukar samma bet som till krappröd färga, sedan tager man 4 lod gurkmeja, som lägges i 3 kannor vatten, kokas sedan upp och lägges garnet däruti att kokas en halv timma, därefter tages det upp och lägges 6 eller 4 lod krapp allt som man vill hava ljus eller mörkt till, vilken krapp har tillförene blivit blöt, och lägges återigen det gula garnet däruti, vilket skall sakta kokas en fjärdedels timma tillsammans, och då blir det en ljus cosse färga, sedan tages det upp och sköljes.<sup>263</sup>*

### KANEL FÄRGA

*Man tager 3 lod röd vinsten, 2 lod alun, 4 lod galläpplen stötes fint och 2 lod krapp allt tillsammans i en kittel och 3 kannor vatten, vilket allt kokas upp, sedan lägges garnet däruti som skall kokas en fjärdedels timma och röres flitigt om, sedan tages tyget upp och lägges halvt lod victril däruti. Åter lägges tyget straxt däruti, vilket hanteras och röres flitigt, sedan tages det upp att svalas och sköljes så är det färdigt.*

### CITRON-GULT ATT FÄRGA

*Man tager 4 lod alun och 2 lod vit vinsten och 2 nävor vetekli, sedan kokar man det upp med 4 kannor vatten, så lägges garnet däruti, som kokas en god timma, sedan tager man det upp och låter hänga över natten, andra dagen sköljes det. Samma dag som det betas lägger man 4 lod fransösk gräs i blöt och 2 lod vit potaska som kokas den andre dagen en god stund, sedan tager man gräset ut och garnet lägges däruti och röres om till dess man får det till så hög färg som man åstundar. Man kan göra det på 3 sätt högt medelmåttigt och ljust med samma färg. Skulle intet färgen vara nog så kokar man gräset ännu en gång i samma soppa. Vill man hava en oliven färg, så lägger man 2 lod galläpplen och 2 lod victril däruti, ju mörkare man vill havat, ju mera victril lägger man där till, röres väl om, och så länge till dess man får den färg som man behagar, sedan tages det upp, sköljes och torkas.<sup>264</sup>*

### ÄN CITRON-GULT ATT FÄRGA

*Man tager halvtannat skålpund franskt gräs eller grönskar, lägger det i blöt över natten med 3 kannor vatten och 4 lod vit potaska, andra dagen kokar man det en god halv timma, samma dag läg-*

☞ Det röda garnet på fotografiet har färgats med koschenill, ett ämne från torkade koschenillsköldlöss, det orangefärgade garnet med krapp och det blå med vejde. De två sistnämnda färgämnen var inhemska.

*ger man halvt kvintin spansk grön i blöt. Sedan gräset är kokat, silas soppan av och slås den utblötte spansk gröna däruti, röres väl omkring och lägges lärftet däruti, vilket skall ligga och väl omröras, till dess det bliver så högt som man vill havat, sedan tages det upp sköljes och torkas. Vill man nu hava grön färga, så tar man den samma färgan och kokar 2 lod brun brisilia särskilt och slår däruti den gula färgen så mycket som ett stop, rörer väl om och lägges lärftet däruti, vilket skall ligga till dess det får sin rätta färg.*

#### GRÖN FÄRGA ATT GÖRA

~~~~~

Till ett skålpund lärft eller tråd tager man 4 lod saftgröna, lägger det i blöt i ett stop vatten över natten, andre dagen river man hel smått, sedan tages en kanna vatten och blandas där till rätt väl och gnuggas trån eller lärftet däruti, sedan vrides det upp och torkas, därefter doppas det åter, till dess färgan är allt, sedan torkas det.²⁶⁵

Se mera framföre pagina 149 etc.²⁶⁶

För hals sjuka tages linfrö och kokas i vatten till dess blir som en gelé silas och tages saltlöst smör och blandas upp till en mos och tages in en knivs udd i sänder hjälper strast. Lin frö skall ej bli strast allt för tjockt kokat.²⁶⁷

TILL VAX FRUKT OCH ALUN FRUKT

~~~~~

*Alun sägas i små stycken och skrapas till körs bär och vin bär, stickelbär och vindruver, sedan det är vackert släta skrapade var efter sin art, så tages stål tråd smal och hugges i fingers långa bitar och värmes*



*vid en ända att den bliver hel röd det i alun bäret och vändes hastigt upp så fastnar det men till vinbären skall vara mässings tråd,*

*Till klara körs bär och röda vinbär, så tages gult vax, med ter-  
pentin något uti och smältes och doppas alunet uti en gång och slås  
strax emot handen.*

*Till bruna körs bär och röda vin druvor, tages vax terpentin  
i hopsmält var till lägges kuhläck så att det bliver lagom röt och  
doppas bären på samma sätt.*

*Sedan tages hus bläss och lägges i vatten att blötas och sätter det  
sedan att koka när det är kokat att man tycker att det limmar sig  
emellan fingren lägger man spanst flor uti och låter det koka tills det  
bliver en vacker färg men icke för mycket, det skall man sila sedan  
genom ett kläde, sedan doppar man först de klara körs bären en två  
eller tre gånger, och när det doppas uti skall det sedan all tid röras i  
kring att till soppan stannar väl så hänges de uppå ett snöre i lagom  
varmt rum och torkas ett dygn sedan viras silke på ståltrån och bin-  
des med blad uti kvastar efter behag. Sedan doppas röda vin bären en  
gång eller två att de bliva lagoma sedan hänges de upp andra dagen  
viras stjälkarna sedan bindes i kvistar efter behag med blad sedan  
tages svart vax och rullar rätt smalt och värmes litet vid ett ljus och  
släppes en liten prick uppå NB: Bären skall förr än de doppas i vaxet  
ådras med fin tråd, sedan doppas i samma soppa en gång de bruna  
körs bären och vindruvorna hänges upp som de andra, bindes sedan  
uti kvastar, på vin druvorna sedan de i krasar bundne skall man  
dofta genom flor litet blå stärkelse på dem, till vita vinbären tages  
sedan de, som de röda är ådrade och doppas uti vit vax som skall  
smältas och läggas terpentin i bland, sedan de äro doppade lägges de  
i gummi vatten en liten stund, sättes sedan att torkas i sand bindes  
upp och sedan prickas med svart vax.*

*Gröna vin druvor doppas uti gult vax och terpentin litet ut smält, med något spansk gröna och gurkmeja ibland lägges sedan uti gummi-vatten tages sedan upp och sättes uti sand att torkas, bindes upp i klasar och doftas öfver med blå stärkelse, stickelbären sedan de av alun är till lagde och vackert med fin tråd ådrade doppas i samma vax som druvorna och sedan lägges i gummi vatten, när de tages av vatten skall man taga en grön yllen klut och skrapa och hålla bären neder att det faller fjun på dem att de bli va ludna. Torkas i sand sedan och bindes upp.<sup>268</sup>*

AV LER NYPON, BARBERITS BÄR OCH KÖRS BÄR

*Man tager fint brukat krukmakare ler och rulla det lika som ett nypon och barbarits bär och körs bär, och sättes i nypona och krus bären en stålträds bit men i barberits bären mässings tråd, men på tråden göres först en liten lycka att den icke faller ut, de skall lagas det slätesta man kan, sedan låter man dem torkas rätt väl, så tager man gult vax med litet terpentin uti och smältas och lägges cinnober i bland att det bliver vacker färg, så doppas desse bären uti vaxet och slås i sanden efter vanligheten, sedan doppas de en gång uti den soppan som de klara körs bären, sedan torkas de och bindes upp nyporna och barberits bären skall sedan prickas som de andra vinbäran med svart vax.<sup>269</sup>*

TILL FÄRGA PAPPER OCH BLAD

*Vill man hava mörka blad så tager man saft gröna och lägger i litet vatten och sedan det är blött strykes med en fin klut på papperet en gång eller två som man vill hava det grönt till, man kan och samma ledes färga med sönder stött råg blad eller kålblad när man kramar saften där utav, sedan tager man gult vax och terpentin i bland och fyra knivs uddar spansk gröna och två knivs uddar gurkmeja och*

*pröves om det bliver vackert grönt, då man kan lägga antingen vax eller det andra mera till, sedan doppas man bladen som skall vara färdiga kliffta med mässings tråd uti slås hastigt vaxet av papperet, till korgen skäres i rimsor och doppas på samma sätt och slås hastigt av det klarare bliver det, sedan när det skall klippas till korgen doppas det först i vatten så är det bättre att klippa.*

*Svarta vin bär göres först av ler sedan doppas i vax med terpentin och kimmerök, lägges sådan i gummi vatten torkas i sand, viras och bindes upp.*

*Av vax: alla former blötas först uti varmt vatten, till citron gummigutha lägges uti gult vax som är smält och terpentin i bland att det får en lagom färg och hålles så litet i formen och röres sedan väl i kring att det bliver kallt, tages så sakteligen ut, till de klarare tages vitt vax och lägges terpentin och gummigutha i bland.*

*Till pomerans tages samma ledes vax med terpentin i bland rys gäld att det får sin rätta färg och stöpes sedan.*

*Äpplen och päron stöpes av gult vax med terpentin i bland sedan de äro stöpte så tager man en pensel och väter liten och doppas i cinnober och målar dem sedan sätter man en sticka uti äpplet och doppas det en gång rätt hastigt uti gult vax smält med terpentin när det är kallt så tages stickan ut och lägges några sand korn uti så lagas hålet igen med en varm kniv och uppe uti äpple stickes straxt en nejlika, men pärona skall läggas stjälk uti formen, med det stoppas eljest laga på samma sätt som äpplena.*

*Krikona stöpes av vax med terpentin och kalk i bland NB: så att de bliva lagom röd bruna doftas sedan med blå stärkelse.*

*Russin av samma slag som krikorna dock något rödare doftas och med blå stärkelse.*

*Sviskona av vax och terpentin och kimmerök doftas sedan med*

*krita mycket litet, valnötter av vax terpentin brunocker och kyllerfärga, gurckur av vax terpentin spansk gröna och litet gurkmeja ärt skider av samma slag.*

*NB: all vax frukt skall sedan de äro stöpta läggas uti gummvat-  
ten att de få glans russin krikon och sviskon skall sedan doftas när  
de av gummi vattnet upp tages.*

|                                        |                   |
|----------------------------------------|-------------------|
| <i>Grov stål tråd</i>                  | <i>12 alnar</i>   |
| <i>Cinnober</i>                        | <i>½ lod</i>      |
| <i>Kullack tre kulor</i>               |                   |
| <i>Brunockers gummi</i>                |                   |
| <i>och kyller färga</i>                |                   |
| <i>Spanskt flor</i>                    | <i>½ lod</i>      |
| <i>Alun rött klart</i>                 | <i>2 lod</i>      |
| <i>Saft gröna för</i>                  | <i>4 öre</i>      |
| <i>Spansk gröna</i>                    | <i>3 lod</i>      |
| <i>Till korgen</i>                     |                   |
| <i>Gurkmeja</i>                        | <i>9 öre</i>      |
| <i>Mässinger ringar</i>                | <i>1 ½ dussin</i> |
| <i>Gummi gutta för</i>                 | <i>12 öre</i>     |
| <i>Ryss gul</i>                        | <i>9 öre</i>      |
| <i>Vitt vax</i>                        | <i>3 lod</i>      |
| <i>Gult vax</i>                        | <i>2 lod</i>      |
| <i>Terpentin</i>                       | <i>8 lod</i>      |
| <i>Halv bock papper</i> <sup>270</sup> |                   |

# REGISTER ÖFWER KOKBOKEN<sup>271</sup>

- Allahanda slags bärmos* 6  
*Allahanda foglar at insylta* 8  
  
*Barbarits saft* 17  
*Brunel tårta* 91  
*Bitter mandel bröd* 129  
*Biank, at koka* 80  
*Baka mandlar* 83, 105  
*Baka sitron bröd* 119  
*Baka fransyska bröd* 72  
*Bröd wäfflor* 55  
*Buding af sur grädda* 73  
*Buding snart giord* 96  
*Befellamo* 99  
*Bärmos* 10  
*Bak buding* 22  
*Buding gemen* 23  
*Buding en annan* 24  
*Buding wäl giord* 25  
*Buding* 26  
*Bruneller* 93  
*Braxen med stufning* 113  
*Brun potasie* 89  
*Brunel munkar* 49  
  
*Castanier at insylta* 8  
*Coroquan at baka* 133  
*Canel watn* 126  
*Canel kaka* 134  
  
*En miölck rätt* 135  
*Engelsk buding* 24  
*En an kaka* 28  
*En rätt af äpplen* 79, 84  
*En rätt af palsternackor* 80  
*En god kaka* 110  
*En rätt af rijs och mandel* 136  
*En skion miölckrätt* 146  
*En god kräftkaka* 70  
  
*Fikon munkar* 49  
*Fisk frecadeller* 63  
*Fylning i stekte höns, kalkoner och färbriator* 77  
*Frecase* 78, 103  
*Förlorade ägg* 108  
*Fylla kräftor til postei och såppor* 86  
*Fylning i kirfwel tårta* 97  
*Fyld ox tunga* 122  
*Fylla giädda* 140  
*Fylla simblor* 90  
*Fylla äpplen* 125  
*Färsk ost kaka* 41  
  
*Grädd kaka 3 slag* 29, 85  
*Giädd eller hönse kaka* 36  
*Giäs munkar* 53  
*Giäs wäfflor* 54  
*Gräddmos at koka* 114  
  
*Himmels munkar* 49  
*Hassel nöt-kaka* 32  
*Hwet kakor goda* 133  
  
*Kirfwel buding* 22  
*Kirfwel kaka, 2 slag* 33  
*Kaka af sur grädda* 42  
*Krus bärs kaka 3 slag* 46, 73, 109  
*Koka en kalkon* 75  
*Koka en giädda at den smakar som hummer* 86  
*Kräftor med gröna ärter* 87  
*Kokte krusbärs tårta* 97  
*Koka wijnmaskar* 102  
*Krom råd* 105  
*Koka karp med stufning*  
*Kräms* 115  
*Kalfschele* 118  
*Koka tripp af ägg* 120  
*Koka swijnhufwud at det smakar som wildswins hufwud* 124

- Korfwär 3. Kantige at giöra eller polonisk korf* 111  
*Krus bärs saft* 126  
*Kaka af sur limpa* 43  
*Kräft kaka* 70  
*Kaka af sur grädda* 119  
*Kok buding* 23  
  
*Lemon kaka* 29  
*Lemon tårta 2 slag* 47  
*Lingonmos sur, at förwara länge* 11  
*Lefwer kaka* 39  
  
*Morot kaka* 28  
*Mandel kaka 2 slag* 30, 42  
*Mandel tårta* 27  
*Mortel kaka* 30, 104  
*Märg kaka* 33  
*Mandel bakelse* 52  
*Mandel munkar* 53  
*Munkar med rifwit bröd* 54  
*Morot tårta* 98  
*Mandel miölck, med äggchwita* 114  
*Mandel kies* 117  
*Mandel miölck* 134  
*Macroner* 129  
*Munkar af sur grädda* 50  
*Munkar af bruneller, fikon, och persillja* 49  
*Marsipan* 127  
  
*Nundel kaka* 39  
*Niur kaka* 37  
*Nundel kaka med äpplen* 84  
  
*Oxe kiött med lagerbärs blad* 86  
*Ostron at koka* 82  
*Ost tårta* 37  
*Ost kaka* 38  
*Ost af äggchwita* 137  
  
*Persillje munkar* 49  
*Postei af hare* 58  
  
*Postei af blöt fisk* 62  
*Postei af kalflär* 64  
*Postei af sur kål* 64  
*Postei af rökt skinka* 65  
*Postei af färskt och späckt oxkiött* 68  
*Pålsk giädda* 142  
*Postei af orrar* 56  
*Postei af kycklingar eller lamb* 59  
*Postei af giädda* 60  
*Postei af tiäder* 55  
*Postei af oxtungor* 66  
*Postei af små kräftor 2. slag* 67, 68  
*Polonisk korf* 111  
*Peppar kaka* 131, 94  
*Pankakor af sur grädda* 46  
*Pollensk kaka snart giord* 74  
  
*Rijs kaka* 34  
*Rijs munkar* 48  
*Ragu af giäss, ankor och kalkoner* 100  
*Ragu på annat sätt* 100  
*Ragu på calf och får bringor* 102  
*Ragu öfwer dufwor* 123  
*Rijs klimpar. uti miölck* 117  
*Rull sylta* 18  
*Rijs gryns och win mos* 138  
  
*Sitron kaka 3 slag* 30, 31  
*Smultron kaka* 45  
*Säcker strufwor* 50  
*Stufwa höns med blomkål* 76  
*Stekte höns med äpplen och krus bär* 76  
*Sparis med grädda* 83  
*Säcker kringlor* 86  
*Snömos* 91  
*Schele af hiorthorn* 98  
*Säppa på stekt fisk, eller sill* 107  
*Skätt höns* 108  
*Swijn kiötts korf* 112  
*Sitron miölck* 114  
*Stufning til all fisk, dock mäst gädda* 115  
*Stufwa äpplen* 120  
*Stufwa en gäs* 121

*Sitron schele* 124  
*Stufwa portlaka, syra eller spinat* 139  
*Stufwa kräftor och ärtskåckor* 140  
*Såppa på stekt fisk* 139  
*Såppa på färsk fisk, med sill eller ansiovis*  
141  
*Stufwa ärtskåckor* 145  
*Säcker kaka* 147  
*Sylta krus bär* 1, 2  
*Sylta klara kirs bär* 3  
*Sylta bruna kirsbär* 3  
*Sylta wijnbär* 4  
*Sylta jortron med säcker* 4  
*Sylta niupon* 4  
*Sylta plomon* 5  
*Sylta oxlebär* 5  
*Sylta krikon* 7  
*Sylta unga swijn* 9  
*Sylta moreller* 13  
*Sylta små gurkor* 15  
*Sylta päron* 16  
*Sylta gös* 16  
*Sylta tyska bönor*  
*Sylta rödbetor*  
*Sylta hufwudärtskåckor*  
*Sylta sillerie ärter*  
*Sylta portlacor*  
*Sylta ett slag* 14  
*Sylta äpplen* 15  
*Sprits bakelse* 48  
*Strufwor tiocka* 51  
*Stufwa änder eller annat* 121  
*Sitron säker bröd* 128  
*Säcker beskift* 130  
*Sprits säcker* 129  
*Smör säcker* 130  
*Stufwa spinat* 148  
*Små smör kakor* 95  
*Skårpor goda* 134  
*Styrck såppa* 123  
*Såppa af sur grädda* 79  
*Såppa af tårra niupon* 88  
  
*Tärte deg* 92  
*Tiäcka råd* 106  
*Tunna råd* 106  
*Tärka gröna turska bönor* 143  
*Tärka ärtskåckor* 143 [sic.]  
  
*Wijn munkar* 52  
*Wijn kaka med surt bröd* 109  
*Wijn mos eller skum* 138  
*Wijnbärs vin* 17  
*Wijn mos at koka* 81, 108  
*Wäder munkar* 48  
  
*Äppel buding 3 slag* 26 och 27  
*Äppel kaka 5 slag* 34, 35, 40, 44  
*Ägg kaka med insyltade vinbär* 35  
*Ägg rådd* 105  
*Ägg gröt* 115  
*Ägg bubbert* 116  
*Äppel miölck* 137  
*Äppel mos* 6  
*Ägg kaka* 82  
  
*Öl, när det kastar sig*  
*Öl, när det surnar*

## KOMMENTARER OCH ORDFÖRKLARINGAR

1. Denna text finns på främre pärmens insida, längst ned i högra hörnet. Det är oklart vem som avses med »mor«. Möjligen är tillägget skrivet av någon av Barbro Hästeskos döttrar eller svärdotter. Se denna boks inledande artikel, s. 32.
2. **MANER**, förfaringssätt.  
**TÖRKA**, parallellform till torka.
3. **KÖRSBÄR**, *Prunus cerasus* kallas surkörsbär eller klarbär och *Prunus avium* sötkörsbär. Se kommentar 169.  
**MORELL**, EN typ av mörkrött körsbär med syrlig smak, surkörsbär, även allmänt om mörka körsbärssorter. Förr även om vissa ljusare körsbärssorter, klarbär. Se kommentar 169 (moretter).
4. **BLÄDDRA**, blåsa. Uttrycket har särskilt använts i Finland.
5. **OXLEBÄR**, *Sorbus intermedia*, oxel eller arlesbär, en art inom familjen rosväxter. Har använts till gelé eller i nödbröd. Fruktköttet är söttaktigt och mjöligare än rönnens. *Den virtuella floran* (»Oxel»).
6. **LOCKA**, rensa bort.  
**BOJS**, boj, ett slags glest och grovt ylletyg.  
**PÅSA**, påse.  
**NB**, *nota bene* (lat.), märk väl, observera.
7. **SLÅN**, så den.  
**KRIKONA**, krikonen.
8. **RIMSA**, rimsor, parallellform till remsa, t.ex. om strimlor av skuren mandel. Jfr Valleria 1931, s. 10. Se även Warg 1770, s. 22.  
**PROBATUM**, *eg. probatum est* (lat.), det är prövat och har befunnits gott, användbart, ändamålsenligt.
9. **SKRÄDA**, putsa, rensa, sova. Jfr Valleria 1931, s. 5; Warg 1770, t.ex. s. 22–24.
10. **FRANSOSER**, ordet är överstruket.  
**SPÄCKA**, stoppa in strimlor av späck eller fläsk i kött för att göra det mindre torrt, även att stoppa in kryddor, plommon eller dylikt, eller förse köttet med ett yttre lager av späck. Warg 1770, t.ex. s. 54–55; Broocman, vol. 1, 2016, t.ex. s. 437, 456–459.  
**FJÄRDING**, laggkärl, en tunnliknande behållare med raka väggar av laggar, d.v.s. trästavar, som ursprungligen rymde en fjärding, ca 30 liter våta varor eller ca 18 liter torra varor, enligt 1665 års plakat och 1739 års förordning. Jansson 1995.
11. **STADIGT**, ihärdigt, flitigt, oavbrutet.  
**BRUKAT**, bruka det.  
**RINA**, äldre parallellform till rinna, om t.ex. gelé eller sirap.
12. **GRANT**, noggrant, omsorgsfullt. Jfr t.ex. *Dalins ordbok* (»Grant»).
13. **SKALLA**, sannolikt skälla, avlägsna något genom att sänka ned i eller skölja med kokhet vätska.  
**STARXT**, starkt.  
**LÖCK**, sannolikt löckt, en parallellform till lyckt, i betydelsen lycka, avsluta, stänga: koka i lyckt kärl, d.v.s. med locket på (jfr bakom lyckta dörrar). En annan tolkning är lykt, alldeles, helt och hållet, av lykta, sluta (jfr ändalykt).  
**SALACKA**, saltlake, koksaltlösning, ofta med tillsatser, ss. socker, och använd vid konservering av matvaror.
14. **LYNEBURGSALT**, Lüneburgsalt, salt från saliner i trakten av Lüneburg i norra Tyskland. Exporten till Östersjöländerna gick över Lübeck i århundraden, men minskade efter 1600-talet. Se Yrwing 1968.
15. **KLIVA**, äldre parallellform till klyva.  
**LÄT**, i handskriften förekommer stavningsvarianterna »lät« och »lätt« av läta, med samma betydelse som läta.
16. **FLOD**, flo, lager, varv, horisontellt lagda skikt.  
**GRANN**, finkornig, finmalen, finhackad.  
**GÖMMA**, bevara.  
**BARBARITSFT**, av *Berberis vulgaris*, berberis eller surtorn. De röda bären har använts i matlagning för att färga

- rött, t.ex. i saft, sylt och gelé. Barken har brukats till guldfärgning av garn och som läkemedel (laxermedel). Bären är mycket sura och bärsaften har använts i stället för ättika och citron. Jfr Broocman, vol. 1, 2016, s. 448, 477; Warg 1770, s. 726.
- BUTELJ**, i handskriften förekommer ett flertal stavningsvarianter som i utgåvan har förenhetligats. Se redogörelsen om utgivningen av handskriften, s. 73.
17. **I MEDLER TID**, under tiden.
- HÅRDUK**, glatt, gles vävnad av tagel, ofta med bomullsvarp. Jfr Warg 1770, s. 42: »Pläcka bären af stielkarna, koka dem hel miuka i watten och krama dem sedan genom en gles hårdduk ...»
- KLÄDE**, valkat stycke av ylletyg.
- ANKARE**, ett mindre laggekärl med formen av en tunna. Även ett äldre rymdmått för våta varor, vanligen ca 15 kannor eller ca 40 liter.
- SVAVLA**, behandla med rök av svavel, en metod för desinficering och konservering för att förhöja hållbarheten. Se Valleria 1931, s. 55.
- SPRUNDA**, sätta sprundtapp i, tillsluta lagerkärl för öl och dylikt.
18. **PISTASIE**, pistagenöt.
19. **POMERANS**, citrusfrukt med bitter smak, se kommentar 168.
- SALVET**, servett. Uttalades enligt *Dalins ordbok* (»Servet») i allmänhet »sallvét», vilket förklarar stavningen här.
- SEMLA**, litet bröd av vete- eller rågmjöl, kuvertbröd. I handskriften förekommer stavningen »simbla».
20. Detta recept är s.g.s. identiskt med receptet på »Bak Buding» hos Broocman, med den skillnaden att här tas 3 semlor, medan det i Broocmans recept tas för 3 öre semlor: »Man tager för 3. öre Semlor, skiär skärpan af them, och skär semlorna i små stycken, och slår så mycket söt grädda ther uppå, at brödet blifwer wäl bött, sedan slår man ther på 6. stycken ägg, Rosenwatn, Säckar, smält smör, ett stött Muskot, Muskotteblomma, Caneel, Saffran, twå eller 3. sönder-stötta skärpor, Russin, Corinter, sönder-hackad mærg, smörjer pannan och strör rifwit bröd ther omkring, och slår så degen ther i pannan och låter så kokas med lagom eld.» Broocman, vol. 1, 2016, s. 452.
- MÄRG** var en viktig ingrediens i puddingar på 1700-talet. Senare ersattes mærgen i söta puddingar av smör och grädda. Ståhl 2012. Jfr t.ex. Piper 2007, s. 82–86; Broocman, vol. 1, 2016, s. 450–452, 454, 456, 460.
21. **SKEDER**, äldre pluralform av sked.
22. **EN AN**, en annan.
23. **LEMON**, saltkonserverad citron. Jfr Warg 1770, s. 390, 395 om insaltade citroner som urvattnas före användningen.
- MARKER**, viktenhet med ett viktvärde som varierade efter varuslaget i de olika viktsystemen. Motsvarade ofta ett skålpund, d.v.s. 425 g.
24. **TVÄTTA SMÖR**, tvättat smör, ältat för att avlägsna kärnmjolk. Det färdigkärnade smöret tvättades i flera vattenbad och bearbetades. Smöret riskerade att härska fortare om inte all kärnmjolk tvättades ur. Smöret saltades kraftigt för hållbarhetens skull. *Matkult.se* (»Smör»).
25. **FLO**, lager, varv, horisontellt lagda skikt.
- GLÖDFAT**, fyrfat, kärl med glödande kol, använt för uppvärmning och matlagning. I handskriften stavningen »glod fatt».
26. **BEMÄLD**, nämnd, omtalad.
27. **SOM FÖR ÄR FÖR MÅLT**, såsom tidigare nämnts.
28. **MAKRON**, ett mandelbakverk. Se Björkegren 1795; »*Macaron*», Makron, ett slags sockerbakelse». Recept på makroner finns även hos Valleria 1931, s. 45, Warg 1770, s. 698 och Broocman, vol. 1, 2016, s. 478.
29. **GIÖPNA**, göpen, plur. göpnar, en hand hållen så att det bildas en hålighet, en

- skål. Även i betydelsen en handfull, ett slags mättsbestämning vid matlagning och dylikt.
30. **PAPP**, oklar innebörd, antingen en mjölvälling för barn eller ett klister. Jfr Piper 2007, s. 75: »Spanskt-Papp«, ett slags riskräm.
31. **FYRFAT**, se kommentar 25, glödfat. Nere i vänstra hörnet på denna sida står det med svag stil »adolph«.
32. **BAKELSE**, det som bakas, eller ett mindre, finare bakverk. Även i bemärkelsen bakning, bak.
33. **LÖPPER VATTEN**, löpevatten, vatten i vilket löpe (ett vid ostberedning använt i magsaften förekommande enzym) tillsatts för löpning. Jfr »löpes watn«, Valleria 1931, s. 42.
34. **PS**:et har lagts till lodrätt i den nedre marginalen med annan handstil. **SOMMARLJUM**, begreppet användes för att ange temperaturen på vätskor. **FÄRSKT**, i handskriften används genomgående stavningen »färst« som förekom i äldre språkbruk.
35. **NUNDELKAKA**, nudelkaka, pudding eller kaka med kokta nudlar som ingrediens. Receptet förekommer bl.a. i *Oeconomia* 1730, s. 156; Warg 1770, s. 413.
36. **KRISK**, om frukt: syrlig.
37. **SMÄLTAN**, det smultna, med den särskilda betydelsen smält och skirat matfett.
38. **5 ägg 20 med VITAN**, sannolikt en felskrivning, ev. en sammanblandning med mängden socker.
39. **DUVIT**, duven, slak, matt, avslagen, ibland även fuktig.
40. **FÖRBEMÄLD**, förut omtalad, nyssnämnd.
41. Receptet påminner om Broocmans recept på »Salt Lemon Tärta«, vol. 1, 2016, s. 434; jfr Valleria 1931, s. 129. **SOM FÖR**, ung. som förr förmält är.
42. **KAVLE**, trästav.
43. **GIÖPNA**, se kommentar 29.
44. **BRUNELL**, torkat och urkärnat plommon.
45. **TILL FÖRENE**, tillförne, tidigare.
46. **Före »om man« och efter »vitt mjöl«** finns små lokaliseringstecken (kryss), vars innebörd är oklar.
47. **SPÅRA**, sporre, baksporre.
48. **DUKT VETE**, osäker innebörd, ev. mjöl siktat genom en duk. Jfr saob »siktlista«, en kista vari mjölet vid siktnings rann ned, »stoor sichtkijsta med 2:ne g(am)l(a) dukar«.
49. **EFTER VANT**, på vanligt sätt.
50. **PASTEJ**, i handskriften förekommer ett flertal olika stavningsvarianter som i utgåvan har förenhetligats. Se redogörelsen om utgivningen av handskriften, s. 75. **KRUSOR**, av krusa, åstadkomma räfflor, inskränningar i ytan.
51. **KÖTTSSOPPA**, buljong. **LYKT**, något oklar innebörd, i handskriften formen »lygt«, antingen i betydelsen lyckt, av lycka, avsluta, stänga, koka i lyckt kärl, med locket på (jfr bakom lyckta dörrar); eller lykt, alldeles, helt och hållet, av lycka, sluta (jfr ändalykt). Jfr kommentar 13. **KALVBRIS**, kalvbräss. **OXMULLA**, oxmule. Mule av ox, använd såsom maträtt. I Hagdahl 1879 beskrivs användningen: »Oxmule (mufle de boeuf) kallas den yttersta mjuka delen af oxens nos, vid hvilken äfven gommen får qvarsitta. Den är af stor nytta i enklare hushåll, emedan den är billig och ändock utgör en förträfflig anrättning, om den tillredes väl. Såväl oxmule som oxgom höra till de limhaltiga födoämnen, som genom kokning lätt bilda gelé, hvarför de med fördel kunna användas till inläggning af flera slags sylta, och som de sakna fett, utgöra de på samma gång en angenäm och nyttig sjukkost, särdeles lämplig för alla dem, som äro besvärade af syrebildning i magen, men de förtäras då utan tillsats af sura ämnen.«
52. **SPÅDA IN**, blanda in, tillsätta.
53. **KASTA**, inom kokkonsten, lägga eller

- hälla i en panna eller gryta.  
**OXE GOMMOR**, oxgommor, »gör ... en fin ragout af kalnbriss, oxgommor, örmmagar eller hwad som är för hand«, Warg 1770, s. 52. Se även »Briss, oxgom och örmage« (blogginlägg) 2007.
54. **SPOROR**, pluralform av spor, fena, stjärt.
55. **KALVBRIST**, se kommentar 51.
56. **FÖRTENT**, förtennad, överdragen med ett tunt lager av tenn.  
**STICKELBÄR**, **krusbär**. Ordet stickelbär förekommer både i Cajsas Wargs kokbok och i Broocmans hushållsbok.
57. Ordföljden i receptet har korrigerats i handskriften, men avsikten är något oklar. Textstället lyder i handskriften som följer: »och skall deggen [1.] ,, blifwer ,, wäll wridas at degen [2.] wäll hård«, vilket ger den sannolika tolkningen »och skall degen väl wridas att degen bliver väl hård«.
58. **NÄTT**, varsamt, noggrant, alldeles, fullkomligt.  
**OSTRA**, ostron. Ostron var sedan medeltiden en uppskattad delikatess hos aristokratin också i Norden. I Sverige importerade man både färsk och insaltad ostron, eftersom inhemskt ostronfiske inte ännu förekom. Under 1700-talet tillreddes ostron på olika vis men äts även råa.
59. **STÅLKVARNSMJÖL**, mjöl malt i stålqvarn, konstruerad för fin malning av spannmål med qvarnstenar av stålsten, också kallad rhensk sten. Stenarna var hårdare än de vanliga, varvid man erhöLL renare mjöl. Se *Dalins ordbok* (»Stålqvarn«); Rinman 1788–1789 (»Qvarnsten«).  
**GRÄSSLA**, grissel, brödspade med vilken bröd skjuts in i bakugnen.
60. **POLLENSK**, polsk.
61. **SAMTJOCK**, mycket tjock eller stelnad till nästan fast konsistens.
62. **ROSEN MARYEN**, *Rosmarinus officinalis*, rosmarin.
63. **BLÖT**, mjuk.
64. **BIANK**, blanchmangé, efterrätt av vit färg. Förekommer även t.ex. hos Broocman, vol. 1, 2016, s. 470.  
**STARKNA**, stelna.  
**HÖSA**, ösa.
65. **KLAPPA**, röra om kraftigt, vispa.
66. **KLENÄT**, friterat bakverk.
67. **NUNDEL**, här avses nudel. Recept på pudding eller kaka med kokta nudlar som ingrediens förekommer bl.a. i *Oeconomia* 1730, s. 156; Warg 1770, s. 413.  
**GRÖTTEN**, sannolikt gröten. I handskriften har ordet korrigerats, troligen så att »gräddan« har överskrivits med »grödden«. Framför ordet står siffran 1. Möjligen syftar textstället på den första gröten, d.v.s. den gröt av nudlar som det föregående receptet på nudelkaka innehåller: »sedan blandas gröten upp med 13 stycken ägge blommor ...« (s. 104).
68. **VATTLÄGGA**, lägga i vatten för uppmjukning, blötlägga, urlaka, t.ex. vattlagd sill.
69. Mellan orden »kvarter« och »färskt« står ett ord som närmast kan utläsas »ett«. Det har här tolkats som en felskrivning och därför uteslutits.
- TVÄTTA SMÖR**, se kommentar 24.
70. **KRING SKALEN**, jfr Valleria 1931, s. 15: »tag [...] det gåla tunna som sitter fast in uti skalene«.
71. **TÖR** eller törr, parallellformer till torr.
72. **POTASIE**, eg. *potage* (fra.), soppa tillredd på varierande sätt, t.ex. med kött. Jfr *Oeconomia* 1730, s. 193–194; Broocman, vol. 1, 2016, s. 446.  
**GIÖPNING**, se kommentar 29.  
**KRAFTSOPPA**, sannolikt klar soppa på höns- eller nötkött, buljong.
73. **TRÅ**, talspråksform av träd.
74. **SNÖMOS**, jfr recept på »snio-mos« hos Valleria 1931, s. 36. Formuleringarna skiljer sig men receptet påminner i övrigt om detta.  
**ALUN**, kaliumaluminiumsulfat,

- framställdes av alunhaltiga skiffrar. Som livsmedelstillats fungerar alun som ett surhetsreglerande medel. Alun har en sedan länge känd blodstillande effekt. Alun har även använts som betmedel vid färgning av tyg och garvning av skinn. Jfr kommentarerna 249 och 270.
75. **CANARI SOCKER**, kanariesocker, fint, vitt socker från Kanarieöarna. Även benämning på den bästa sorten av raffinerat socker.
76. **TÄRA**, ev. skära, hugga, slita sönder. Möjligen avses »tärna«. Jfr Cajså Warg som gör pepparkaka med torra pomeransskal som blöts och skäres i små *tärningar*. Warg 1770, s. 558.
77. **LACKPÅSA**, läckepåse, för destillering eller silning, av verbet läcka med innebörden destillera, filtrera, sila. Jfr Valleria 1931, s. 53 om blåbärsvin: »Stöt bären [...] läcka det sedan genom en kirssingspossa, såsom annat läckevin [...]».
78. **BEFELLAMO**, en förvrängning av *Bœuf à la mode*, en traditionell fransk maträtt, oxkött i gryta med örter. Rätten går tillbaka på ett recept från 1651 i *Le cuisinier françois* av François Pierre de La Varenne. Jfr Valleria 1931, s. 21 och 44, två recept, »Beuf à la Mode« och »Befellamo«, med motsvarande innehåll som här, men med avvikande ordalydelse.
79. **TRIN**, trind, här: rejäl, stor, tjock.
80. **MORTELKAKA**, kaka gräddad i mortel. **FRESTA**, göra försök, pröva.
81. **KROM RÅD**, krumrån. Kromma, göra krom, krum, d.v.s. böjd, krökt; bågformig. Rån är ett slags tunt, väffelliknande, frasigt och sprött bakverk som gräddas mellan flata, på insidan mönstrade järn (rånjärn), och därefter lägges på en kavle för att formas. Se Holm 2010, s. 47. Jfr recept på krumrå hos Valleria 1931, s. 6.
82. **TJOCK RÅD**, jfr »Tiock ræen«, Valleria 1931, s. 10.
- RILLA**, ev. ringla, lägga ut i ringlar eller trilla, ge något rund form genom rullning.
83. **TUNN RÅD**, tunna rån, jfr Warg 1770, s. 554.
84. **SKOTTHÖNS**, benämning på olika maträtter av höna eller kalkon. Stuvning av sönderskuret, stekt hönskött, ragu på skotthöns. Recept finns hos Broocman, vol. 1, 2016, s. 461; *Oeconomia* 1730, s. 38; Warg 1770, s. 166.
85. **BOLONISK**, torde avse bononisk, d.v.s. bolognesisk. saob ger exemplen bononisk eller bolognesisk korv. Men sannolikt har en sammanblandning av begreppen skett i Stensböle hushållsbok, för enligt bokens register är det fråga om »polonisk korv«, d.v.s. polsk. Jfr *Oeconomia* 1730, s. 168, som ger ett recept på »Pålsk Korf« och *Mårta Stures hushållsbok* med ett recept på »Saucisse de Boulogne«, d.v.s. bolognerkorv. Jfr Piper 2007, s. 101; Warg 1770, s. 366, »Saucice de Boulogne«.
86. Sista raden är ett svårtytt tillägg längst ned på sidan, mitt i receptet. Ev. är det fråga om en senare tillfogad precisering, eftersom tillägget är skrivet av en annan hand. I handskriften står det: »I halt skål m io äge u«.
87. **BUBBERT**, en geléartad maträtt tillredd av ägg och mjölk, pudding. Se även *Oeconomia* 1730, s. 126; Warg 1770, s. 442–443, 460–461.
88. **KIES**, kis, egentligen grus, grov sand.
89. **LYCKT**, se kommentar 51.
90. **HANTERAT**, sannolikt hantera det, bearbeta.
91. **TRIP**, oklar innebörd. **OPEN**, oklar innebörd. **I MILLAN**, emellan.
92. **LAG**, laga eller lägg. **PORTLAKA**, *Portulaca oleracea*, portlak, sallat.
93. **STYRKIR**, styrkande, som ger styrka, av »styrkia«, förstärka.

94. **ROSEN MARIEN**, *Rosmarinus officinalis*, rosmarin.
95. **KNIVS BACK**, oklar innebörd, möjligen övre delen av ett knivblad, knivrygg.
96. **DISTELERS PANNA**, destillationspanna.
97. **HÅRDUK**, glatt, gles vävnad, tyg av djurhår, tageltyg.
98. **OBLÄTTA**[TE?], oblat, tunn, utbakad torkad deg, underlag för bakverk. Ordslutet ovisst. Jfr Dahlgren 1914–1916: »Öflete, Öfläte, se Oblat«; Valleria 1931, s. 10: »oblater (öfläten)«.
99. **TÄGLIGEN**, långsamt, makligt, stillsamt.
100. **TRETA**, sannolikt träta, trätera, i betydelsen hantera, bemöta. Jfr *traiter* (fra.), sköta, behandla, förpläga, traktera. Jfr även malträtera samt traktör från *traiteur* (fra.).
101. **MAKRON**, se kommentar 28.
102. **OBLAT**, se kommentar 98.
103. **BESKUJT**, biscuit, biskvi. Stavningen »beskift« används i registret till Stensböle hushållsbok. Recept finns enligt saob redan i Romble Salés *Then frantzöske kocken och pasteybakaren* 1664. Warg 1770 har flera recept där biscuiter ingår, se s. 403, 461, 475.
104. **HÄNDREN**, HÄNDERNA.
105. **ORANGEVATTEN**, pomeransblomvatten, smakförbättrare. Lindgren & Gentz 1927, s. 164–165.
106. **KRÄKLA**, redskap för omröring vid kokning. Redskap som i sin enklaste form består av en gren med en krans av kvarsittande, avkapade kvistar.
107. **SVALA**, göra sval, svalna, svalka.
108. **CORQUAN**, croquan, krokan, bakverk av mandelmassa.
109. **KROKOT**, krokigt.
110. **ORANGÉEVATTEN**, se kommentar 102.
111. **VATTLAGD**, blötlagd. Lägga i vatten för uppmjukning, urlaka, t.ex. vattnad sill.
112. **TURSKA BÖNOR**, *Phaseolus vulgaris*, turkisk böna, trädgårdsböna.
113. **MATTA SIG**, bli svagare, avmattas, förlora i kraft.
114. **DÖRSLAG**, durkslag.
115. **DIKT**, kraftigt, duktigt, eftertryckligt.
116. **SPETSGLAS**, glas med trattformad kupa och fot på rund fotplatta, snapsglas.
117. **OMSÄTTA**, sätta omkring, omsluta, innesluta, t.ex. omsätta med stenar.
118. **DÖRN**, dörren.
119. **BRUN-GULT ATT FÄRGA**, särskilt i färgrecepten förekommer de äldre formerna »gol« och »golt« för gul och gult, liksom även »gål«, t.ex. hos Cajsa Warg. Angående färgning av tyg och garn, se Broocman, vol. 2, 2016, s. 616–631; Warg 1765, s. 85.
120. **POTASKA**, pottaska, kaliumkarbonat. Namnet kommer från metoden att använda lerpottor vid urlakning av lövträaska. Pottaska användes vid tillverkning av såpa, glas, krut och läkemedel. Det är också ett gammalt rengöringsmedel och betmedel vid växtfärgning.
121. **OLJANA**, orleana, rött eller gulrött färgämne som erhålles av det tropiska amerikanska Annattotträdet, *Bixa orellana*. Fruktarna används för att tillverka ett färgämne, annatto. De används också för kulinariska ändamål i det latinamerikanska köket och för medicinskt bruk. Jfr Warg 1765, s. 8, 10, 18–19, 27, 29, 33; Broocman, vol. 2, 2016, s. 617, 619–620.
122. **ENOM**, dativform av »en«.
123. **NOCH** (ty.), ytterligare.
124. **VINSTEN**, surt kaliumsalt av vinsyra, kaliumvätetartrat, som vid jäsning av vin avsätter sig på jäskarets botten. Vinsten är svårslösligt i vatten och olösligt i alkohol. Vinsten användes som betmedel vid färgning. Vid betningen behandlas textilier med betmedel så att lösliga färgämnen blir mer svårslösliga och därmed binds starkare till fibern.
125. **FRANSKT GRÄS**, *Reseda luteola*, färgreseda, även kallat voi, väg eller vau. Färgreseda är en färgväxt, som ger ylle, silke, linne och bomull en

- hållbar gul färg. Fröna innehåller olja som kan användas till fennissa för bl.a. oljemålningar. Se även Warg 1765.
- HAVAT, hava det.
114. **BRISILIA**, bresilja, har betecknat färgämnen från flera olika arter. Begreppet syftade ursprungligen på ett ostindiskt träslag, sappanträ, *Caesalpinia sappan*, eller *Lignum brasile*, *Caesalpinia brasiliensis*, som användes för att färga främst rött, men även brunt, blått och violett. Ett sydamerikanskt besläktat träslag, *Caesalpinia echinata*, som ger äkta bresilja eller röd bresilja, även kallat färbock, kom att ge namn åt Brasilien. Dess viktigaste användningsområde har varit röd, violett eller brun färgning av textilier. Från kampschträ, *Haematoxylon campechianum*, blåholz eller blåträ, erhöll man blå bresilja för att färga blått, violett, brunt eller svart. Kampschträ var ett viktigt blått färgämne vid sidan av indigo och det inhemska vejde, *Isatis tinctoria*, och användes till färg för läder och möbler, men även medicinskt som ett adstringensmedel vid diarré. *Morus tinctoria*, Gelbholz eller gulholts, gav gul bresilja; *Nordisk familjebok* (»Campêche-träd»); Lindgren & Gentz 1918, s. 157–158; Bergmark 1956, s. 204–205.
- HUS BLÅTT**, husbloss, ett limpreparat som ursprungligen erhöles av simblåsan hos olika arter av störfiskar, främst *Acipenser huso*, därav namnet »husblåsa». Husbloss har använts för att glätta sidentyg och som gelatin i maten samt för att få överjäst öl att klarna. Se Piper 2007, s. 259.
115. **LÄRFT**, ursprungligen vävnad av lin i tvåskaftsbindning, sedermera tyg även av annat material, vanligen bomull.
116. **NEJLIKEBRUN**, om färg av samma nyans som kryddnejlikor, mörk- eller svartbrun.
- GALLÄPPLE**, gallbildning på galläpplekens blad, som p.g.a. sin garvsyrehalt har använts till garvning, färgning och framställning av bläck. Som läke-medel verkar ämnet adstringerande. Bergmark 1961, s. 189–190.
- KRAPP**, *Rubia tinctoria* är en ört, vars rötter ger ett rött färgämne som hör till de äldsta färgämnen man känner till. Användes till färgning av bomullstyger och har också odlats som medicinalväxt.
- VICTRIL**, vitriol, äldre benämning på sulfathydrat som bildar glasliknande kristaller, t.ex. zinkvitriol eller vit vitriol, järnvitriol eller grön vitriol och kopparvitriol eller blå vitriol. Använd till färgberedning, som bekämpningsmedel eller för medicinska ändamål. I handskriften förekommer även stavningarna vichtril, victrill, vichtrill och vichtril.
117. **KARDEVANS FÄRGA**, karduanfärg, svart färg från tillverkningen av karduanläder, fint får- eller getskinn av en framställning som härstammar från Córdoba. Har använts till sulor och ovanläder i skor samt väskor. Syftar här sannolikt på att färgämnet kunde fås hos en karduanmakare. Cajsas Warg använde »Passer-watn, som man kan få hos *Carduvans*-Makare» för att färga svart. Använt för att färga passerläder, grovt, svärta läder. Warg 1765, s. 51.
118. **BETA**, behandla ett material genom betning. Detta sker med hjälp av lösningar av syror eller salter, t.ex. vinsten eller alun, för att göra materialet mer mottagligt för ytterligare bearbetning, såsom färgning av textilier.
- FÄRNBÖCK**, efter den brasilianska provinsen Pernambuco, ett annat namn på bresiljeträ, *Caesalpinia echinata*, eller röd bresilja, som ger röd, violett eller brun färg.
- CARMESIN**, karmosin, karmin, ett högrött färgämne framställt av koschenill, som kommer från kaktusarten *fikonopuntia*. Karmin har använts för färgning av tyg och papper

- samt i smink, olje- och lackfärg.  
**PONSO** eller *ponceau* (fra.), vallmoröd färg. Cajs Warg (1765) färgade både ullgarn och silke ponsorätt med olika färgämnen.  
**LUT**, lösning av basiska ämnen. Lut för färgning, färgborttagning eller bykning av tvätt framställdes sedan gammalt ur träaska.  
**MORTARE**, mortel.  
**ESOMOFTAST**, allt som oftast.
119. **GEMEN**, vanlig.  
**KLARESTA**, superlativ av klar. Jfr Warg 1765, t.ex. s. 36, 38, 46–47, 54–56.  
**ORLIANA**, oljana, se kommentar 112.
120. **MARKER**, se kommentar 23.  
Otydlig förkortning, sannolikt lod eller annat viktmått.  
**BETA**, behandla textilier vid färgning, se kommentar 113.
121. **ÖMSA**, ersätta, byta.  
**GÖMMA**, förvara.
122. 24, otydlig siffra.
123. **FAT BAKELSE**, ett recept där degen läggs i ett fat och täcks av ett annat fat och därefter kokas på vattenbad. Jfr Valleria 1931, s. 39, Broocman, vol. 1, 2016, s. 438.  
**LÖFT**, lyft.
124. 22, otydlig siffra och svårtytt tecken för måttenhet, sannolikt lb, skålpund (*libra*), ca 0,425 kg.  
**ÅM**, ett större rymdmått för våta varor, ca 157 liter. Syftar här på kärlet.  
**SPRUNDTAPP**, runt eller fyrkantigt hål för sprundtapp på lagerkärl, t.ex. tunna för öl eller dylikt.
125. **TÖRR**, se kommentar 71.
126. **JÄSMÖLK**, surmjölk, filmjolk eller maträtt med surmjölksklippar i vispad söt grädde.  
**ASKEMÖRJA**, aska blandad med ofullständigt brända eller glödande kolstycken.
127. **BLÅS**, oklar innebörd. Ev. avses uppvärmning tills det slår upp blåsor, bubblar. Jfr saob: »blåsa sig», bli full av blåsor.
128. **SAMT**, tillsammans, samtliga.  
**VARAN**, sannolikt varann, varandra.
129. **PÄRLEPROV**, något oklar innebörd, sannolikt dropptest, kulprov.  
Direkt efter receptet står med samma handstil skrivet: »jo men min Kiära Syster Anna». Texten verkar inte höra till sammanhanget, men är skriven med samma handstil som övrig text på sidan. Denna Anna kan vara Barbro Christinas dotter, f. 1734. Nedtecknaren kan vara en annan dotter, Maria, f. 1725, eller Sofia, f. 1730, eller sonen Wentzel Fredrik, f. 1727, som tog över gården efter föräldrarna.
130. Texten är skriven på en lös papperslapp, insatt mellan handskriftens s. 170 och 171.  
**FLÄDER**, *Sambucus nigra*, har haft ett stort anseende som läkeväxt, den betraktades förr som något av en universalmedicin och dyrkades som en gudomlighet, hyllfrun. Man utnyttjade främst blommor och frukter, men även blad och innerbark. Avkok på blommorna, *Flores Sambuci*, ansågs vara svett drivande och stilla värk, bladen laxerande. Te intogs mot förkylning. Utvärtes var medlet smärtstillande och av frukterna, *Baccæ Sambuci*, framställdes flädermos. Frukterna kunde också användas för färgning. Lillfläder, *Sambucus Ebulus*, sommarfläder eller sommarhyll, var en läkeväxt med liknande egenskaper som fläder, men ansågs verksammare. Lindman 1917–1926; Bergmark 1961, s. 107–112; Nyman 1867, s. 74–76; se *Den virtuella floran* (»Fläder»).
131. Texten är skriven på en lös papperslapp, insatt mellan handskriftens s. 170 och 171.  
**MIXTURA SIMPLEX**, ett slags universalmedicin. I huskursböcker från 1700-talets början användes värmande droppar som Mixture Simplex och kamferdroppar. Marander-Eklund 2005, s. 53–56.

**SPANSK HUMMEL OLJA**, *Aetheroleum origani cretici*, spansk humleolja, destillerad av olika *Origanum*-arter med ursprung i Medelhavsområdet. Har använts mot bl.a. tandvärk. Arten kretadiptam eller spansk humle, *Origanum dictamnus*, kommer från Kreta och är inte besläktad med humle. Men blomställningarna påminner om humlekottar och har använts till smaksättning av öl, därav benämningen spansk humle. Lindgren & Gentz 1918, s. 244.

132. **SATFLOR**, *Carthamus tinctorius*, safflor, färgtistel. Safflor användes förr som medicinalväxt och till växtfärgning, särskilt av sidentyger. Blommorna innehåller stora mängder av det gula färgämnet safflorgult och små mängder av det röda ämnet kartamin eller spanskt rött. Safflorgult har använts till att färga likör och pistillerna har sålts som billig saffranförfälskning. Med kartamin har man färgat smink och konditorivaror. Fröna är urindrivande, och har använts mot »wattusot« och hosta. Se *Den virtuella floran* (›Safflor‹). Jfr Linder 1720, s. 36, 44, 83; Hoffberg 1768, s. 71.

**SIU VATTEN**, oklar innebörd, ev. »siö vatten«, d.v.s. sjövatten.

133. Textstället är mycket korruperat. Originalstavningen lyder: »balsam uitte, lebens balsam häfmans dräppar prinssens dräpar betzueschefftingtur iortthors sirisus. Konfächt [altkerf]«. Det sista ordets betydelse är oklar. Avsnittet har skrivits med annan hand och annat bläck än recepten. Avsnittet som inte hör till sammanhanget är i handskriften antecknat mitt i receptet »Rosen rött på linne eller bomulls garn«, men har i den tryckta utgåvan flyttats nedåt för att inte stå i dess mitt. **BALSAM VITAE, LEBENSALSAM, HOFFMANNS DROPPAR**, *Liquor anodynus mineralis Hoffmanni*, *Spiritus sulphurico-aethereus* är en blandning

av eter och sprit, uppkallad efter den tyske läkaren Friedrich Hoffmann. Medlet nyttjades som upplivande eller krampstillande och vid nervösa tillstånd. Användes också vid kolik och allehanda krämpor samt som rusmedel. Frånberg 1986, s. 113–121.

**PRINSENS DROPPAR**, *Liquor succinatis ammonici pyroleosus* (renad bärnstenssyra, destillerat vatten och hjorthornssalt) eller *Liquor acetatis ammonici pyroleosi* (ättiksyra, hjorthornssalt, rektifierad bärnstensolja och destillerat vatten), används som ett upplivande, krampstillande, urin- och svett drivande medel. Hjorthornssalt har en stark lukt och förekom parfymerat med lavendelolja eller någon annan eterisk olja i det luktsalt som man satte under näsan på personer som svimmat. **HJORTHORNS SPIRITUS**, hjorthornsdroppar, *Liquor cornus Cervi succinatus*, innehållande hjorthornssalt och hjorthornsolja, användes på samma sätt som Prinsens droppar och för deras framställning. *Nordisk familjebok* (›Hjorthornssalt‹, ›Liquor‹, ›Prinsens gula droppar‹). Jfr Lindgren & Gentz 1918, s. 32–33, 60 och 1927, s. 165; se »Hjortens horn – ett potent läkemedel« 2010.

**BESTUSCHEFFS TINKTUR**, nervtinktur, spirituös-eterisk järnkloridlösning, uppkallad efter den ryske generalen och alkemisten Bestuscheff-Rumin som 1725 lanserade detta uppseendeväckande medel, vilket senare gick under namnet Lamottes gulddroppar. Lindgren & Gentz 1918, s. 140; Ekbohrn 1904, s. 86; Hänle 1826, s. 448.

**TINKTUR**, den alkoholhaltiga vätska som erhålls när man med hjälp av sprit utvinnet extrakt ur medicinalväxter för att framställa ett läkemedel.

**KONFÄCHT**, konfekt, medicin överdragen med socker. Jfr saob:

»Confect emoot Pestilentien«.

- Confectio* hade innebörden sammansatt läkemedel, men kom sedermera att beteckna med socker överdragna läkemedel och så småningom konfekt, sötsaker. Lindgren & Gentz 1918, s. 102–103.
134. **AUGURK KÄRNOR**, gurkkärnor.  
**HAMPFRÖ**, nötfrukten av örten *Cannabis sativa*. Hampa är en gammal kultur- och medicinalväxt, som innehåller ämnet cannabiol och som har använts bl.a. för sin smärtstillande verkan. Bergmark 1956, s. 40–44. Hampoljan har utnyttjats till lavemang och omslag samt mot boskapssjukdomar. Retzius 1803, s. 141–142. Av stammens fibrer har man framställt exempelvis säckar, rep och snören.  
**KANDISOCKER**, bröstsocker, kristalliserat rent rörsocker i stora, genom långsam kristallisering uppkomna kristaller som inte pulveriserats. Använt såsom läckerhet eller i huskurer.  
**BRAF**, äldre form av bra.
135. **SKOSTELIGA**, kostliga, värdefulla, förträffliga.
136. **LINDBLOMSTER**, *Tiliae Flores*. Inom farmakologin har både lindens blommor, bark och träkol använts. Lindblommor har ansetts vara svett drivande, lugnande och sömngivande. Lindgren & Gentz 1927, s. 87–88.  
**STYRKIA**, göra starkare, stärka, här ung, förstärkning.
137. **CARBENDICHTE**, kardbenedikt eller benedikttistel, egentligen »välsignad tistel«, *Centaurea benedicta*, även *Carduus benedictus* eller *Cnicus benedictus*. Växten kom till Norden med benediktinermunkar och fick stort anseende som medicinalväxt. Den har använts i beska kryddor och i malörtsdroppar för att verka uppiggande, stimulera matsmältningen, motverka aptitlöshet, uppkördhet, väderspänningar, illamående och gallbesvär, samt som ingrediens i likörer. Den ansågs vara sår läkande och blodstillande, bota epidemiska sjukdomar, såsom koppor och pest. Den nyttjades också mot förgiftningar, malaria, ormbett och luftvägsinfektioner, som svett drivande medel och avföringsmedel, för att framkalla menstruation samt för att tvätta sår. Se växtens många användningsområden i Broocman, vol. 2, 2016, s. 719–720, 751–753, 780–783; Lindgren & Gentz 1927, s. 7.
138. **CILEDONIA**, *Chelidonium majus*, skelört, även kallad stor svalört, tillhör familjen vallmoväxter. Örten har ansetts lösa kramper i glatt muskulatur, såsom i tarmkanalen, verka lugnande, smärtstillande och urindrivande. Den ansågs också verksam mot gikt och njursten. Utvärtes användes den mot vårtor, sår och revorm. Mjölksaften har nyttjats mot skelögddhet och olika ögonsjukdomar. Enligt Broocman användes rötterna mot gulsot och pest. Kokad i gammalt öl eller blandad med malört och halm verkar skelörten svett drivande. Broocman ger recept på droppar med skelört för variga ögon och »ögnetröstwatn« för behandling av starr, vol. 2, 2016, s. 613, 671–672, 690–691, 781. Sår, t.ex. om en »arg hund bitit ett nöt«, kan tvättas med ett medel där örten ingår, vol. 1, 2016, s. 327; jfr Hoffberg 1784, s. 141: mot ögonåkommor, blekpussighet, revorm och vattusot. Det man numera kallar svalört, *Ranunculus ficaria*, hör till släktet smörblommor. Arten kallades tidigare *Chelidonium minus* eller svalört. Svalört har således stått för både *Chelidonium majus* och *Chelidonium minus*. *Den virtuella floran* (»Skelört«; »Skelörter«; »Svalört«); Hoffberg 1768, s. 65; Palmstruch, vol. 1, 1803, nr 67; Bergmark 1956, s. 56–57; Lindgren & Gentz 1927, s. 273–274.

- ADMERABELT, admirabelt, beundransvärt.
139. **DOKTOR DURGES UNDERVATTEN**, »Dörjes moderdroppar« eller »Du Rietz moderdroppar« bestod av bävergäll, opium och dyvelsträck tillsammans med hjorthornsspiritus eller hjorthornssalt. Medlet var uppkallat efter drottning Kristinas livmedicus Du Rietz. Användes mot kramp, menstruationssmärter och kolik. Lindgren & Grenz 1918, s. 56. Se även kommentarerna 217, 227, bävergäll och 239, dyvelsträck.
140. **ISOPVATTEN**, av *Hyssopus officinalis*, en gammal krydd- och medicinalväxt som har använts som stärkande, aptitstimulerande och smälösande medel, mot sår och hudåkommor, och som ingrediens i likör. Bergmark 1956, s. 192; *Alternativmedicin* (›Isop‹).
141. **FLÄDERVATTEN**, infusion, avkok eller destillat av fläderblommor. Bergmark 1961, s. 72, 107–112. Se kommentar 130.
- ROSEN**, sannolikt rosfeber, en bakteriell hudinflammation.
142. **PERSILJEVATTEN**, läkemedel berett av vatten och persiljefrö genom destillering. Har använts i magstärkande, renande och vätskedrivande syfte.
143. **DILLVATTEN**, läkemedel berett av dill och vatten genom destillering. Har använts vid kolik och förstoppning, gav god sömn och vederkvickelse. *Den virtuella floran* (›Dill‹).
- KUMMIN**, *Carum carvi*, har ansetts skydda mot trolldom, dålig andedräkt och dålig mage. Som läkemedel använt för sin magstärkande, kramplösande och aptitretande funktion, mot väderspänning. Bergmark 1956, s. 197; 1961, s. 83; Lindgren & Gentz 1927, s. 61–62; *Alternativmedicin* (›Kummin‹).
144. **VINRUTVATTEN**, framställt av *Ruta graveolens*, ruta eller vinruta, en läkemedelsväxt som har haft en utbredd användning inom folkmedicinen, bl.a. mot magbesvär, ögonsjukdomar, t.ex. i ögonvatten, och såsom motgift. Växten bars under medeltiden i doftpåsar till skydd mot pesten, ofta tillsammans med salvia. Den nyttjades också vid epilepsi, psykiska sjukdomar och reumatism. Den utnyttjades dessutom som ett abortmedel, ansågs fördriva döda foster och vara till hjälp vid förlossningskomplikationer. Ur växten erhöles ett rött färgämne för växtfärgning. Vinruta ansågs förbättra smaken på surt vin och fungerade som brännvinskrydda. Örten sattes i klostermaten för att befrämja ett kyskt leverne. Broocman, vol. 2, 2016, s. 745–748; Flising, »Vinruta«; Lindgren & Gentz 1927, s. 186–188.
- PESTILÄNSSIN**, pestilensen, pesten.
145. **GRODBLADSVATTEN**, *Plantago*, groblad, har inom folkmedicinen använts i sår-läkande syfte som plåster eller omslag, men också mot kramp, karies, olika magåkommor, ödem och »kallesiuka« eller frossa, m.m. Den ansågs förebygga pest. Grobladsvatten användes vid halsinfektion och bronkit. Broocman, vol. 2, 2016, s. 682, 687, 689–690, 711.
146. **STÄRKEBÄR**, *Prunus spinosa*, slånbar. Fukt, rot, bark och blommor har i medicinskt syfte utnyttjats p.g.a. sina adstringerande och urindrivande egenskaper. Har också nyttjats vid förgiftning, pest, hosta, reumatiska besvär, förstoppning och i gurgelvatten. Ervast 1839, s. 1; *Alternativmedicin* (›Slån‹).
- BULVISSE ROT**, otydligt textställe och osäker tolkning, pulvisse eller pulverisse. *Pulvis* (lat.), pulver; pulverisera, förr även pulverisera enligt saob. Sannolikt pulveriserad slånrot.
- TALLSTRUNT**, årsskott av tall. Skotten innehåller askorbinsyra, d.v.s. C-vitamin, som motverkar skörbjugg. Under Karl XII:s fälttåg 1709

- lyckades man hindra skörbjugg bland karolinerna med tallstruntextrakt. Tallstrunt innehåller också terpentin som är urin- och svett drivande. Bergmark 1961, s. 115, 205.
147. **SALVIEVATTEN**, *Salvia officinalis*, extrakt eller destillat av salvia. Avkok och olja från bladen har använts mot förkylning, diarré, astma och hudproblem. Kryddsalvia innehåller tujon, ett ämne som kan framkalla kramper. Den kan även hämma kroppens svett-, saliv- och mjölkutsöndring, och anses blodsockersänkande. Avändes som abortmedel och för »at drifwa dödt foster af moderlifw«. Broocman, vol. 2, 2016, s. 716.
- GORGLA**, gurgla.
148. **EKOLLON**, *Semen Quercus*, har upptagits i farmakopéerna och innehåller liksom ekbarken bl.a. ett garvämne. Dessa nötfrukter har använts som svinfoder och, rostade, som kaffesurrogat. *Den virtuella floran* (»Ek«).
- PULVERVERAT**, pulveriserat.
- DURKLOPP**, diarré, även rödsot.
149. **KANELBLOMMA**, kanel består av barken från olika arter av *Cinnamomum*. Också kanelträdets blomma, d.v.s. de icke utvuxna fruktämnena, användes som krydda. Vid officinellt bruk har kanel ansetts ha en magstärkande, stimulerande, urindrivande och menstruationsbefordrande effekt. Lindgren & Gentz 1918, s. 158–159.
150. **GRÄBO**, *Artemisia vulgaris*, en medicinalväxt som uppfattats lindra menstruationsbesvär, frossa, sömnlöshet, kramper, epilepsi och malariasymptom. Den har använts som ingrediens i absint.
151. **LIBSTICKA**, libbsticka, *Levisticum officinale*, krydd- och läkeväxt. Bladen och roten har getts till kor för att öka deras matlust och mjölkproduktion. Enligt folktron ett afrodisiakum som förhöjde könsdriften om det t.ex. tillsattes i badvatten. Libstickeroten har kraftig smak och användes som drog, bl.a. mot hysteri, »moderpassion«, kolik och hosta.
- Den har ansetts fördriva rättor, vägglöss och ormar. Lindgren & Gentz 1927, s. 84–85; Retzius 1806, s. 415–416.
152. **RENFANA**, *Tanacetum vulgare*, använd såsom färgmedel och som maskmedel inom folkmedicinen, ansågs vara magstärkande, förhindra missfall och lik från förruttelse. Hoffberg 1768, s. 71; Lindgren & Gentz 1927, s. 173–174.
153. **KOBLOMSVATTEN**, *Caltha palustris*, kabbleka, framkallar hudirritation, blomknopparna användes som kapris. Hoffberg, 1768, s. 64. Även Gullvivan, *Primula veris*, har gått under benämningen koblomster och har använts mot gikt och kreaturssjukdomar. Bladen har använts som födoämne. Lindgren & Gentz 1918, s. 106.
154. **LIBSTICKEVATTEN**, destillat av libsticka. Se kommentar 151.
155. **SVALBO** hade förr medicinell användning inom folkmedicinen. Svalbon blötta i vin kunde appliceras på ormbett, en gröt på svalbo användes mot halssjuka.
- SVALGRÄS**, svalgräsvatten, ett destillat innehållande svalört, d.v.s. skelört, *Chelidonium majus*. Skelört har använts t.ex. mot ögonsjukdomar och för att bota skelögdhet. I små doser verkar örtens gift lugnande, smärtstillande, kramplösande och urindrivande. »Tro och fakta om skelört«, *Nektarspår* [s.a.]; *Den virtuella floran* (»Skelört«, »Svalört«); Lindgren & Gentz 1927, s. 273–274. Jfr kommentar 138.
156. **ANGELIKAVATTEN**, framställdes av roten till *Angelica archangelica*, kvanne, vars rot ansetts vara magstärkande, slemupplösande, vätske- och »väderfördrivande«. Har använts mot hosta och lungshot. Framför allt

- användes den dock som skydd och botemedel mot pest. Ingår som krydda i munklikör. *Den virtuella floran*: ›Kvanne‹. Bergmark 1956, s. 196; Hoffberg 1768, s. 56; Lindgren & Gentz 1918, s. 15.
157. **TORMENTILLA**, *Potentilla erecta*, blodrot, även kallad »Durchloppsstilla«. Tormentillarat har använts som medicin mot allt från blödningar, magsjukdomar, tandvärk och förkylning till pest och förgiftning. Har även använts för garvning och färgning. Hoffberg 1768, s. 64, omtalar dess »stoppande kraft«. Se *Den virtuella floran* (›Blodrot‹); Palmstruch, vol. 1, 1803, nr 19.
158. **KRUSMYNTEVATTEN**, *Mentha spicata*, eller någon annan art av mynta. Smaksättare och botemedel som ansetts lugnande och verksamt mot kräkningar, kramper menstruationssmärter och kolik. Krusmyntevatten och -brännvin var populära under 1700-talet. Lindgren & Gentz 1927, s. 146–158; Hoffberg 1768, s. 66.
159. **MODREN**, livmodern.
160. **LYCKT**, se kommentar 51.
161. **KARBOR RÖTTER**, kardborrerot, *Radix bardanæ*, av olika *Arctium*-arter, *Arctium lappa* eller *Arctium tomentosum*. Drogen har använts vid hudutslag och sår, gikt, njursten och reumatism. Använda växtdelar är bladen för utvärtes omslag och roten för invärtes bruk. Svett drivande och urindrivande. Lindgren & Gentz 1927, s. 19–20; *Den virtuella floran* (›Kardborrar‹). Hoffberg 1784, s. 182. Användes även för boskapen, se Broocman, vol. 1, 2016, s. 325.
162. **PIONKÄRNOR**, *Paeonia officinalis*, pionens runda frön har kallats »kärnor« och ansågs officinella, olika färgers frön hade olika användningsområde. Roten ansågs mest verksamt, närmast fröna. Pionen har använts mot frossa, kvinnosjukdomar och menstruationsbesvär, sjukdomar i urinvägarna, sår, kramp och epilepsi samt barns »hjertsprång«. Barn med epilepsi kunde bära halsband av pionfrön. Lundberg 1960, s. 151–152; jfr Hoffberg 1784, s. 144; Lindgren & Gentz 1927, s. 161–163.
163. **SMULTRON**, *Fragaria vesca*, har ansetts ha antiseptisk, lösande och kylande verkan. Späda blad användes till te. Linné, som plågades svårt av gikt, ansåg att smultronkurer var det enda som gav honom lindring. *Till livs med Linné* 2007, s. 216–218.
- LACKA**, drypa, rinna droppvis.
164. **LAKA**, lake, *Lota lota*. Levern är en källa till A-vitamin som behövs för synen.
165. **KLIV**, parallellform till klyv.
- ITEM** (lat.), likaså.
166. **BOMDEMÄCK**, oklar innebörd.
- SNÖVATTEN**, något oklar innebörd, medel att tvätta sig med.
167. **GETE LORT**, träck, jfr Lindgren & Gentz 1918, s. 2–4.
168. Sorter av äpple, *Malus domestica*, har liksom andra fruktsorter namngetts utifrån utseende, mognadstid, färg, plats där sorten uppkommit o.s.v. I hushållsboken uppräknas sorter som var kända i Sverige, men det är obekant om de har odlats på Stensböle. Många av sorterna var knappast hårdiga i Nyland. Namnskicket var vacklande under 1700-talet; samma namn användes för olika sorter och olika namn användes för att beteckna samma sort. En del av namnen förekommer fortfarande. I hushållsboken nämns också namn på körsbär och päron samt på exotiska frukter som bara har kunnat odlas i växthus i Norden. I slutet av 1700-talet började pomologen, läran om odlade frukter och bär, utvecklas i Europa, bl.a. med syfte att skapa reda i namnskicket. Pomologen Anton Nilsson nämner

två svenska listor över fruktsorter från första hälften av 1700-talet, den ena från 1729 från släkten Bondes Hesselby slott i Spånga, Stockholm, och den andra från 1728 från godset Grensholm norr om Norrköping, ägt av släkten Spens. Bara ett par av sorterna på de här listorna finns med här (Nilsson 1987, s. 17–19). Också Carl von Linné namngav äppelsorter på svenska, då han i sin *Skånska resa* 1749 nämner fem sorter (Näslund 2000, s. 23). Den första pomologiska handboken på svenska, Olof Eneroths *Handbok i Svensk Pomologi*, utkom först 1864–1866.

**GRANATÄPPLE**, *Punica granatum*, gammal kulturväxt, förmodligen från Mellanöstern och Medelhavsområdet.

**VITGYLLING**, parallellnamn Virginskt rosenäpple och Sommargylling. Sorten antas vara en av de äldsta i Europa. Eneroth & Smirnov 1896, s. 39.

**RÖDGYLLING**, parallellnamn till Röd vinterpostof. Eneroth & Smirnov 1896, s. 152–153.

**KANTÄPPLE**, benämningen anger att det är fråga om äppelsorter med en kantig form, gamla sådana är t.ex. Danzigäpplet (Danziger Kantäpfel) och Mecklenburgs kantäpple. Kantäpple (Stora kantäpplen respektive Kantäpplen) finns också med på de 1720-talslistor som Nilsson nämner. saob (»Kantäpple»); Eneroth & Smirnov 1896, s. 160–162, 168–170; Nilsson 1987, s. 18–19.

**STETTINER**, namnet syftar på Stettin (Szczecin) i nuvarande nordvästra Polen. Det finns flera stettinersorter med olika epiteter (Röd, Gul, Vit höstm.fl.) som kommer från området, möjligen också från norra Tyskland.

**DRUVE ÄPPLEN**, Druväpple.

**LAORS MÄSSE ÄPPLEN**, Larmässeäpple, obekant namn, möjligen ett äpple som mognar redan vid Larmäss den 10 augusti.

**ENGELSKA PEPPING**, avser Pippin-

eller Pippingäpplen från England, varifrån flera sorter kommer, t.ex. Engelsk guldpipping och Ribston Pippin, som båda torde ha uppkommit på 1600-talet. »Pipping-namnet är ett af de mest missbrukade. Vi erinra endast därom, att man i England kallar kärnstamsorter »pippins» utan att fästa sig vid gruppsskillnad, form, mognadstid o.s.v.» Eneroth & Smirnov 1896, s. 207.

**VITA VINÄPPLEN**, möjligen detsamma som Klaräpple, som enligt Eneroth & Smirnov 1896, s. 53–54, förekom under namnet Vinäpple och är en av de äldsta sorterna i Sverige, ev. införd från Östersjöprovinserna under stormaktstiden.

**POMERANS ÄPPLEN**, ev. detsamma som Engelskt pomeransäpple, se Eneroth & Smirnov 1896, s. 397–399.

**JÄRN-ÄPPLEN** »Alla hållbara rödbruna, grönköttiga äpplen blifva gärna så benämnda», enligt Eneroth & Smirnov 1896, s. 170.

**STRIPGLING ÄPPLE**, kan ev. vara Echter Winter-Streifling, Äkta vinterstrimäpple, en gammal sort som sannolikt härstammar från Tyskland. Eneroth & Smirnov 1896, s. 458–459.

**PARADISÄPPLE**, ett namn som förmodligen har använts på flera sorter. Det kan stå för *Malus prunifolia* med små frukter, som kan användas till syltning. Det har också använts åtminstone på sorten Hampus, vilken dock kan härledas endast till 1750-talet. Eneroth & Smirnov 1896, s. 37.

**POMERANS**, *Citrus aurantium*, en citrusfrukt som kommer från Himalayas sydsluttningar. Fördes av araberna västerut längs Sidenvägen genom Asien till både den europeiska och den afrikanska Medelhavskusten. Frukten var känd i Europa före apelsinen. Möller 1997, s. 17.

**KRIKON**, *Prunus domestica ssp. insititia*, en underart till plommon. Det är dock

oklart vad som avsågs med krikon på 1700-talet. »*Prunus domestica* ssp. *insititia*, krikon«, *Linnés växter på Hammarby*.

**PASSIONS POMUM**, *Passiflora edulis*, passionsfrukt eller passionsblomma, en tropisk eller subtropisk klängväxt, ursprungligen från Sydamerika. Frukterna är ätliga, men växten odlas också som krukväxt.

169. **NUMERATION**, uppräknings.

**KÖRSBÄR**, stenfrukter inom plommonsläktet. Man skiljer mellan surkörsbär (*Prunus cerasus*) och sötkörsbär (*Prunus avium*). Eneroth & Smirnoff 1901, s. 5–8.

**MAIJ KIÄRSSEN**, Maikirschen, majkirs eller majkörsbär, hybrid av sur- och sötkörsbär.

**MORETTER** avser förmodligen moreller, den grupp av surkörsbär som har färgad fruktsaft: »... namnet morell har blivit missbrukadt, då det nämligen mången gång användes för alla mörka körsbär ...« Eneroth & Smirnoff 1901, s. 103.

**KLARA DITO**, klarbär, den grupp av surkörsbär som har klar fruktsaft.

**FEUGEL KÖRSBÄR**, *Prunus avium*, fågelbär, fågelkörsbär eller sötkörsbär. För de odlade sorterna av sötkörsbär eller fågelbär används samlingsnamnet bigarrå. *Den virtuella floran* (Sötkörsbär, *Prunus avium* L.).

**WEXEL KÖRSBÄR**, sannolikt en försvenskning av Weichsel-kirschen, den tyska benämningen på moreller. Eneroth & Smirnoff 1901, s. 103.

170. **BERGAMOTT**, en typ av päron som är rund till formen, olika sorter förekommer. »Namnet Bergamott anses af några vara uppkommet genom en förvrängning af det turkiska ordet Beg (Bey) Armoud (»furstligt päron«).« Eneroth & Smirnoff 1899, s. 99.

**KONG PÄRON**, Kungspäron.

**AUGUSTI PÄRON**, ev. avses Larmsspäron som i Sverige också

kallats Augustipäron. Enligt Eneroth & Smirnoff 1899, s. 29, 31, var det fråga om en sort som »öfverleefde det stora nederlaget inom det odlade växtriket under 1709 års eftervinter«, men de påpekar: »... under detta namn [Augustipäron] förekomma flera sorter.«

**KLOCKE PÄRON**, Klockpäron.

Benämning på vissa stora, klockformiga päronsorter; bl.a. ska Windsorpäronet ha kallats Klockpäron i Skåne. Eneroth & Smirnoff 1899, s. 83.

**MOSCODELLER**, Muskateller.

**KANEL PÄRON**, Kanelpäron. »Sedan lång tid gifves det en mängd sorter med namnet »kanelpäron« i Sverige; alla liffigare, kryddiga sorter kallar man så.« Eneroth & Smirnoff 1899, s. 37.

**SYLTE PÄRUN**, Syltpäron, parallellnamn till Kokpäron, som är en gammal sort, men sorten »förväxlas gärna med våra svenska *Bonchrétiener*, hvilka också ofta kallas »Syltpäron«.  
Eneroth & Smirnoff 1899, s. 133.

**SOCKER PÄRUN**, Sockerpäron, gammal fransk sort som odlades redan på 1600-talet. Men enligt Eneroth & Smirnoff hör »[n]amnet »Sockerpäron« ... till de hos oss i allmänhet mycket missbrukade. Under detta namn förekomma så väl smärre som medelstora gröna och rödgula sommarsorter.« Eneroth & Smirnoff 1899, s. 187.

171. Texten är rätt korrumpad i detta avsnitt. Bland de örtnamn som torde kunna identifieras är *Nymphaea*, näckros, *Tulipa veneris*, d.v.s. *Tulipa agenensis*, tulpan, *Muscari*, pärlhyacint, *Lilium martagon*, krollilja, *Fritillaria imperialis*, kejsarkrona och violer, bland dem möjligen *Viola wittrockiana*, pensé.

172. **PORTULAK**, *Portulaca oleracea*, portlak, sallat.

**FJÄRDING**, laggkärl och rymdmått, här avses kärlet. Se kommentar 10.

173. **TYSK BÖNA**, *Vicia faba*, bondböna.
174. **TURSK BÖNA**, *Phaseolus vulgaris*, turkisk böna eller trädgårdsböna.
175. **KUMMEN**, *Carum carvi*, kummin. Se kommentar 143.
176. **AUGURKA**, gurka.
177. **LAKE**, lag.
178. **CICORI** örter, *Cichorium intybus*, cikoria, vägvärda, blå järnört. Cicorierot, *Radix Cichorii*, och cikoriefrö, *Semen Cichorii recens* har brukats officinellt, bl.a. mot melankoli, gikt, hemorrojder, gulsot, anemi och magåkommor. Roten har rostats till kaffesurrogat. Lindgren & Gentz 1918, s. 61–62. Se Palmstruch, vol. 1, 1803, nr 56. En annan läsning av textstället »Insyta cocori örter« är även möjlig: »Sylta silleri ärter« upptas nämligen i kokboksregistret, men utan sidhänvisning. »Silleri ärter« kan då vara en felläsning av »cicori örter« av den som på 1700-talet upprättade registret. Men det kan också vara en plausibel tolkning av textstället, eftersom det är otydligt. Selleriärter, »kärnana« som texten omtalar, skulle i så fall stå för frön av selleri, *Apium graveolens*, som har haft medicinsk användning. Selleri kan enligt Hoffberg förorsaka fallandesot och konvulsioner samt döda ohyra. En dekokt på selleri kan hämma mjölkproduktionen hos kvinnor. Hoffberg 1784, s. 101–102.
179. **DRAGA ÖVERENS**, komma överens, samsas, låta sig förenas.
180. **ITEM** (lat.), likaså. Uttrycket passar inte i sammanhanget, vilket kan vara ett tecken på att texten har kopierats ur en annan källa. **NEDANET**, tiden då månen är i avtagande.
181. **OCULLERA**, okulera, överföra en okulage från ett träd till ett annat, för att utveckla en gren med värdefullare egenskaper än trädet, ympa. **OLAVSMÄSS**, Olofsmässa eller Olsmäss, Olof den heliges dag den 29 juli som utgjorde gränsen mellan två odlingår. **TUSSRA**, oklar innebörd, ev. badda. Jfr tussa, göra en tuss.
182. **LADDUK**, *Lactuca sativa*, laktuk, sallat.
- BEGÄREN**, begärande, som begär.
183. **NOTITIA**, anmärkning.
- 1<sup>mo</sup>, primo** (lat.), eg. *pro primo*, för det första.
- TRÖSKOLEN**, äldre form av tröskeln.
- ORANT**, *Antirrhinum orontium*, skalleblomma, hundhuvudsört, synonym till *Misopates orontium*, kalvnos. Förekomst i södra Sverige sedan 1600-talet. Använd såsom fluggift och mot häxeri, samt som rökelse vid boskapssjukdom, enligt Retzius 1806; *Den virtuella floran* (>Kalvnos); Lindgren & Gentz 1918, s. 119.
- JOHANNES BLOMSTER**, ev. avses äkta johannesört, *Hypericum perforatum*, vilken användes mot lungsot och då någon ansågs vara besatt av onda andar, galenskap eller mani. Innehåller ett rött färgämne och har därför använts som blodstillande medel. Palmstruch, vol. 2, 1803, nr 75; Lindgren & Gentz 1918, s. 134–135.
- LYCHT**, något oklar innebörd. Sannolikt lyckt, se kommentar 51.
- ÅSLAG**, å slag, å rad, i följd, varv. Se *Dalins ordbok* (>Slag).
184. **MARKPUND**, måttenhet. Markpundet motsvarades av lispundet, d.v.s. 20 skålpund eller 20 marker inom järn och kopparviktens system. Jansson 1995, s. 174.
- PUND** står ev. för skålpund, d.v.s. 425 g om det är fråga om viktualievikt.
- BASTUGA**, badstuga.
- HUSBLOSS**, se kommentar 114.
185. **STOD**, äldre form av sto.
186. **PORCELAIN**, *porcelaine* (fra.), porslin. **SILVERGLITT** eller silverglete, blyoxid, använd till framställning av blyvitt, glasmassor, glasyrer, plåster, salvor o.d. Se Cleve 1883, s. 60.

- BLYVITT, ett av de äldsta syntetiska pigmenten. Blyvitt har framställts genom att man lät blyplattor ligga i vinäger, varvid ett vitt pigment bildades under inverkan av luftens syre.
- SEKIWER VIT, ev. avses skiffer (äldre stavningsvarianter är bl.a. schifver och schiefwer). Enligt Rinman 1788–1789 är »Skifferhvitt [...] det renast blyhvitt».
- BÄRNSTENSFERNISSA, vid torrdestillation av bärnsten fås bärnstensolja, bärnstensyra och en hartsartad återstod, bärnstenskolofonium, som användes till beredning av fernissa. Se Cleve 1883, s. 73.
- SPECIES (lat.), inom farmakologin en blandning bestående av skurna eller krossade växtdroger eller kryddor för beredning av läkemedel, ss. infusioner och dekokter, omslag, gurgelvatten och bad. Bergmark 1961, s. 28.
- LYCKT, se kommentar 51.
- AF BRUD. Detta stycke på två rader är överstruket i handskriften, slutet saknas och dess betydelse är oklar. Handstilen byts här, och det finns ingen föregående text som detta återknyter till, inte heller någon fortsättning. Förkortningen »Af brud.» kunde ev. tänkas stå för ett växtnamn som börjar på brud-.
187. BETONIJE GRÄS, *Betonica officinalis*, betoniagräs, även *Stachys officinalis*, läkebetonika, humlesuga. Har ansetts ha stärkande och nervretande egenskaper. Ervast 1839, s. 7. »Bör försökas i modersjuka», enligt Hoffberg 1784, s. 152.
- BONDNÄSSLA, *Leonurus cardiaca*, bonässla, hjärtstilla, hjärtsprängsgräs. Namnet kommer av örtens användning mot melankoli och hjärtsklappning. Lindman 1917–1926, nr 99.
188. KROKUS, *Crocus sativus*, saffranskrokus, vars pistill med långa, röda märkesflikar torkas till kryddan saffran. Som drog använd mot kvinno- och ögonsjukdomar, särskilt i ögonvatten, samt för rening av sår. Ett läkemedel mot bölder, *oxycroceum*, innehöll saffran. Lindgren & Gentz 1927, s. 195–198.
- VEKA, mjuka upp, lindra.
- LITET BARNNS VATTEN, ev. barnvatten, d.v.s. fostervatten, eller möjligen barnurin.
- HUMBLA, *Humulus lupulus*, humle, har använts invärtes som lugnande och magstärkande medel, utvärtes som smärtlindring. Lindgren & Gentz 1918, s. 118.
189. HAMPA, *Cannabis sativa*, smärtstillande drog. Jfr kommentar 134.
190. KVINNORS TIDER, menstruation.
- KAMOMILL, *Matricaria recutita*. Blommorna, som bl.a. använts till te, har ansetts ha värmande och antispastiska egenskaper och vara verksamma mot kolik. Retzius 1806, s. 443; *Den virtuella floran* (›Kamomill‹).
- COLICAM, *colica* (lat.), kolik, buksmärtor.
- KRASSE, kryddkrasse, *Lepidium sativum*, krydda och läkeört. Har använts i urindrivande syfte och för att bota skörbjugg. Fröna stöttes till salva att sättas på sår. Hoffberg 1784, s. 159.
- PÅLIJA, poleja, *Mentha pulegium*, polejmynta, även loppmynta. Använd som allmänt förebyggande medel, t.ex. mot snuva och kramper samt som menstruationsdrivande och fosterfördrivande medel. Har även nyttjats som insektsmedel mot vägglöss och annan ohyra. Lundberg 1960, s. 97.
191. DEN UTLÄNDSKA ELDEN, ergotism, Antoniuseld, dragsjuka eller mjöldryggsjuka. Mjöldrygan, *Secale cornutum*, är en parasitisk svamp som angriper sädeslag såsom råg och ger upphov till mjöldrygförgiftning, ett livshotande tillstånd. Den kan framkalla kallbrand, kramper, hallucinationer och abort. Mjöldrygan användes länge som drog för att

sätta igång förlossningar och stilla blödningar. Jfr Bergmark 1956, s. 126–130; Lindgren & Gentz 1927, s. 108–III.

**HUSLÖK**, *Sempervivum tectorum*, taklök, mycket använd utvärtes inom folkmedicinen mot hudåkommor. Blandad med kvinnomjolk kan huslöken bl.a. stilla raseri, enligt Broocman, vol. 2, 2016, s. 769–770. Jfr Bergmark 1961, s. 182; Hoffberg 1784, s. 132.

**STYRA**, kan avse styrax som utvinns ur det välluktande hartset från bensoeträdet, *Styrax benzoin*, vilket har använts i läkemedel, skönhetsmedel och rökelse. Verkar sammandragande, desinfekterande och läkande på sår. Namnen styrax och storax förefaller att tidvis ha använts synonymt, även om ursprunget kan syfta på två olika trädslag i Mindre Asien och Medelhavsområdet. Styrax eller storax har utvunnits ur barken av träden *Liquidambar orientalis* eller *Styrax officinalis*. Salva innehållande styrax användes mot skörbjugg, sår, kallbrand och skabb. Se Lindgren & Gentz 1927, s. 262–263. Alternativt avses här syra, blad av växter med syrlig smak, såsom släktena *Rumex* och *Oxalis*. Ängssyra, *Rumex acetosa*, innehåller oxalsyra. Krossade blad har använts på sår. Användes också mot skörbjugg, invärtes och utvärtes. Även harsyra, *Oxalis acetosella*, innehåller oxalsyra. Förr framställdes harsyresalt av den, vilket användes som kylande medel. Växten har även använts till sallat, soppor och stuvningar. Nyman 1867, s. 368–369. *Den virtuella floran* (»Ängssyra», »Harsyra»).

**HITSIGHET**, hetsighet, akut sjukdom, sjukdom med hög feber och hastigt förlopp, även om böld, svulst eller sår.

**BETE KÅL**, betkål, *Beta vulgaris*, vitbeta. Kan även avse någon av de odlade formerna foderbeta, sockerbeta, rödbeta eller mangold.

**REVORMAR**, sjukdomen revorm eller ringorm, en svampinfektion som kännetecknas av cirkelformade, fjällande och kliande hudutslag och förekommer både hos människa och djur. Botades inom folkmedicinen med växtsaften ur olika växter. Exempelvis revormsgräs eller revormstörel, *Euphorbia helioscopia*, ansågs kunna bota revorm, vårtor, psoriasis och andra hudåkommor. *Den virtuella floran* (»Revormstörel»).

192. **EKMISTEL**, *Loranthus europaeus*. Misteln lever som parasit på eken. Den tillskrevs förr övernaturliga egenskaper som att skänka liv och fertilitet samt skydda mot gifter. Den betraktades som helig.

**EKBARK**, *Cortex Quercus*, har använts som adstringerande medel både in- och utvärtes, mot rikliga menstruationer och mot epilepsi. Eklöv användes för att behandla sår och diarré. Sannolikt var bruket mer allmänt där eken var mer utbredd, såsom i södra Sverige. Lindgren & Gentz 1918, s. 73–74; Haartman 1765.

193. **STORE SVAL ÖRTS ROT**, *Chelidonium majus*, skelört, även kallad stor svalört, se kommentar 138.

**PIMPINELL**, kan syfta på flera olika växter, *Poterium sanguisorba*, *Sanguisorba officinalis*, eller *Pimpinella saxifraga*. Blad av pimpinell användes under 1700-talet för att krydda vin och sallat, vilket bl.a. Bellman har vittnat om. *Sanguisorba officinalis*, blodtopp, har använts inom folkmedicinen särskilt vid särbehandling p.g.a. sina blodstillande egenskaper samt mot diarré och flytningar. *Pimpinella saxifraga* går under benämningarna bockrot, backanis eller bröstört och anses slemlösande, urindrivande och magstärkande. *Den virtuella floran* (»Pimpinell»); Bergmark 1961, s. 155. Äng. artnamnen, se *Svensk kulturväxtdatabas*.

- COLICA** (lat.), kolik, buksmärtor.  
**STENPASSION**, gall- eller njursten.  
 Nypon var enligt Linné verksamt mot njursten. *Till livs med Linné* 2007, s. 194.
194. **DISTILERA**, destillera.  
**RUND HÄLLÖRT**, *Aristolochia rotunda*, rund hålrot, rund hålört. Hålrot användes mot utslag och i samband med förlossningar för att befrämja efterbörden. *Den virtuella floran* (›Hålrot‹). *Aristolochia* är urindrivande och sårsläkande enligt Liljeblad 1798, s. 147–148. Under namnet hålört eller hålrot går också hålnunneörten, *Corydalis cava*, synonymt med *Fumaria bulbosa*. Dess rotnöf fanns på apoteken under namnet *Aristolochiae fabaceae radix*. Den är lindrigt sammandragande och användes dels mot mask, dels till att rena sår och behandla benröta, enligt Palmstruch, vol. 1, 1803, nr 15 och 42. Palmstruch kallar den *Fumaria solida*, eller *Fumaria officinalis*, lökfumari, åkerrök, gallgräs. Den har nyttjats mot skörbjugg, »blekpussighet», leversjukdomar, hudåkommor, t.o.m. spetläska. Hålört användes mot sjukdomar i livmodern, se Bergmark 1961, s. 39. För de olika artnamnen, se *Svensk kulturväxtdatabas*.  
**BOMOLJA**, olivolja.  
**SNÄRJEGRÄS**, oklart vilken art som här avses: *Galium aparine*, snärjmåra, *Galium verum*, gulmåra, eller *Cuscuta*, nässelsnärja. Vanligen använde man namnet snärjeogräs för *Cuscuta*. *Galium verum* var den vanligaste, men i äldre botanisk litteratur skilde man inte på de olika arterna av snärjor som ansågs hjälpa mot bl.a. spetläska, skabb och förstoppning.
195. **EKMOSSA**, *Usnea*, skägglav, har använts för att rengöra sår och vårda brännskador. Urinsyran i laven är bakteriedödande och påskyndar läkningen. Skägglaven har dessutom använts vid lung-, ögon-, svampinfektioner, svinkoppor, kronisk bronkit m.m., även mot mag- och tarmsjukdomar. Peterson 2013, Kronborg 2016.
196. **BUKREV**, magplågor.  
**BUKLOPP**, durklopp, diarré, även rödsot.  
**PIONROT**, *Paeonia officinalis*. Drogen från pionen, särskilt dess rot, var ett mångsidigt nyttjat preparat. Pionättika, pionvatten och pionkärnor användes bl.a. mot frossa, kvinnosjukdomar och menstruationsbesvär, sjukdomar i urinvägarna, sår, kramp och epilepsi samt barns »hjertsprång». Broocman, vol. 2, 2016, s. 667, 720; Lundberg 1960, s. 151–152. Jfr Hoffberg 1784, s. 144. Se Lindgren & Gentz 1927, s. 161–163. Jfr kommentar 162.  
**3 DAGAR FÖR NY TANNIGEN**, syfta sannolikt på månens faser. Det var en gammal uppfattning att pionen emanerade från månen och att dess rötter skulle skördas tre nätter före nymåne, här: »tre dagar före nytändningen». Lundberg, s. 151–152. Enligt Broocman skulle rötterna grävas upp: »... enär Solen och Månen är uti wädurens tekn, i nedan för solenes uppgång, sedan torkas the i skuggan och icke i solen.» Broocman, vol. 2, s. 668.  
**REV**, häftiga smärtor.  
**PROBATUM EST** (lat.), ung. »det är beprövat».
197. **FÄRPUNGAR**, *Geum rivale*, humleblomster, färkummer eller baggpung. Botar frossan, enligt Hoffberg 1768, s. 64; Retzius 1803, s. 287–288.
198. **GEMENLIGEN**, vanligen.
199. **BRUNELL**, *Prunella vulgaris*, brunört. Har använts som medicinalväxt p.g.a. sina anti-inflammatoriska och kylande egenskaper. Bladen ansågs sårsläkande, färskt krossade lades de på sår. Avkok har använts som gurgelvatten. Se *Den virtuella floran* (›Brunört‹).  
**PÅTA**, peta.

200. VÄLVA, vända, vältra. Se *Dalins ordbok* (»Hvålfva«).

LER, lera.

STA, sjukdom hos hästar, kännetecknas av klåda kring svansroten.

BOREN, borsten, synonymt med sta (se ovan). En annan betydelse är sjukdom som innebär klåda under fötterna.

201. ÅLANDSROT, *Inula helenium*, alant.

Har som medicinalväxt använts mot allehanda mag- och lungsjukdomar, såsom lungsot, kikhosta, mask i magen och dålig matsmältning. Den ansågs verka urindrivande och slemlösande, hjälpa vid melankoli, ormbett, tandvärk, gikt och skabb, ge klara ögon och befördra menstruation. Broocman, vol. 2, 2016, s. 665, 676, 680, 692, 740; Palmstruch, vol. 1, 1803, nr. 57. Se även *Den virtuella floran* (»Ålandsrot«); *Alternativmedicin* (»Ålandsrot«).

MEISTER WURTZEL, Meister Wurzel, *Peucedanum ostruthium*, *Imperatoria*, mäterört eller mästerrot. Jordstammen såldes på apoteken under namnet *Radix ostruthii*, *Rhizoma imperatoriae* eller *Osteritum*.

Den ansågs som ett *remedium divinum* (gudomligt läkemedel) med undergörande egenskaper, och brukades bl.a. mot njursten, frossa, mask, kolik, menstruationssmärter och fyllerigalenskap. Den användes också för kreatur. Lindgren & Gentz 1927, s. 117–119; *Den virtuella floran* (»Mästerrot«). Se Retzius 1803, s. 326. TEUSSELS WURTZEL, Teufelswurz, *Succisa pratensis* eller *Scrabiosa succisa*, ängsvädd, även kallad Teufelswurz, Teufelsbiss, *Morsus diaboli*, djävulens avbetsrot för att den föreföll avbiten. Roten troddes vara mycket verksam mot pest, gift, epilepsi, vattusot m.m. *Den virtuella floran* (»Ängsvädd«). Det kan här även vara fråga om en annan art, dyvelsträck, *Ferula Asa foetida*, Teuffels träck eller djävlsträck, syftande på djävulen

p.g.a. ämnets fränstötande lukt och smak. Drogen erhöles från växtsaften i rötterna på denna orientaliska växt.

Ansågs slemlösande, urindrivande och menstruationsbefrämjande och användes mot mask, kramp, kolik, benröta och hysteri. Den sades stegra könsdriften och hålla giftormar och onda väsen på avstånd. En tinktur på dyvelsträck gick under namnet »marodördroppar«. Jfr Lindgren & Gentz 1918, s. 71–72.

BALDRIAN, *Valeriana officinalis* eller *Radix valerianæ*, valeriana, vändelrot. Den torkade och pulveriserade jordstammen har använts som smärtstillande medel samt mot kramper och epilepsi. Ett universalmedel som Broocman rekommenderar mot mask, svettning, ledvärk och styng. Den ansågs vara bra för ögonen, döda möss och skydda mot smittosamma sjukdomar, såsom pest. Broocman, vol. 2, 2016, s. 732–733.

TURMENTIN, *Terebinthina* (lat.), terpentin, är ett sekret från olika *Pinus*-arter eller barrträd, med medicinsk användning för utvärtes bruk, särskilt i plåster och salvor. Lindgren & Gentz 1927, s. 309–310.

ANGELICA, *Angelica archangelica*, kvanne. Se kommentar 156.

GENTIAN, *Gentiana*, innehåller bitterämnena och många arter har fått medicinsk användning som sår-läkande, matsmältningsförbättrande och aptitbefrämjande medel, andra som färgväxter eller prydnadsväxter. Den torkade roten av t.ex. *Gentiana purpurea*, baggsöta, har använts för framställning av gentianarot (*Radix gentianae*). Drogen har brukats i aptitgivande »beska droppar« samt som medel mot pest, lung- och tvinsot och även vid ögonåkommor. Se *Den virtuella floran* (»Gentianor«); Lindgren & Gentz 1918, s. 95–96; Bergmark 1961, s. 149–150.

202. Ev. »st« för stycken eller »sk« för skålpund, alternativt skedar. Övriga mått i receptet har angetts i skålpund. **CLERDOPACIL**, ev. cedropastilj, pastill innehållande cedroolja som användes i medicinskt syfte. **NIGELLA**, *Nigella damascena*, jungfrun i det gröna, brödkummin. Jungfrun i det gröna har använts som läkemedel, bl.a. som slemlösande medel. Alternativt kan det här vara fråga om *Nigella sativa*, svartkummin, som har använts som lindring vid astma, bronkit, reumatism och hudåkommor. **DOSTA**, *Origanum vulgare*, kungsmynta, oregano. En uppskattad medicinalväxt, även använd som rött färgmedel.
203. **CORBENNEDICHTE**, se kommentar 137. **MALÖRT**, *Artemisia Absinthum*, användes mot epilepsi, för att befördra menstruation, som magmedicin och som maskmedel, då man ansåg att många sjukdomar orsakades av parasiter. Malörten har också haft stor användning som brännvinskrydda. Den är släkt med gräbo, *Artemisia vulgaris*. Drycker med malört fick sin spridning via klosterväsendet under medeltiden. Malörten verkar gynnsamt på matsmältningen och salivavsöndringen, varför den har använts som aptitstimulerande medel (beska droppar). Den utgör en av ingredienserna i absint. Växten innehåller ämnen som förtärda i större mängd ger svåra psykiska störningar. Örten utnyttjades för att fördriva skadeinsekter och möss, namnet kommer sig av att man trodde att den kunde fördriva mal. Den beska smaken gjorde malörten till ett skyddsmedel mot häxeri. Den har även varit sorgens symbol. Se *Den virtuella floran* (›Malört‹); Bergmark 1956, s. 116–119; Retzius 1803, s. 68–70. **MELISEN**, sannolikt meliss, *Melissa officinalis*, citronmeliss, hjärtansfröjd, använd såsom medicinal- och kryddväxt. Inom folkmedicinen användes torkade blad av citronmeliss som te vid nervösa magbesvär och hysteriska anfall. Drogen verkar lugnande och kramplösande, sänker blodtrycket och pulsen. Här kan möjligen även avses melis, *sacharum (zuccarum) melitense*, toppsocker av något sämre kvalitet. Bergmark 1956, s. 193. **VINRUTA**, *Ruta graveolens*, ruta. Se kommentar 144. **ROSEN MARIEN**, *Rosmarinus officinalis*, rosmarin. Drog med stort anseende sedan gammalt. Den har använts som skydd mot onda makter, som ett upplivande och värmande medel, och ansågs vara bra för minnet. Rosmarin ingick i destillatet ungerskt vatten eller drottningvatten, samt i många andra vatten och droppar. Lindgren & Genz 1927, s. 183–185; Lundberg 1960, s. 120–122 och not 446.
204. **BORDERA**, förse med bärd, kanta, t.ex. guldborderad. **PORSELLIN**, porslin. **GALON**, benämning på band med inslag av metalltråd på uniform eller livré.
205. **NICHT**, nikt, är ett pulver som består av sporer från örten mattlumner, *Lycopodium clavatum*, även kallat häxmjöl, kärringkrut eller blixtpulver. Det lättantändliga pulvret användes till blix- och fyrverkerieffekter. *Lycopodium* ansågs skydda mot onda andar. Det användes även som sårpulver och som mask- och laxermedel samt för att rulla piller i. *Den virtuella floran* (›Mattlumner‹); Lindgren & Gentz 1927, s. 121–122. **COLLEUR**, *couleur* (fra.), kulör, färg.
206. **BOCKTALG**, färfett. Linné uppgav att medlet också användes för att smörja fötterna med vid hosta. Se *Till livs med Linné* 2007, s. 180.

- JUNGFRUVAX**, vax som erhålls av unga bin, vitt vax.
- SPIKOLJA**, lavendelolja från blomman av *Lavandula spica*. Uttrycket användes även om blandning av linolja, terpentin och lavendelolja (*oleum lini terebinthinatum*).
207. Texten är skriven på en lös, ituriven papperslapp, insatt mellan s. 200 och 201 i handskriften. Stavningen återges såsom i originalet.
208. **TRIFOLIUM ANTIQVATUM**, *Trifolium Aquaticum*, vattenklöver, som har använts mot gikt, skörbjugg, mask och frossa. *Den virtuella floran* (»Vattenklöver«).
209. **AGARON, WAGARON, ZORAGON**, oklar innebörd.
- ORDINGEN**, oklar innebörd, antingen ordineringen eller ordningen.
210. **GROTTIA**, felskrivning för »gratia« i handskriften. *Medicamentum gratia probatum* (lat.), »läkemedel med nådigt tillstånd beprövat«, har även kallats Haarlemolja, Tillydroppar eller jesuitdroppar. Ett universalmedel introducerat av Claas Tilly i Haarlem 1698, bestående av svavel, terpentin och linolja, *Oleum sulfuratum terebinthinatum*.
- CHYLO**, *chylus* (lat.). Begreppet »chyle« förekom redan i Galenos digestionslära inom humoralpatologin, enligt vilken näringen ombildades i magen till chyle. Med kylus avses numera fettrik lymfa från tunntarmens lymfkärl. Se Lindberg 2007, s. 127–128.
- SNELL**, snabb.
- MERCURIUS**, syftar på kvicksilver, *Mercurium*. Det antogs att kvicksilver skulle ha livgivande förmåga, och metallen var kopplad till odödlighet och skapandet av ett livselixir.
- VATTULÅTANDE**, urinerande.
- STOLGÅNG**, avföring.
- MATK**, äldre form av mask, förr bruklig högre stil.
- HO**, vem som, den som.
- AUTENTIQUE** (fra.), autentisk.
- TADLA**, anmärka eller klaga på.
211. **VISITERA**, företa en medicinsk undersökning.
- STRANGURIA**, stranguri, försvårad och smärtsam uriner. *Medicinsk ordbok*. I Christina Vallerias hushållsbok (1931, s. 65) finns ett märkligare botemedel mot stranguria: »När du påtager ren skiorta, knyt en vänsterknut på vänstra Skiorte flijen [...] Pröfwa, om det går om, det kostar intet.«
- CONTOUSSION**, kontusion, vävnads- eller organskada som uppstått genom stöt eller slag.
- APOSTEMA**, varansamling. *Medicinsk ordbok*.
- HUMIDUM RADICALE**, ett begrepp inom den galenska medicinen eller humoralpatologin om jämvikten mellan de fyra kroppsvätskorna.
- L'EAU DE LA REINE** (fra.), drottningens vatten eller ungerskt vatten, syftande på Elisabeth av Polen, född 1305 och gift med Karl I Robert av Ungern. I sin enklaste form är vattnet en rosmarintinktur. Parfymen fick rykte om sig att vara undergörande. Den ansågs ha medicinska egenskaper, och gavs också invärtes. Bland annat kunde medlet prövas mot epilepsi, reumatism, tandvärk och dövhet. Det användes som smärtstillande medel, liniment och badtillsats. Stockholmsfarmakopén från år 1686 innehöll ett ungerskt drottningvatten. *Shenet* (»Ungerskt vatten«).
- HUK**, hörn, vinkel.
- FÖRFARA**, handla, gå till väga.
212. **MIRACULIUST**, mirakulöst.
- COLICA** (lat.), kolik, buksmärtor.
- LISA**, lindra, mildra.
213. **ÅLANDSROT**, se kommentar 201.
- BAGGE SÖTA**, *Gentiana purpurea*, baggsöta, gentian. Den torkade gentianaroten, *Radix gentianae*, har brukats som

- matsmältningsförbättrande och aptitgivande medel, samt mot pest, lung- och tvinot. Se *Den virtuella floran* (›Gentianor‹). Jfr Broocman, vol. 2, 2016, s. 733–734; Lindgren & Gentz 1918, s. 95–96. Jfr kommentar 201.
- GÖPNA**, se kommentar 29.
- MALÖRT**, se kommentar 203.
- PAROXYSMUS**, paroxysm, håftigt anfall av en sjukdom, anfallsvis uppträdande eller stegring av ett symtom till största intensitet.
214. **MODRAN**, livmodern.
- LIMBER STICKE RÖTTER**, libsticka, se kommentar 151.
- REVNA**, reven, parallellform till riven.
- FÖRVARAN**, förvara den.
- JUNGFRU**, rymdmått för våta varor, motsvarande ¼ kvarter eller 8,2 cl.
215. **MODERVATTEN**, gyllene modervatten, gyllenvatten, »Du Rietz’ modervatten«, ett destillat mot underlivsbesvär, »moder passioner«, och efter förlossning, uppkallat efter drottning Kristinas livmedicus. Jfr recept på »Gyllene Modervattin«, Piper 2007, s. 271, med liknande ordalydelse som i detta recept. Se kommentar 139.
- BEKOMMA**, erhålla.
- BÄVERGÄLL**, benämning på sekret med stark doft som avskräms från bäverns analkörtlar eller gällpungar. Bävergäll i torkat tillstånd har haft stor användning inom medicinen och var ett eftersökt naturläkemedel mot bl.a. nervösa besvär, feber, tandvärk och gikt. Gällen ansågs vara verksamt mot löss och fungera potenshöjande och som preventivmedel. Jfr Lindgren & Gentz 1918, s. 55–56.
- KAMFER**, *Camphora*, utvinns ur en olja från kamferträdet *Cinnamomum camphora*, som i kontakt med luft bildar kristaller med karakteristisk lukt och en först brännande, sedan kylande smak. Kamferdroppar, *Æther spirituosus camphoratus*, även kallade nervdroppar eller Bangs nervdroppar, har använts som hjärtstimulans, som ett snabbt verkande medel vid svimningar, kramp och konvulsioner samt mot kolera. Kamfer är svett drivande, cirkulationsbefrämjande och kylande, och har utvärtes använts i liniment, salvor och plåster. Lindgren & Gentz 1918, s. 154–156.
- FLÄDER ELLER LILLFLÄDER**, se kommentar 130.
- BESYNNERLIGEN**, särskilt, påfallande, anmärkningsvärt.
- FÖRDELIGEN**, sannolikt med fördel, jfr »fördelisk«, fördelaktig.
- MODREN**, livmodern.
216. **PROMEMORIA**, antecknad på en lös papperslapp som är insatt mellan s. 210 och 211 i handskriften.
- TVÅL**, i handskriften »tåk«, sannolikt avses tvål. Tvål innehåller fett, lut, salt och aska.
217. **ANGELIKEROT**, roten till *Angelica archangelica*, kvanne. Se kommentar 156.
- BACKEHUMBLA**, backhumle, benämning på ett flertal växter. Här avses sannolikt *Hylotelephium telephium*, d.v.s. *Sedum Telephium*, *Crassula Major*, kärleksört. Enligt saob kallades roten av *Crassula Major* vild portlaka eller backhumle.
- NEPOTA KATTEMYNDA**, *Nepeta cataria*, kattmynta. Växten har använts som drog och benämningen beror på att växtens aromatiska lukt verkar tilldragande på katter. Inom folkmedicinsk tradition har kattmynta använts för behandling av förkylning, huvudvärk, feber, vrede, spasmer, smittkoppor, scharlakansfeber, andnöd, blåmärken, bleksot och hysteri. Den sägs även kunna driva ut mask, läka skärsår, befördra fertilitet, sätta igång förlossning och pådriva menstruation. Te av kattmynta botar enligt Hoffberg (1784, s. 151) bleksot hos fruntimmer. Lindman 1917–1926, nr 92; Ervast 1839, s. 41.

- URTICA MAJOR**, brännässla. Inom folkmedicinen har brännässla använts invärtes vid anemi, ödem och diabetes, utvärtes vid reumatiska åkommor. Växten är urindrivande. Den gavs förr mot de flesta sjukdomar hos djuren. Se *Svensk kulturväxtdatabas* för artnamnen.
- POUPODIUM**, eg. polypodium, *Polypodium vulgare*, stensöta. Jordstammen har en sötaktig, något lakritsartad. Den användes för att befrämja upphostningar, men även som svett drivande och urindrivande medel. *Den virtuella floran* (»Stensöta«).
- TUSSILAGO**, *Tussilago farfara*, hästhovsört, hästblad. I handskriften stavningen »Tussila«, äldre namnformer är tussilaf, tussilag. Blad, blommor och rötter har använts mot luftvägssjukdomar t.ex. till hoststillande dekokter. Palmstruch 1803, nr 2.
- VÖRT**, extrakt av maltad säd som används t.ex. vid framställningen av öl.
218. **ARSENİK**, *Arsenicum*, halvm metalliskt grundämne som utvinns i samband med brytning av kopparmalm och blymalm.
- TOBAKSOLJA** utvinns ur tobaksfrön.
219. Texten är skriven på en lös papperslapp, insatt mellan s. 212 och 213 i handskriften.
- GEMENLIGEN**, vanligen.
220. **VICTRIL**, vitriol, se kommentar 116.
221. **LYKT**, sannolikt lyckt, av *lycka*, tillsluta, stänga. Koka i lyckt kärl, med locket på.
- ESOM OFTAST**, allt som oftast.
222. **STYVER** var benämningen på 1 öre silvermynt. En silverstyver, eller vit styver, kunde enligt saob användas på följande sätt i samband med blödnings efter en äderlåtning: »tager man strax en hwit Styfwer, kramar tilförne litet ihop Ådran, och .. trycker Styfweren hårdt på Ådran, så at Bloden stanar«.
223. **SÄD**, här sannolikt åsyftande den inkokta råvaran.
- TE TASSAR**, tekoppar.
- MODER OCH COLIC-PASSION**, smärtor i underliv och buk, hysteri. Åkomsten hade både fysiska och psykiska orsaker, enligt medicineprofessorn Johan Haartman, författare till handboken *Tydelig underrättelse, om de mäst gångbara sjukdomars känande och motande* (Åbo 1759, 1765). Se Fagerlund 2007.
224. **TUTIA**, zinkoxid eller vit nikt, *nihilum album*, användes som ingrediens i läkemedel, t.ex. plåster, salvor och för annat utvärtes bruk. Med zinkoxid behandlades också ögonsjukdomar. Jfr *Shenet* (»Zinkpasta, zinksalva och zinklim«).
- PRAEPARATA** (lat.), framställd, beredd, anrättad.
- Q\***, svårtydd förkortning, ev. kvintin, äldre vikt utgörande ¼ lod (3,329 gram), möjligen kvarter eller någon apoteksvikt.
- KAMFER**, se kommentar 215.
- ÖGNETRÖSTVATTEN**, sannolikt berett av *Euphrasia officinalis*, ögontröst, användes mot ögonåkommor, örtsaften utpressades i ögat. Ervast 1839, s. 20–21; Hoffberg 1784, s. 155. Jfr kommentar 233.
225. **SANKA**, samka, samla ihop.
- BLÅFLÄKOT**, blåfläckigt.
- EMMRES FÖR RÖTTEN**, oklar innebörd, texten är korrumperad och svårtydd.
226. **NUMERO**, *numerus* (lat.), antal, nummer.
- CONTAUREA**, *Centaurea benedicta*, kardenedikt eller benedikttistel, egentligen »välsignad tistel«. Se kommentar 137.
- ALOES**, aloe, olika arter av *Stratoites*, med laxerande och sår-läkande verkan. Lindgren & Gentz 1918, s. 6–7.
- GENTIANA**, se kommentar 201.
- POMERANS**, se kommentar 168.
- TALLSTRUNTAR**, se kommentar 146.

227. **VIT BÄREN STENS OLJA**, bärnstensolja. Bärsten har använts för att lindra feber, öronvärk, motverka diarré och hemorrojder. Utvärtes har rå, brun bärnstensolja använts mot tand- eller huvudvärk. Bärnstensoljan kunde renas till en färglös olja. Detta medel användes som upplivande, svett drivande och krampstillande. *PerBos Farmacihistoriska webbsidor* («Om Pyroleum succini rectificatum – renad bärnstensolja»).
- STYVER**, tecknet i handskriften är sannolikt en förkortning av styver, en beteckning för 1 öre silvermynt, som från senare delen av 1700-talet även användes om värdet av ¼ skilling, motsvarande 1 öre silvermynt.
- DIFWEL STRÄCK**, *Ferula Asa foetida*. Dyvelsträck, djävulsträck, syftande på djävulen p.g.a. ämnets fränstötande lukt och smak. Drogen erhöles från rötternas växtsaft på denna orientaliska växt. Ämnet ansågs slemlösande, urindrivande och menstruationsbefrämjande och användes mot mask, kramp, kolik, benröta och hysteri. Det sades stegra könsdriften och hålla giftormar och onda väsen på avstånd. En tinktur på dyvelsträck gick under namnet »marodördroppar». Jfr Lindgren & Gentz 1918, s. 71–72.
228. **NAVAN**, naveln.
- STING**, smärta i sidan, håll.
- GENVILLIG**, motvillig, här ev. motbjudande, obehaglig.
229. **CLISTIER**, klistir, lavemang, flytande läkemedel för insprutning av varierande sammansättning, beståndsdelarna kunde vara t.ex. havregryn, olivolja och salt. Bergmark 1961, s. 30; Lindgren & Gentz 1927, s. 39. Ett recept på »Clystir» finns hos Valleria 1931, s. 64, som består av mjölk, socker, salt och smör.
- OMKALL**, om den är kall.
230. Det förekommer ett stort antal svårtolkade förkortningar för apoteksmått, apoteksvikter och beståndsdelar i detta recept.
- R**, *recipe* (lat.), tag.
- LIQ**, *liquor* (lat.), vätska.
- ¶**, förkortningstecken, möjligen för viktmaßtet mark.
- CYNOGLOSS**, *Cynoglossum officinale*, hundtunga, även munk- eller prästlöss, munkfnat. Medicinalväxt som använts mot värk och kramp och för att fördriva ohyra, huvudlöss, råttor och möss. Av roten tillverkades Cynoglosspiller mot hosta och stolpiller mot hemorrojder. Se *PerBos Farmacihistoriska webbsidor* («Om Pilules de Cynoglosse»); Lindgren & Gentz 1918, s. 119–120.
231. **FOURIEREN**, furiren.
232. **R. RHABARB**, *Rheum rhubarbarum*, matrabarber, synonymt med *Rheum rhaponticum*. För officinellt bruk har även rötterna av andra arter använts. Medlet verkar adstringerande, aptitretande och laxerande. Lindgren & Gentz 1927, s. 168–172. Ang. artnamnen, se *Svensk kulturväxtdata*bas.
- TE MÅTT**, tekopp, en måttenhet, i handskriften stavat »Thee matth». Jfr Warg 1755, enl. saob: »Wil man änteligen hava något från Apothequet (mot feber), så kan man hämta en kylande Emulsion med litet Saltbitter uti, och taga deraf en Thé-coup i sender hwar eller hwar annan timme.»
233. I handskriften finns ett förkortningstecken, sannolikt för styver, d.v.s. 1 öre silvermynt. 6 *styver* eller 6 öre silvermynt motsvarade 18 öre *kopparmynt*. Jfr *Nationalencyklopedin*, (»Myntfot»): »Trots försök att återgå till dubbelmyntfot 1633, 1643 och 1665 resulterade detta i en mynträkning i värde 1:3, dvs. en daler i valutan »silvermynt» blev lika med 3 daler i valutan »kopparmynt». Denna räkning upphörde inte förrän 1777.»

- LINDENBLUT VATTEN**, lindblomsvatten, destillat på lindblommor, *Tilia Flores*. Inom farmakologin har både lindens blommor, bark och träkol använts. Lindblommor anses vara svett drivande, lugnande och sömngivande. Lindgren & Gentz 1927, s. 87–88.
- AUGENTROST VATTEN**, *Euphrasia officinalis*, ögontröst, användes mot ögonåkommor, örtsaften utpressades i ögat. Ervast 1839, s. 20–21; Hoffberg 1784, s. 155. Jfr kommentar 224.
- RITTERSPOR VATTEN**, *Delphinium consolida*, vild riddarsporre, använd som urin- och maskdrivande medel, ansågs läka sår samt bevara och stärka ögonen. *Den virtuella floran* (»Riddarsporre«); *Alternativmedicin* (»Vild riddarsporre«).
- CALITZENSTEINS VATTEN**, innehåller vit vitriol.
- STEN PASSION**, smärta framkallad av njursten, blåssten eller gallsten.
- PÅLIUNG BULUVESERAT**, oklar innebörd, ev. »på ljun pulveriserat«. Ljung, *Erica* eller *Calluna vulgaris*, har använts som medicinalväxt. Ljungen har en antiseptisk och sammandragande verkan vid sårvård. Växten har även använts mot urinvägsinfektioner och njuråkommor, såsom urindrivande, bakteriehämmande och lugnande. Se Jönsson [s.a.].
234. **GRYT SOT**, sannolikt sot från gryta, från spisen.
235. **CENTAURA** kan här åsyfta flera arter, ev. *Centaurium*, arun, tusen-gyllenört, släktet är även känt under namnet *Erythraea*. Växtens smak är mycket besk, användningen har främst varit magdroppar. Örten har använts mot leversjukdomar, hemorrojder, kallbrand, hysteri, menstruationssmärter, gikt och gulsot, men även för behandling av sår och skabb. Arten *Centaurea cyanus*, blåklint, har också använts som läkeört, bl.a. i blåklintvatten mot ögonåkommor och hudåkommor.
- Växten har även använts som urindrivande medel. Namnet *Centaurea* har dessutom använts för *Centaurea benedicta*, kardbenedikt eller benedikttistel, egentligen »välsignad tistel», se kommentar 137. Se Bergmark 1961, s. 153; Ervast 1839, s. 12; *Alternativmedicin* (»Blåklint«); Lindman 1917–1926, nr 78; Palmstruch, vol. 1, 1803, nr 52. Jfr artnamnen på *Svensk kulturväxt databas*.
- GENTIANA**, se kommentar 201.
236. Vid siffrorna förekommer ett förkortningstecken som sannolikt är öre. Det gick 32 öre på en daler, och förkortningarna efter summan 1 kan då utläsas som »1 daler kopparmynt«.
- GALLÄPPLE**, gallbildning på galläppelekens blad, som p.g.a. sin garvsyrehalt har använts till garvning, färgning och framställning av bläck. Som läkemendel verkar ämnet adstringerande. Bergmark 1961, s. 189–190.
237. **CHANGERAR**, *changer* (fra.), förändras.
238. **BENZO TINKTUR**, bensoe. Av bensoeträdet (*Styrax benzoin*) kan ett väluktande harts utvinnas, som använts till läke- och skönhetsmedel och i rökelse. Bensoetinktur, bestående av bensoe och sprit, användes såsom hudförsköningsmedel.
- COLEUR**, *couleur* (fra.), kulör, färg.
239. **SPIRITUS THEREBINTIN**, terpentinspirit, har använts parallellt med begreppet terpentinolja, *Aetheroleum terebinthinae*, en vätska som framställs ur barrträd genom destillation för både utvärtes och invärtes bruk. Lindgren & Gentz 1927, s. 310–311. Se kommentar 243.
- ÖMSA**, ersätta, byta.
240. **TINCTUR BENCIN**, sannolikt *tinctura benzoini*, alltså bensoetinktur framställd av harts från bensoeträdet *Styrax benzoin*. Tinkturen, bestående av bensoe och sprit, användes såsom hudförsköningsmedel, se kommentar 238.

241. **SPIRITUS VICTRIOL**, vitriolspirit, vitriolsyra utspädd med vatten.
242. **SPIRITOS AV SALWOLO**, oklar innebörd.  
**ARMONIAL**, sannolikt ammoniak.
243. **VÅDER OCH KOLIK PASSION**, buksmärtor.  
**TERPENTINOLJA**, *Aetheroleum terebinthinae*, vätska som erhålls ur barrträd genom destillation. Begreppet terpentinspirit har använts parallellt. Användes officinellt både utvärtes och invärtes. Lindgren & Gentz 1927, s. 310–311.  
**CONTINUERA**, *continuer* (fra.), fortsätta.  
**SPASSERA**, spatsera, promenera.
244. **ALUM GRECUM**, *Album graecum*, syftar på ett läkemedel som användes ännu på 1700-talet. Medlet framställdes av torra, vita hundexkrementer, som var rika på kalcium, efter att hundarna utfodrats med benknor. Drogen blandades med honung, och användes invärtes mot halsåkommor och utvärtes som plåster på sår.
245. **BRISILIA**, se kommentar 114.  
**PASSER VATTEN**, använt för att färga passerläder, grovt, svartat läder. Cajsa Warg använde »Passer-watn, som man kan få hos *Carduvans*-Makare» för att färga svart. Warg 1765, s. 51.  
**KARDIVANMAKARE**, se kommentar 117.
246. **TYSK SÅPA**, såpa av bättre kvalitet. Cajsa Warg använde tysk såpa för att färga garn, bleka sidentyg, skonsamt tvätta spetsar och ta ut fläckar på sidentyg: Warg 1770, s. 17, 25, 44, 62, 70; Warg 1765, s. 69, 560.  
**SPANSKTGRÖNT**, spanskgroent eller spansk gröna, ett pigment som består av kopparcerat.
247. **TRÅ**, ihärdigt, tråget, ihållande.
248. **INGEBLÅTT**, indigoblått, från arten *Indigofera tinctoria* som tillsammans med några andra arter i släktet indigo har odlats som viktiga färgväxter och ger ett blått färgämne.
- BLOMMERANT**, från *bleu mourant* (fra.), blekblå, matt ljusblå.
- PÄRLEFÄRGA**, pärlfärg, färg som påminner om den hos äkta pärlor, pärlgrå.
249. **ROMSK ALUN**, romerskt alun, alunsten, av vilken den s.k. *Allume di Rocca* framstälts. Malmen bröts i synnerhet vid Tolfa i Italien. Rinman 1788–1789 (›Alunsten‹). Alun är kaliumaluminiumsulfat, känt sedan antiken som ett blodstillande läkemedel. Det har använts som betmedel vid färgning, vid vattenrening, garvning och limning av papper. Alunbetning kallas metoden att med hjälp av alun binda färgämnet vid fibern när man färgar garn och tyg.  
**CONCENELL**, färgämnet koschenill, även kallat karmin, erhålls från koschenillsköldlusen *Dactylopius coccus*, en insekt som odlats på kaktusarten *fikonopuntia*. Karmin eller karmosin är ett högrött färgämne som har använts för färgning av tyg och papper, samt i smink, olje- och lackfärg.  
**POSO**, ev. en felskrivning för färgen ponso, se kommentar 250.  
**COLEUR DE ROOS**, *couleur de rose* (fra.), rosenfärg, rosenrött.  
**BET POSO**, påse för betning.
250. **PONSO** eller *ponceau* (fra.), vallmoröd färg. Cajsa Warg färgade både ullgarn och silke ponsorött med olika färgämnen. Warg 1765, s. 18, 35, 36, 47, 67.  
**FÖRTENT**, se kommentar 56.  
**SKEDVATTEN**, salpetersyra. Inom bergsbruket kallades salpetersyran skedvatten (från ty. *scheiden*, att skilja) eftersom det i malm kunde skilja silver från guld.
251. **COLEUR DE CHER**, *couleur de chair* (fra.), hudfärg. Warg 1765, s. 4, 22, 30, 36, 46, 55, 65.  
**COLEUR DE PRINS**, *couleur de prince* (fra.), prinsfärg. »Col. de prins» förekommer hos Cajsa Warg. Där framgår att det är fråga om en ljusare

- nyans än *rose* och *chair*. Se Warg 1765, s. 24 och Warg 1770, s. 4, 36, 46.
252. **POTASKA**, se kommentar 112.
- RÖTT ARSENICUM**, realgar, *Arsenum sulfuratum rubrum*, är ett arseniksulfidmineral. Realgar förekommer i form av röda kristaller. Realgar har utnyttjats tillsammans med släckt kalk för avhåring av get- och fårskind till handskskinn, och även för framställning av fyrverkeripjäser. Under medeltiden användes dessa pigment för illuminering av handskrifter, men även i målningar. Svavelarsenikfärger användes som pigment i svenskt inredningsmåleri och gick under namnet auripigment eller operment, och kallades också ryssgult.
253. **FÄRNBOCK**, efter den brasilianska provinsen Pernambuco, ett annat namn på bresiljeträ, *Caesalpinia echinata*, eller röd bresilja, som ger röd, violett eller brun färg. Jfr kommentar 114.
254. **SAFFLOR**, se kommentar 132.
255. **CELADON**, en typ av kinesiskt stengods med svagt grönaktig glasyr, som har gett namn åt färgen celadon-grönt, en blekgrön eller sjögrön färg. Ursprungligen var Céladon namnet på huvudpersonen i Honoré d'Urfés herderoman *l'Astrée* (1607–1627).
- SPANSK GRÖNA**, se kommentar 246.
- VENEDISK**, venetiansk, syftande på Venedig. Venedisk såpa eller tvål tillverkades i Venedig, som utvecklats till ett europeiskt tvålcentrum. *Shenet* (»Tvåltyper N–Ö«; »En äkta såpa«).
256. **KRAPP**, se kommentar 116.
- SPISÖL**, svagt öl, använt som måltidsdryck, dryck av svagare kvalitet.
257. **KOLNA**, parallellform till kallna.
258. **OLJANA**, se kommentar 112.
- ISABELLFÄRG**, färgnyans mellan brunt, gult och vitt, vitgul, smutsgul. Nyansen har enligt traditionen fått sitt namn av att Isabella av Spanien lovat att inte byta linne förrän belägringen av Granada på 1400-talet hade avgjorts.
259. Texten är skriven på en lös papperslapp, insatt mellan s. 240 och 241 i handskriften.
- BOMOLJA**, olivolja.
260. Texten är skriven på en lös papperslapp, insatt mellan s. 240 och 241 i handskriften. Den översta raden är endast delvis synlig och oläslig p.g.a. att pappret är avrivet.
- CAPITAIN SCHECHTA**, även Skeckta, Börje Philip, 1699–1774, hattpolitiker, involverad i politiska skandaler på 1750-talet, bl.a. stämplingar mot bondeståndets talman Olof Håkansson och drottning Lovisa Ulrika kupp försök 1756. Blev dömd och hamnade i fångenskap. *Borgarståndets riksdagsprotokoll* 2013.
- CAPITAINE HÄSTESKOO**, Lars Henrik, 1699–1780. Dömd för politiska stämplingar 1756, se ovan.
- HOVMÄSTAREN BREDÄ**, oidentifierad. Adelsvapen-Wiki (nr 286, 703). Brevet förefaller vara skrivet 1756.
261. **CARTUN**, kattun, glättat bomullstyg, ofta med tryckt mönster i färg.
262. **LJUMMA**, värma upp.
263. **COSSE FÄRG**, oklar innebörd. Ev. avses färgning med kossegräs, *Linaria vulgaris*, flugsporreblomma, brudljus, även gulsporre. Plockad före blomningen och kokad med alun uppges gulsporre färga gult. *Den virtuella floran* (»Gulsporre«). Jfr Rietz 1862–1867, »Vår-fru lin«. »Coffé-färg« kunde vara en annan tolkningsmöjlighet. Jfr Cajsa Warg: »skal det blifwa Ljus *Coffee*-Färg, så lägger man ännu så mycket krapp i Färgen, som det om den röda Krapp-Färgen beskrifwit är; allenast att man, när det nog legat i Krapp-färgen, lägger 2 Lod Galläple, och 1 Lod *Victriol* i Färgen, och låter den blifwa hel kokhet, då Tyget måste deri väl omarbetas. Sedan man det uttagit, så sköljes det.« Warg 1765, s. 78, 84.
264. **FRANSKT GRÄS**, se kommentar 113.

265. **SAFTGRÖNT**, grönt färgämne, framställt av bären från getapeln *Rhamnus cathartica* eller andra arter av brakvedssläktet. Bärens bruna saft kokas med alun och pottaska till färgämne. Också barken har använts till färgning. Av bären tillverkades laxermedel och målarfärgen »saftgrönt». Saftgrönt användes som smakförbättrare i brännvin, se Warg 1770, s. 540.

**TRÄN**, träden.

266. **FRAMFÖRE**, avser tidigare i boken, fr.o.m. s. 149 (»Brun-gult att färga») i handskriften.

267. **STRAST**, strax.

268. Detta förefaller vara en beskrivning av hur man gör konstgjorda frukter, möjligen i dekorationssyfte.

**TERPENTIN**, *Terebinthina* (lat.), är ett destillat från framför allt olika arter av barrträ, särskilt olika arter av tall. De är lättflyktiga, eteriska oljor i kvaliteter beroende på råvara och tillverkningsätt och används främst för att späda färg.

**KUHLÄCK**, kullack, ett slags florentinerlack som förekom i form av runda kuler. Florentinerlack var en högröd lackfärg (koschenill, karmin eller karmosin) från Florens. Som pigment inom måleriet kallas färgämnet ibland för florentinerlack och har utseendet av små toppformiga, lätta korn, som har djup röd färg och är rivbara till ett fint pulver. En sämre sort kallas kugellack, kullack och är vanligen ljusare till färgen.

**SPANSKT FLOR**, sannolikt safflorrött, även kallat spanskt rött, kartamin, som utvinns ur safflor, se kommentar 132.

**SPANSKTGRÖNT**, se kommentar 246.

269. **LER**, lera.

Antecknat »Min Gud» i sidans högra kant, invid rubriken.

**CINNOBER**, *cinnabaris*, ett mjukt, orange-rött, halvgenomskinligt mineral, vilket använts som färgpigment och vid framställning av kvicksilver.

270. **KLIPT**, klippt.

**KIMRÖK**, kol i finfördelad form erhållen genom ofullständig förbränning av t.ex. tjärved, tjära, harts, naftalin, björknäver, m.m. Kimrök har använts som färgämne inom boktryckeriet och måleriet.

**GUMMIGUTTA**, från ett sydostasiatiskt träd som tillhör familjen *Guttiferae*. Sekretet, som utvinns ur barken är först gult, stelnar och blir rött till brungult och sprött. Gummigutta har använts till färger och fernissor och som laxativ inom medicinen.

**RYS GÄLD**, ryssgelb, Rauschgelb, ryssgult. »Ryss-« kommer från *rosso* (it.), röd. Svelarsenikfärger bestående av mineralet auripigment, som innehåller arsenik och svavel. Förekommer i nyanser från halmgult till rubinrött, beroende på mängden svavel. De gulare nyanserna kallas rauschgelb, de rödare realgar. Rinman 1788–1789 (»Rauschgelb«).

**BRUNOCKRA**, en brun målarfärg bestående av järnmineral.

**KYLLERFÄRG**, gul färg, gulockra, som användes till färgning av kyller och andra skinnvaror. Kyller, uniformsplagg vanligen av älghud som ryttare bar under sitt bröstarnesk. Karolinska rytteriet bar ofta kyller, en knälång rock utan harnesk.

**ALUN RÖTT**, röd alun. Benämningarna rhenskt alun, romerskt alun, *allume di Roma* och *allume di Rocca* förekommer. Se Nemnich 1799 (»Alun, Romisk Alun, Röd Alun»). Alunskiffer, t.ex. från Skåne, kunde förädlas till röd alun för färgning av tyg och garvning av skinn. Rimfors 2016; Rinman 1788–1789 (»Alun») har följande uppgifter:

»I synnerhet ingår Järnet uti den Alun, som tilverkas af Järnhaltige och Kiesige Alunmalmer, eller Skifferarter, [...] hvaraf händer, at sådan Alun tillika är Vitriolisk, som uti Färgerier för vissa fina färgor, såsom Cochenille,

eller Charlakans färgning m.m. är mindre tjenlig. Således värderas den Alun mäst, som minst är smittad af Järn. Til sådan ren Alun räknas i synnerhet den s.k. Romerska, som är tilverkad af järnfri Alunmalm [...] och igenkännes af et ljusrödt och lifffärgadt stoft, som medföljer densamma och består af en fin rödlätt Gips. Af dylikt utseende är ock den, som göres vid Grawenhorstiska Fabriquen uti Braunschweig. Ibland de renaste Svenska Alunsorter räknas och den, som kommer från Garphytte Alunverk; särdeles den, som säljes under namn af Romersk Alun. [...] Aluns nytta är ganska vidsträckt, så väl uti Medicin, som ock i synnerhet uti Konster och Handtverk, samt uti hvarjehanda

hushålds behof. Vid Färgerier är den högst oumgängelig både til Ylle- och Linnevarors Betning, eller beredning af antaga hvarjehanda färgor.« Jfr kommentar 249.

**HALV BOCK**, halv bok. Bok är en måttbestämning för t.ex. tryckpapper, 25 ark utgör en bok, 20 böcker utgör ett ris.

271. Registret i handskriften upptar enbart maträtter fram till receptet »Att stuva spenat«. Stavningen i registret avviker från receptens rubriker och den har inte moderniserats vid utgivningen. Sidnumren hänvisar till handskriftens paginering. Registret har flyttats till slutet av hushållsboken från sin ursprungliga plats i handskriften. Se redogörelsen för utgivningen av handskriften, s. 70 och 79.

## MÅTTENHETER I STENSBÖLE HUSHÅLLSBOK

*Enligt 1665 års plakat och 1739 års förordning i Sverige*

### RYMDMÅTT

#### *Flytande varor*

- 1 åm 157 liter
- 1 tunna 125,6 liter
- 1 ankare 39,25 liter
- 1 fjärding 31 liter
- 1 kanna 2,6 liter
- 1 stop 1,3 liter
- 1 kvarter 0,33 liter
- 1 jungfru 8,2 cl

#### *Torra varor*

- 1 tunna 146,6 liter
- 1 fjärding 18,4 liter

### VIKTMÅTT

#### *Viktualievikt*

- 1 skeppund 170 kg
- 1 lispund 8,5 kg
- 1 skålpund 425 g
- 1 lod 13,3 g
- 1 kvintin 3,32 g

#### *Järn- och kopparviktens system*

- 1 markpund (= lispund) 20 marker 8,5 kg

- 1 mark (= skålpund) 425 g

pund = skålpund eller lispund, även apoteksvikt, *libra medicinalis*, ca 356 g

#### *Apoteksvikter*

- 1 liber 356,28 g
- 1 uns 29,69 g
- 1 drakma 3,71 g
- 1 skrupel 1,24 g
- 1 gran 61,85 mg

### MYNTSORTER

- 1 daler 4 mark 32 öre

## KÄLLOR OCH LITTERATUR

### OTRYCKTA KÄLLOR

- |                                                                      |                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <i>Svenska litteratursällskapet i Finland,</i><br><i>Helsingfors</i> | <i>Riksarkivet, Stockholm</i>                                     |
| Historiska och litteraturhistoriska<br>samlingen                     | Manuskriptsamlingen                                               |
| Stensböle gårds arkiv, SLS 1070                                      | »Kokbok och hushållsrön. 1700-talet»,<br>se/ra/760004/105.0000526 |
| Traditions- och språksamlingen                                       |                                                                   |
| Receptbok, SLS 621                                                   |                                                                   |

### TRYCKTA KÄLLOR OCH LITTERATUR

- |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ahokas, Minna 2011, <i>Valistus suomalaisessa kirjakulttuurissa 1700-luvulla</i> , Helsinki: Suomen Tiedeseura.                                                                                         | <i>Finland</i> , Helsingfors: Helsingfors universitetsbibliotek.                                                                                                                                                                                   |
| Allardt, Anders 1925, <i>Borgå sockens historia I. Till freden i Nystad</i> , Helsingfors: Söderström.                                                                                                  | von Bonsdorff, Bengt 2004, »Bildsamlingen på Stensböle«, <i>Stensböle i Borgå. En herrgård under 700 år</i> , red. Henrik Degerman, Torsten Edgren & Olle Sirén, SLS 666, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, s. 103–144.         |
| Aminoff-Winberg, Johanna 1995, <i>Finska flyktingar i Sverige under stora ofreden. Flyktingförteckningar</i> , Datateknik för släktforskning rf:s publikationer 4, Helsingfors.                         | von Bonsdorff, Bertel 1978, <i>Läkare och läkekonst i Finland under 300 år 1640–1940</i> , Ekenäs: Ekenäs Tryckeri Aktiebolags Förlag.                                                                                                             |
| Autio, Veli-Matti 2004, »Hästesko (1500–)«, <i>Kansallisbiografia-verkkojulkaisu. Studia Biographica</i> 4, Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, urn:nbn:fi:skskbg-006659.                       | von Bonsdorff, Gabriel 2012, <i>Om sättet att anlägga en köksträdgård för husbehov</i> , red. Irma Lounatvuori, SLS 767, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland.                                                                      |
| Bergius, Bengt 2015, <i>Tal om läckerheter, Oavkortad illustrerad utgåva</i> , red. Jakob Christensson, Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 65, Stockholm: Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien. | <i>Borgarståndets riksdagsprotokoll. 11. 1755–1756</i> , del 2, utg. Nina Sjöberg, Stockholm: Riksdagsförvaltningen 2013.                                                                                                                          |
| Bergmark, Matts 1956, <i>Lust och lidande. Låkeörter, giftdroger och kärleksdrycker</i> , Stockholm: Natur och Kultur.                                                                                  | »Briss, oxgom och örmage«, bloggen <i>Frukostflingan</i> 22.11.2007, <a href="http://frukostflingan.blogspot.com/2007/11/briss-oxgom-och-rmage.html">http://frukostflingan.blogspot.com/2007/11/briss-oxgom-och-rmage.html</a> (hämtad 11.6.2019). |
| Bergmark, Matts 1961, <i>Vallört och vitlök. Om folkmedicinens låkeörter</i> , Stockholm: Natur och Kultur.                                                                                             | Broberg, Gunnar 2006, »Mat och levnadskonst. Arkiatier Linné ger goda råd«, <i>Lychnos. Årsbok för idé- och lärdomshistoria</i> 2005, Linköping: Linköping University Electronic Press, s. 151–174, urn:nbn:se:liu:diva-60071.                     |
| Björkegren, Jacob 1795, <i>Fransyskt och Svenskt lexicon</i> , Stockholm: Anders Jac. Nyström.                                                                                                          | Broberg, Gunnar 2019, <i>Mannen som ordnade naturen. En biografi över Carl von Linné</i> , Stockholm: Natur och Kultur.                                                                                                                            |
| Björkenheim, Magnus 1981, <i>Äldre fransk litteratur på herrgårdar i</i>                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                    |

- Broocman, Reinerus Renieri 2016, *En fulständig Svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Renieri Broocman. En handbok i gårds- och hushållsskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*, vol. 1–2, red. H. Tunón, Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 73, cbm:s skriftserie 103, Stockholm & Uppsala: Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Centrum för biologisk mångfald & Michaelisgillet.
- Finländskt herrgårdsliv. *En etnologisk studie över Karsby gård i Tenala ca 1800–1970*, under ledning av Bo Lönngqvist beskriven av Maria Bruncrona et al., ssLS 480, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland 1978.
- Carpelan, Tor 1958, *Åttartavlor för de på Finlands riddarhus inskrivna efter 1809 adlade, naturaliserade eller adopterade ätterna*, del 2, Helsingfors: Frenckellska tryckeri aktiebolagets förlag.
- Cleve, P.T. 1883, *Kemiskt Hand-Lexikon*, Stockholm: Jos. Seligmann C:is förlag.
- Dahlgren, F.A. 1914–1916, *Glossarium över föräldrade eller ovanliga ord och talesätt i svenska språket från och med 1500-talets andra årtionde*, Lund: C.W.K. Gleerups förlag.
- Degerman, Henrik 2004, »Wentzel Fredrik Rotkirch«, *Stensböle i Borgå. En herrgård under 700 år*, red. Henrik Degerman, Torsten Edgren & Olle Sirén, ssLS 666, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, s. 31–50.
- Dunér, David 2016, »Att leva och överleva. Broocman om medicin, hälsa och dietetik«, Broocman, *En fulständig Svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Renieri Broocman. En handbok i gårds- och hushållsskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*, vol. 2, red. H. Tunón, Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 73, cbm:s skriftserie 103, Stockholm & Uppsala: Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Centrum för biologisk mångfald & Michaelisgillet, s. 1073–1107.
- Edgren, Helena 2004, »Medeltida miljöer i Borgå socken«, *Stensböle i Borgå. En herrgård under 700 år*, red. Henrik Degerman, Torsten Edgren & Olle Sirén, ssLS 666, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, s. 51–64.
- Ekbohrn, C.M. 1904, *60 000 främmande ord och namn m.m. i svenska språket*, Stockholm: Bonnier.
- Elmroth, Ingvar 1981, *För kung och fosterland. Studier i den svenska adelns demografi och offentliga funktioner 1600–1900*, Lund: C.W.K. Gleerup.
- Eneroth, Olof & Alexandra Smirnoff 1896, *Handbok i svensk pomologi eller beskrifning öfver ädlare i Sverige på fritt land odlade trädfrukter och fruktträd*, vol. i–ii, Stockholm: Norstedt & Söner.
- Ericson Wolke, Lars 2003, *Svenska slagfält*, Stockholm: Wahlström & Widstrand.
- Eriksson, Bo 2016, »Broocman i hushållsböckernas värld – tradition och innovation«, Broocman, *En fulständig Svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Renieri Broocman. En handbok i gårds- och hushållsskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*, vol. 2, red. H. Tunón, Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 73, cbm:s skriftserie 103, Stockholm & Uppsala: Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Centrum för biologisk mångfald & Michaelisgillet, s. 941–976.
- Ervast, Peter 1839, *Akademisk Afhandling Om Finlands inhemska Läkemedel*, diss., Helsingfors: J.C. Frenckell & son.
- Fagerlund, Solveig 2007, »Kan man dö av moderpension? Om sjukdomsnamn och sjukdomar i äldre tid«, Demografisk Databas Södra Sverige, Landsarkivet i Lund, Riksarkivet, <http://ddss.nu/statistics/disease> (hämtad 4.12.2019).
- Fjellström, Christina 2016, »Två kokböcker

- från 1700-talet. Matlagning i Reinerus Broocmans tryckta hushållsbok och i Christina Vallerias handskrivna kokbok», Broocman, *En fulständig Svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Renieri Broocman. En handbok i gårds- och hushållsskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*, vol. 2, red. H. Tunón, Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 73, cbm:s skriftserie 103, Stockholm & Uppsala: Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Centrum för biologisk mångfald & Michaelisgillet, s. 1057–1072.
- Flising, Lisbeth [s.a.], »Vinruta (Ruta graveolens)«, *Örtabladet*, <https://docplayer.se/19069341-Vinruta-ruta-graveolens.html> (hämtad 19.3.2019).
- Fläberg, Per 1986, »I eterdimmorna – om ett bortglömt missbruk«, *Alkoholpolitik – Tidskrift för nordiska alkoholforskning* 3, s. 113–121.
- Gadd, Pehr Adrian 2008, *Lyhykäinen ja yksinkertainen neuvo kuinka ryytimaan yrttien kasvannot Suomenmaassa taiten saatetaan tuleentumaan, toim.* Harry Lönnroth, Tampere: Tampere University Press, urn:isbn:978-951-44-7460-6.
- Gardberg, Carl Jacob 2004, »Gårdsmiljön och karaktärshuset«, *Stensböle i Borgå. En herrgård under 700 år*, red. Henrik Degerman, Torsten Edgren & Olle Sirén, s.s. 666, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, s. 65–79.
- Gillgren, Peter 2005, »Att minnas de döda«, *Signums svenska kulturhistoria. Stormaktstiden*, del 3, red. Jakob Christensson, Lund: Signum, s. 487–511.
- Grönroos, Henrik & Ann-Charlotte Nyman 1996, *Boken i Finland. Bokbeståndet hos borgerskap, hantverkare och lägre sociala grupper i Finlands städer enligt städernas bouppteckningar 1656–1809*, s.s. 596, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland.
- Gyllene äpplen. *Svensk idéhistorisk läsebok*, del 1, red. Gunnar Broberg et al., Stockholm: Atlantis 1991.
- Haartman, Joh. Joh:son 1759, *Tydelig Underrättelse Om de Mäst Gångbara Sjukdomars Kännande och Motande, Genom Lätta och Enfälliga Hus-Medel; Samt et litet Res- och Hus-Apothek, dem til tjenst, som ej hafwa tilfalle at rådfråga läkare*, Stockholm & Åbo.
- Haartman, Joh. Joh:son 1765, *Tydelig Underrättelse Om de Mäst Gångbara Sjukdomars Kännande och Motande, Genom Lätta och Enfälliga Hus-Medel; Samt et litet Res- och Hus-Apothek, dem til tjenst, som ej hafwa tilfalle at rådfråga läkare, med åtskilliga förbättringar och tilökningar, andra gången sammanfattad och utgifwen*, Åbo: Joh. Christoph. Frenckell.
- Hagdahl, Ch. Em. 1879, *Kok-konsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar*, Stockholm.
- Haggren, Georg 2001, »Johan Henrik Wijkman (noin 1698–1751)«, *Kansallisbiografia-verkkojulkaisu. Studia Biographica* 4, Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, urn:nbn:fi:skskbg-003906.
- Hartman, Torsten 1906, *Borgå stads historia*, del i–iii, Borgå: G.L. Söderström.
- Henriksson, Paula 2007, *Textkritisk utgivning. Råd och riktlinjer*, Stockholm: Svenska Vitterhetssamfundet.
- Hjelt, Otto E.A. 1893, *Svenska och finska medicinalverkets historia 1663–1812*, del 3, Helsingfors.
- »Hjortens horn – ett potent läkemedel«, *Linné on line*, Uppsala universitet 2010, <http://www2.linnaeus.uu.se/online/lakemedel/hjort.html> (hämtad 28.11.2019).
- Hoffberg, Carl Fredrik 1768, *Anvisning Til Naturens Kännedom 1. Om Växt-Riket*, Stockholm.
- Hoffberg, Carl Fredrik 1784, *Anvisning til Växt-Rikets kännedom. Andra uplagen förbättrad och wida tilökt*, Stockholm.
- Holm, Lars 2010, *Till bords med biskop*

- Jesper Swedberg – *mat och dryck i Swensk Ordabok (ca 1725). Med belysande utdrag ur samtida handböcker*, Skara: Föreningen för Västgötalitteratur.
- Hänle, Georg Friedrich 1826, *Lehrbuch der Apothekerkunst nach den neuesten und bewährtesten Erfahrungen, Entdeckungen, Berichtigungen und Grundsätzen bearbeitet*, Leipzig.
- Ilmakunnas, Johanna 2012, *Ett ståndsmässigt liv. Familjen von Fersens livsstil på 1700-talet*, övers. Camilla Frostell, sSLS 771, Helsingfors & Stockholm: Svenska litteratursällskapet i Finland & Atlantis.
- Ilmakunnas, Johanna 2013, »Adelns arbete och vardag på 1700-talets svenska herrgårdar. Johan Gabriel Oxenstiernas och Jacobina Charlotta Munsterhjells dagböcker», *Historisk Tidskrift för Finland* 98, nr 2, s. 156–184.
- Ilmakunnas, Johanna 2015, »Måltidsupplevelser i 1700-talets Sverige och det tidiga 1800-talets Finland», *Historisk Tidskrift för Finland* 100, nr 4, s. 453–484.
- Ilmakunnas, Johanna 2018a, »Työn kulttuurihistoriaa varhaismodernin ajan Euroopassa», *Menneisyyden rakentajat. Teoriahistoriantutkimuksessa*, toim. Matti O. Hannikainen et al., Helsinki: Gaudeamus, s. 168–182.
- Ilmakunnas, Johanna, 2018b, »Konsten att avbilda arbete. Kvinnors sysselsättningar och vardag på Pehr Hilleströms genremålningar från 1770-talet till 1810-talet», *Historisk Tidskrift för Finland* 103, nr 1, s. 1–45.
- Ilmakunnas, Johanna 2019, »Säätyläiset ja kuoleman kulttuuri 1600-luvulta 1800-luvulle», *Suomalaisen kuoleman historia*, toim. Ilona Pajari et al., Helsinki: Gaudeamus, s. 126–154.
- Ivars, Ann-Marie 2019, »1700-talssvenska i Finland – i ljuset av Pehr Kalms brev till C.F. Mennander», *Finländsk svenska från medeltid till 1860*, red. Marika Tandefelt, Svenskan i Finland – i dag och i går iii:1, sSLS 829, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, s. 169–199.
- Jansson, Sam Owen 1995, *Måttordboken*, 2:a, rev. och utök. uppl., Stockholm: Nordiska museet.
- Johannisson, Karin 1994, »Livets gränser», *Bryta, bygga, bo. Svensk historia underifrån*, red. Gunnar Broberg, Ulla Wikander & Klas Åmark, Stockholm: Ordfront, s. 125–147.
- Jönsson, Lena [s.a.], »Ljung ger lugnande verkan vid sömnproblem och stress», *Läkeörter och nyttiga växter*, <http://www.läkeörter.se/lakeorter-a-o/ljung> (hämtad 5.7.2019).
- Kilpelä, Eliel 2018, »Inledning», Zacharias Topelius, *Zacharias Topelius korrespondens med föräldrarna*, utg. Eliel Kilpelä under medverkan av Mats Dahlberg, zts xx:2, sSLS 835:2, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, urn:nbn:fi:sls-6632-1525325973.
- Klinge, Matti 1989, *Professorer. 35 professorer under lika många årtionden vid Kungliga Akademien i Åbo, senare Kejsarliga Alexanders-Universitetet, numera Helsingfors universitet*, övers. Göran Stjernschantz, Helsingfors: Söderström.
- Kronborg, Emma 2016, »Skäggigt antibiotika», bloggen *Rackarungens* 6.1.2016, <https://www.rackarungens.se/blogg/skaggigt-antibiotika/> (hämtad 28.6.2019).
- Kuurne, Jouni 2002, *Matbilda Rotkirch. Kontnärinna och resenär*, sSLS 641, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland.
- Kuurne, Jouni 2004, »Föremål från tre sekel och fem ätter», *Stensböle i Borgå. En herrgård under 700 år*, red. Henrik Degerman, Torsten Edgren & Olle Sirén, sSLS 666, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, s. 81–102.
- Kuurne, Jouni 2008, *Louhisaaren linna talousreseptit (n. 1770–1850)*, Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 1197, Helsinki.
- de La Varenne, François Pierre 1651, *Le cuisinier françois*, Paris.

- Lennartsson, Malin 2012, »Barnhustrur eller mogna brudar? Nya perspektiv på giftermålsmonster i svensk stormaktstid«, *Scandia. Tidskrift för historisk forskning* 78, nr 1, s. 86–127.
- Leong, Elaine 2013, »Collecting Knowledge for the Family. Recipes, Gender and Practical Knowledge in the Early Modern English Household«, *Centaurus. An International Journal of the History of Science and its Cultural Aspects* 55, nr 2, s. 81–103, doi.org/10.1111/1600-0498.12019.
- Leong, Elaine 2018, *Recipes and everyday knowledge. Medicine, science, and the household in early modern England*, Chicago: The University of Chicago Press.
- Liljeblad, Samuel 1798, *Utkast till en svensk flora eller afhandling om svenska växternas väsendteliga kännetekn och nytta*, 2:a uppl., Uppsala.
- Liljestrand, Birger 1989, »Presentation av nationalupplagan och redogörelse för redigeringsprinciperna«, August Strindberg, *Samlade Verk I. Ungdomsdramer I*, red. Birger Liljestrand, Uppsala: Norstedts, s. 275–336.
- Lindberg, David C. 2007, *The Beginnings of Western Science. The European Scientific Tradition in Philosophical, Religious, and Institutional Context, Prehistory to A.D. 1450*, 2:nd Edition, Chicago & London: The University of Chicago Press.
- Linder, Johan 1720, *Swenska Färg-Konst, Med Inländske Örtor, Gräs, Blommor, Blad, Löf, Barkar, Rötter, Wexter och Mineralier*, Stockholm.
- Lindgren, J. & L. Gentz 1918–1927, *Läkemedelsnamn. Ordförklaring och historik*, del i–ii, Lund.
- Lindman, C.A.M. 1917–1926, *Bilder ur Nordens flora*, 2:a & 3:e uppl., Stockholm.
- Linnqvist, Yrsa 2009, *Mat, måltid, minne. Hundra år av finlandssvensk matkultur*, s. 727, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland.
- Lindroth, Hjalmar 1919, »Djävulen i svenska språket«, *Ord och Bild. Illustrerad månads-skrift*, fjärde häftet, Stockholm, s. 207–215.
- Loman, Mattias [s.a.], »Roland«, *Biografiska anteckningar och släktutredningar*, <http://www.mattiasloman.se/forskning/index.php?title=Roland&oldid=71206> (hämtad 4.5.2020).
- Lounatvuori, Irma 2004, »Nytta och skönhet«, *Fagervik. Trädgårdskonst i bruksmiljö*, red. Irma Lounatvuori et al., s. 667, Helsingfors, s. 15–30.
- Lounatvuori, Irma 2012, »Gabriel Bonsdorff – trädgårdsodlaren på Brinkhall«, Gabriel Bonsdorff, *Om sättet att anlägga en köksträdgård för husbehov*, red. Irma Lounatvuori, s. 767, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, s. 7–27.
- Lundberg, Eleonore 1960, *Ört och krydda*, Stockholm: Rabén & Sjögren.
- Lönnqvist, Bo 1993, »Måltid och minne«, *Bord – duka dig! Herrgårdsmat i Finland*, red. Gun de la Chapelle, Esbo: Finlands svenska Marthaförbund, s. 9–33.
- Lönnqvist, Bo 2011, »Änkeöverstinnan Jägerhorn på Brändö gård. Ett kvinnohushåll i Helsingfors kring 1820«, *Kulturens byggsstenar. Festskrift till Anna-Maria Åström den 15 september 2011*. Brages årsskrift 2007–2011, Helsingfors: Föreningen Brage, Sektionen för folklivsforskning, s. 118–137.
- Lönnqvist, Bo 2013, *Dödens ansikte. Tro och sed bland herre och folk*, Vasa: Scriptum.
- Marander-Eklund, Lena 2005, »Malört, brännvin och vitlök – huskurer mot förkylning«, *Skärgård* nr 1, s. 53–56.
- Markkanen, Erkki 1988, *Perukirja tutkimuslähteenä*, Studia Historica Jyväskyläensia 37, Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.
- Mikkeli, Heikki 1995a, »Terveys ihanteena – terveys elämäntapana«, *Terveysden lähteillä. Länsimaisten terveystieteiden kulttuurihistoriaa*, toim. Timo Joutsivuo & Heikki Mikkeli, Historiallinen Arkisto 106, Helsinki: Suomen Historiallinen Seura, s. 9–27.
- Mikkeli, Heikki 1995b, »Hygieia, Asklepioksen tytär terveyden linnassa.

- Dietiikka ja terveystoppaat uuden ajan alussa», *Terveystoppaat lähteillä. Länsimaisten terveystoppausten kulttuurihistoriaa*, toim. Timo Joutsivuo & Heikki Mikkeli, Historiallinen Arkisto 106, Helsinki: Suomen Historiallinen Seura, s. 85–115.
- Müllneritsch, Helga 2017, »The ›Who‹ of Manuscript Recipe Books: Tracing Professional Scribes» *Sjuttonhundratal. Nordic Yearbook for Eighteenth-Century Studies* 14, s. 38–57.
- Mäkelä-Alitalo, Anneli 2004, »Hästesko-Fortuna, Barbro Christina (1698–1771)«, *Kansallisbiografia-verkkójulkaisu. Studia Biographica* 4, Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, urn:nbn:fi:skskbg-007975.
- Mäkinen, Ilkka 1997, »Nödvändighet af LainaKirjasto». *Modernin lukuhalan tulo Suomeen ja lukemisen instituutiot*, diss., Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 668, Helsinki.
- Möller, Lotte 1997, *Citron. Om citronen i Europas historia. Konst, läkekonst, trädgårdar, formgivning och matlagning samt 40 citronrecept*, Stockholm: Bonnier.
- Nelson, Marie Clark 2007, »Läkekonst och sjukvård», *Signums svenska kulturhistoria. Gustavianska tiden*, red. Jakob Christensson, Lund: Signum, s. 132–153.
- Nemnich, Philipp Andreas 1799, *An universal European dictionary of merchandise, in the English, German, Dutch, Danish, Swedish, French, Italian, Spanish, Portuguese, Russian, Polish & Latin languages*, London.
- Niemelä, Jari 2008, »Gadd, Pehr Adrian», *Biografiskt lexikon för Finland, Svenska litteratursällskapet i Finland* 2014, urn:nbn:fi:sls-4559-1416928957165.
- Nilsson, Anton 1987, *Våra äppelsorter. Deras historia, egenskaper och kännetecken*, Stockholm: Nordiska museet.
- Norrhem, Svante 2008, »Vasastatens adliga statstjänare och jordägare», *Historisk Tidskrift* 128, nr 2, s. 221–226.
- Nyman, Fredrik 1867, *Utkast til svenska växternas naturhistoria eller Sveriges fanerogamer. Skildrade i korthet med deras växställen och utbredning m. m., deras egenskaper, användning och historia i allmänhet*, vol. 1, Örebro: Lindh.
- Nyström, Eva 1998–2000, »Nils Rosén von Rosenstein», *Svenskt biografiskt lexikon*, urn:sbl:6892.
- Näslund, Görel Kristina 2000, *Äppelbok*, ny omarb. utg., Sollentuna: Kärnhuset.
- Oeconomia eller Hushålds-Book, sampteliga thet ährbara qwinnokionet til hielp och anledning, wid hwarjehanda förefallande hushålds-syszlor, Stockholm 1730.
- Palmberg, Johannes 1683, *Serta florea svecana eller den swänske örtekrantz, gudhi den aldrähögste til ähra; dem naturälskarom til lust och behagh. Den studerande ungdomen i Strängnäs til en lijten påminnelse och vnderwijsning. Hwar effter föllier, itt lijtet exercitium botanicum, eller huru man skal bruka samma örter, och på hwad tijdh the skole inhämtas, at the sin bästa krafft och nytta hafua uthi läkiarkonsten [...] Aff äthskellige böcker sammanflätat*, Strängnäs.
- Palmstruch, J. W. 1803, *Svensk Botanik*, vol. i–ii, Stockholm: Carl Delén.
- Parland-von Essen, Jessica 2005, *Behagets betydelser. Dötrarnas edukation i det sena 1700-talets adelskultur*, Möklinta: Gidlunds.
- Persson, Peter 2013, »Vildmarksskolan – lavar som mat och medicin», *In i vildmarken* 20.9.2013, <http://inivildmarken.se/vildmarksskolan-lavar-som-mat-och-medicin/> (hämtad 28.6.2019).
- Piper, Gustaf Abraham 2007, *Märta Stures hushållsbok*, bearb. av Kersti Wikström, Stockholm: Nordiska museet.
- »Pottaska – viktig skogsprodukt på sin tid», *SkogsSverige*, <https://www.skogssverige.se/node/38391> (hämtad 14.6.2019).
- »Prunus domestica ssp. insititia, krikon», *Linnés växter på Hammarby, Uppsala linneanska trädgårdar [s.a.]*, Uppsala universitet, <https://www.botan.uu.se/vara-tradgardar/vara-vaxter/linnes-vaxter-pa-hammarby/krikon-prunus->

- [domestica-ssp.-insititia/](#) (hämtad 18.12.2019).
- Raab, Carl Michael 2006, »Crème brûlée och spioneri. Om Elisabeth Wijkmans receptsamling från 1740-talet«, *EB-nytt. Nyheter från Riksarkivets byrå för enskilda arkiv*, Stockholm: Riksarkivet, s. 50–56.
- Ramsay, July 1909–1916, *Frälsesläkter i Finland intill Stora ofreden*, del 1–4, Helsingfors: Söderström & C:o Förlagsaktiebolag.
- Retzus, Anders Jahan 1803–1806, *Försök til en Flora Oeconomica Sveciae Eller Swenska Wäxterns Nytt och Skada i hushållningen*, del i–ii, Lund.
- Reuter, Mikael 2015, »Finlandssvenskt uttal«, *Gruppspråk, samspråk, två språk*, red. Marika Tandefelt, *Svenskan i Finland – i dag och i går* i:2, SSLs 799, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, s. 19–34.
- Rietz, Johan Ernst 1862–1867, *Svenskt dialektlexikon. Ordbok öfver svenska allmogespråket*, Lund: C.W.K. Gleerups Förlag.
- Du Rietz, Richard 1999, *Gastronomisk spegel. Historisk översikt jämte förteckning öfver svenska kok- och hushållsböcker fram till 1850*, 2:a uppl., Stockholm: Thulins antikvariat.
- Rimfors, Fabian 2016, »Skånes äldsta kaffestuga tur och retur«, *Tockabjår. Livet nära källan* 18.9.2016, <http://tockabjar.se/2016/09/18/skanes-aldsta-kaffestuga-tur-och-retur/> (hämtad 19.3.2019).
- Rinman, Sven 1788–1789, *Bergwerks lexicon*, Stockholm: Johan A. Carlbohm.
- Rosén von Rosenstein, Nils 1764, *Underrättelser om barn-sjukdomar och deras bote-medel: tilförene styckewis utgifne uti de små almanachorna*, 2:a uppl., Stockholm: Lars Salvius.
- Rosén von Rosenstein, Nils 1765, *Hus- och rese-apoteque, på hennes kongl. maj:ts nådigste befallning upsatt af archiatern och riddaren Rosén von Rosenstein, med kongl. maj:ts allernådigste privilegio*, Stockholm: Carl Gottlieb Ulf.
- Runeberg, Fredrika 2003, *Receptbok*, SSLs 652, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland.
- Rålamb, Åke 1690, *Adelig öfnings Fiortonde Tom. Trädgårdz-Book och Kooke-Book*, Stockholm.
- Rålamb, Åke 1695, *Utaf adelig öfningh. Een liten handbook som gifwer fullkomlig underrättelse huru en adelsman kan låta i sitt kök allehanda slags kiött, fugel och fisk på åtskillige maneer kokas och tillredas*, Stockholm.
- Sidén, Karin 2019, *Kok Bok. Ulrika Eleonora Munccks receptsamling på Skånelaholm*, Stockholm: Kungl. Vitterhets Historie och Antikvitets Akademien.
- Sjöberg, Maria 2008, *Kvinnor i fält. 1550–1850*, Möklinta: Gidlund.
- »Smör«, *Matkult.se* [s.a.], Institutet för språk och folkminnen, <https://www.isof.se/matkult/mjolk/olika-sorters-mjolkprodukter/smor.html> (hämtad 25.11.2019).
- Soikkeli, Kaarle 1929–1932, *Vihti. Kuvausja Vihtin kunnan luonnosta, historiasta ja kansan elämästä*, osa 1–2, Helsinki: K.F. Puromies.
- Sparrman, Andreas 1642, *Sundhetzens speghel*, Stockholm.
- Stadin, Kekke 2015, *Stånd och genus i stormaktstidens Sverige*, Lund: Nordic Academic Press.
- Steinrud, Marie 2008, *Den dolda offentligheten. Kvinnlighetens sfärer i 1800-talets svenska högreståndskultur*, Stockholm: Carlssons.
- Ståhl, Anna-Britta 2012, »Märgfull läckerhet«, *Svenska Dagbladet* 1.3.2012.
- Tandefelt, Henrika (red.) 2010, *Sarvulax. Herrgårdshistoria under 600 år*, SSLs 735, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland.
- Tandefelt, Henrika & Kerstin Thelander 2019, »Språklig variation i en östnyländsk adelsfrökens dagbok 1799–1801«, *Finländsk svenska från medeltid till 1860*, red. Marika Tandefelt, *Svenskan i Finland – i dag och i går* iii:1, SSLs 829,

- Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, s. 211–230.
- Till *livs med Linné. Om mat hälsa och levnadskonst*, red. Gunnar Broberg & Gunilla Lindell, Stockholm: Atlantis & Svenska Linnésällskapet 2007.
- Tillandz, Elias 1673, *Catalogus plantarum tam in excultis quam incultis locis prope Aboam superiorj æstate nasci observatarum, in gratiam philo-boticorum concinnatus ab Elia Til-Landz*, Aboæ.
- Tillandz, Elias 1683, *Elie Til-Landz med. doct. & prof. ord. Acad. Ab. p.t. rect. Icones novæ in usum selectæ, et catalogo plantarum promiscuè appensæ*, Aboæ.
- »Tro och fakta om skelört«, *Nektarspår* [s.a.], [http://agrimon.se/blomtankar/skelort\\_fakta.html](http://agrimon.se/blomtankar/skelort_fakta.html) (hämtad 24.6.2019).
- Vainio-Korhonen, Kirsi 2011, *Sophie Creutz och hennes tid. Adelsliv i 1700-talets Finland*, övers. Camilla Frostell, s.s.l.s 752, Helsingfors & Stockholm: Svenska litteratursällskapet i Finland & Atlantis.
- Vainio-Korhonen, Kirsi 2016, *De frimodiga. Barnmorskor, födande och kroppslighet på 1700-talet*, övers. Camilla Frostell, s.s.l.s 804, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland.
- Valleria, Christina 1931–1932, *Christina Vallerias hushållsbok från tiden omkr. år 1700. Utgiven av Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala som bilaga till »Tidskrift för hemmet«*, Uppsala enskilda läroverk [Skrifter] 6, Uppsala: Nordblads bokh.
- Warg, Cajsa 1765, *Underrättelse om Färgning, Grundad på Kunskap och Förfarenhet, samt afhandlad I Twå Böcker*, Stockholm: Lorents Ludvig Grefing.
- Warg, Cajsa 1770, *Hjelpreda I Hushållningen För Unga Fruentimber. Femte upplagan. Tilökt med et bibang*, Stockholm.
- Wasastjerna, Oskar 1879–1880, *Åttartaflor öfver den på Finlands Riddarhus introducerade adeln*, del i–ii, Borgå.
- Whittle, Jane (ed.) 2017, *Servants in Rural Europe. 1400–1900*, Woodbridge: Boydell Press.
- Villstrand, Nils Erik 2011, *Sveriges historia 1600–1721*, Stockholm: Norstedts.
- Wikland, Erik 1998–2000, »Johan Lindestolpe«, *Svenskt biografiskt lexikon*, urn:sbl:10536.
- Wirbrand, Fredric 2012, *Mat på medeltida och tidigmoderna borgar*, examensarbete, Lunds universitet.
- Wirilander, Kaarlo 1964, *Officerskåren i Finland under 1700-talet. En socialhistorisk avhandling om den finska arméns officerare*, övers. Claës Gripenberg, Stockholm: Natur och Kultur.
- Yrwing, Hugo 1968, »Salt och saltförsörjning i det medeltida Sverige«, *Scandia. Tidskrift för historisk forskning* 34, nr 2, s. 219–240.
- Åberg, Alf 1991, *Fångars elände. Karolinerna i Ryssland 1700–1723*, Stockholm: Natur och Kultur.
- Ågren, Maria (ed.) 2017, *Making a Living, Making a Difference. Gender and Work in Early Modern European Society*, Oxford: Oxford University Press.
- Åström, Anna-Maria 1993, »Sockenboarne. Herrgårdskultur i Savolax 1790–1850«, *Folklivsstudier* xix, s.s.l.s 585, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland.
- Åström, Anna-Maria 2002–2003, »Work and working in the Savolax manorial society in the early nineteenth century«, *Ethnologia Fennica* 30, s. 52–62.
- Åström, Anna Maria 2012, »Skrivdon och böcker – exempel ur bouppteckningar från Savolax herrgårdar 1780–1850«, *Svärdet, ordet & pennan. Kring människa, makt och rum i nordisk historia. Festskrift till Nils Erik Villstrand den 24 maj 2012*, red. Christer Kuvaja & Ann-Catrin Östman, Skrifter utg. av Historiska Samfundet i Åbo xii, Åbo, s. 279–306.
- Österberg, Eva 2007, *Vänskap. En lång historia*, Stockholm: Atlantis.

## DIGITALA UPPSLAGSVERK, ORDBÖCKER OCH DATABASES

- Adelsvapen-Wiki*, webbplats med uppgifter ur Gustaf Elgenstierna, *Den introducerade svenska adelns ättartavlor* 1–IX, Stockholm 1925–1936, <https://www.adelsvapen.com/genealogi>.
- Alternativmedicin*, <http://www.alternativmedicin.se>/Medicinalväxter.
- Biografiskt lexikon för Finland*, Svenska litteratursällskapet i Finland 2014, <http://www.blf.fi/>.
- Dalins ordbok*. Ordbok över 1800-talspråket, <https://spraakbanken.gu.se/karp/?mode=dalin>.
- Den virtuella floran*, Naturhistoriska riksmuseet, red. Anna-Lena & Arne Anderberg, <http://linnaeus.nrm.se/flora/>.
- Förvaltningshistorisk ordbok*, Svenska litteratursällskapet i Finland 2016, <http://fho.sls.fi/>.
- Henrik. En bokhistorisk databas*, Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, [http://dbgw.finlit.fi/henrik/henrik\\_databasen.htm](http://dbgw.finlit.fi/henrik/henrik_databasen.htm).
- Kansallisbiografia*, Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 1993–2001, <https://kansallisbiografia.fi/finlands-nationalbiografi>.
- Medicinsk ordbok*, <https://www.medicinskordbok.se/>.
- Nationalencyklopedin*, <https://www.ne.se/uppslagsverk/>.
- Nordisk familjebok*. Första utgåvan 1876–1899 och Ugglepplagan, <http://runeberg.org/nf/>.
- PerBos Farmacihistoriska webbsidor*, <http://pharmhist.ownit.nu/Frsvar/index.html>.
- saob, Svenska Akademiens ordbok, <https://svenska.se/>.
- Shenet. Oberoende om parfym, kosmetika och utvärtes medel från Egypten till idag*, <http://www.shenet.se/>.
- Svensk kulturväxtdatabas*, Sveriges lantbruksinstitut, <https://www.slu.se/centrumbildningar-och-projekt/skud/vaxtnamn/>.

## BILDKÄLLOR

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

- Foto Katja Hagelstam 6, 15, 82, 87, 97, 117,  
128, 135, 147, 152, 158, 186, 195, 235  
Helsingfors stadsmuseum 199  
Museiverket, Helsingfors 166  
Svenska litteratursällskapet i Finland,  
Helsingfors. Foto Janne Rentola 20, 31,  
36–37, 42–43, 54, 58, 59, 68, 216–217, 222–223
- Pehr Hilleström d.ä., *Kopparskurerskan*,  
Nationalmuseum, Stockholm, allmän  
egendom 10
- Pehr Hilleström d.ä., *Nysterska*,  
Nationalmuseum, Stockholm, allmän  
egendom 169  
Nils Schillmark, *Smultronflickan*,  
Nationalgalleriet, Helsingfors 108
- Johannes Palmberg, *Serta florea svecana eller  
swenske örtekrantz. Aff Johanne Palmberg  
medicin & phys. lect. uti Stregnääs  
sammanflätad com gratia & privilegio. Åhr  
effter christi börd 1684*, Tryckt aff Zach.  
Asp, capit. bookt. 1684 181, 189, 209

## REGISTER

### RECEPT FÖR MATLAGNING OCH BAKNING

- Baka mandlor 129, 142  
 Bakpudding 94  
 Barbaritsaft 93  
 Befellamo 139  
 Biank 127  
 Bittermandelbröd 157  
 Brun potasie 133  
 Bruneller 136  
 Brunelltårta 134  
 Bränd mandel 178  
 Brödvåfflor 114  
 Citronbröd 150  
 Citrongelé 154  
 Citronkaka 100  
 Citronmjölk 148  
 Citronsockerbröd 156  
 Croquan 159  
 Enbärsmos 89  
 Engelsk pudding 95  
 Fatbakelse 174, 177  
 Fiskfrikadeller 119  
 Fransyska bröd 122  
 Frikassé 126, 141  
 Fylla kräftor till soppor och pastejer 132  
 Fylla semlor 134  
 Fylla äpplen 154  
 Fylld gädda 163  
 Fylld kål 177  
 Fylld oxtunga 153  
 Fyllning i körveltårta 138  
 Fyllning i stekta höns, kalkoner och  
     fårbringor 125  
 Förlorade ägg 144  
 Gelé av hjorthorn 138  
 Gemen pudding 95  
 Glasera äpplen 174  
 Gräddemos 146  
 Gräddkaka 99, 131, 176  
 Gädde eller hönsekaka 103  
 Himmelsmunkar 111  
 Insylta (små) augurkur/gurkor 91, 187, 188  
 Insylta cicori örter 188  
 Insylta körsbär 187, 188  
 Insylta moreller 90  
 Insylta portulak 185  
 Insylta päron 188  
 Insylta rödbeter 187  
 Insyltade huvudärtskocker 188  
 Insyltade kastanjer 88  
 Jäsmjolk på en hast 177  
 Jäsmunkar 114  
 Jäsvåfflor 114  
 Kaka 99, 145  
 Kaka av färska hasselnötter 101  
 Kaka av färskost 106  
 Kaka av sur grädda 106, 151  
 Kaka av surt limpebröd 107  
 Kalvgelé 150  
 Kanelkaka 160  
 Kanelvatten 155  
 Karp eller braxen med stuvning 146  
 Klenäten 143  
 Koka en kalkon 124  
 Koka gädda att den smakar som hummer  
     131  
 Koka ostron 129  
 Koka svinhuvud att det smakar som  
     vildsvinshuvud 154  
 Koka trip av ägg 151  
 Kokpudding 94  
 Krområd 142  
 Krusbärskaka/tårta 109, 123, 138, 144  
 Kräftpastejer 121  
 Kräftkaka 122  
 Kräfter med gröna arter 132  
 Krämer 148  
 Körsbär i vinättika 177  
 Körvelkaka 101  
 Körvelpudding 94  
 Lemonkaka/tårta 99, 110  
 Leverkaka 105  
 Lingonvatten 174  
 Makroner 156  
 Mandelbakelse 113  
 Mandelkaka/tårta 98, 100, 106  
 Mandelkies 149  
 Mandelmjolk /med äggevitan 148, 160  
 Mandelmunkar 113  
 Marsipan 155

- Mjöd 191  
 Mjölkrätt 161, 165  
 Morotkaka/tårta 98, 139  
 Mortelkakor 100, 141  
 Mos av allahanda slags bär 86  
 Mos av vin och risgryn 162  
 Mos av äpplen 88  
 Munkar av hela äpplen 176  
 Munkar av sur grädda 112  
 Munkar med rivet bröd 114  
 Märgkaka 101  
 Njurkaka 103  
 Nudelkaka /med äpplen 104, 130  
 Orrpastej 115  
 Ost av äggevita 161  
 Ostkaka/tårta 103, 104  
 Oxkött med lagerbärsblad 131  
 Pannekakor av sur grädda 109  
 Pastej av blöt fisk 118  
 Pastej av färskt och späckt oxekött 121  
 Pastej av gädda 118  
 Pastej av harer 116  
 Pastej av kalvlår 119  
 Pastej av kycklingar eller lamm 116  
 Pastej av oxtungor 120  
 Pastej av rökt skinka 120  
 Pastej av surkål 119  
 Pepparkaka 137, 159  
 Persiljemunkar 111  
 Pollensk kaka som är snart gjord 123  
 Polsk gädda 164  
 Pudding 95, 96  
 Pudding av sur grädda 123  
 Pudding som är snart gjord 137  
 Pudding väl gjord 96  
 Ragu av gäss, ankor eller kalkon 139  
 Ragu på annat sätt 140  
 Ragu på kalv eller fårbringor 140  
 Ragu över duvor 153  
 Riskaka 102  
 Risklimpar i mjölk 150  
 Rismunkar 111  
 Rullsylta 93  
 Rätt av palsternackor 127  
 Rätt av ris och mandel 161  
 Rätt av äpplen 126, 130  
 Saft av krusbär 155  
 Skorpor 160  
 Skotthöns 143  
 Smultronkaka 109  
 Smörkakor 137  
 Smörsocker 157  
 Snömos 134  
 Sockerbeskujt 157  
 Sockerkaka 165, 175  
 Sockerkringlor 132  
 Sockerstruvor 112  
 Soppa av sur grädda 126  
 Soppa av torra nypon 133  
 Soppa på färsk fisk med sill eller ansjovis 163  
 Soppa på stekt fisk /eller sill 143, 162  
 Sparris med grädda 130  
 Spritsbakelse 110  
 Spritssocker 156  
 Stekta höns med äpplen eller krusbär 125  
 Stuva en gås 153  
 Stuva höns med blomkål 125  
 Stuva kräftor och ärtskocker 163  
 Stuva portlaka, syra eller spenat 162  
 Stuva spenat 166  
 Stuva änder 151  
 Stuva äpplen 151  
 Stuva ärtskocker 165  
 Stuvning till allahanda fisk 149  
 Styrckir soppa 154  
 Sur rivebrödsaka 176  
 Surt lingonmos 90  
 Svinkötts korvar 146  
 Sylta 91  
 Sylta allahanda slag fåglar 89  
 Sylta bruna körsbär 85  
 Sylta hjortron med socker 85  
 Sylta in gös 92  
 Sylta ingefära 173  
 Sylta klara körsbär 84  
 Sylta krikon 88  
 Sylta krusbär /på kortare maner 83, 84  
 Sylta nypon 86  
 Sylta oxlebär 86  
 Sylta plommon 86  
 Sylta pomerans och citronskal 173  
 Sylta päron 92  
 Sylta små turska bönor 187  
 Sylta tyska bönor 187  
 Sylta unga svin 89  
 Sylta vinbär 85

Sylta äpplen 92  
 Söta utvalda mandlar 180  
 Tjocka struvor 112  
 Tjockråd 142  
 Tjäderpastej 115  
 Torka gröna turska bönor 164  
 Torka ärtskocker 164  
 Trekantiga korvar eller bolonisk korv 145  
 Tunnråd 143  
 Tärtelegen 136  
 Vetekakor 159  
 Vinbärsvin 93  
 Vinkaka med surt bröd 144  
 Vinmaskar 140  
 Vinmos /eller skum 129, 144, 162, 174  
 Vimmunkar 113  
 Äggebubbart snart gjord 149  
 Äggegröt 148  
 Äggekaka 129  
 Äggekaka med sylta vinbär 103  
 Äggeråd i tunna järn 142  
 Äppelkaka 102, 105, 107  
 Äppelmjöl 161  
 Äppelpudding 96, 98  
 Ölet (inte skummar sig) 183  
 Ölet kastar sig 183  
 Ölet surnar 184

#### MEDICINRECEPT OCH HUSKURER

Avhuggne senor och förlamade leder 193  
 Barns hjärtessprång 196  
 Blodstörning 208  
 Boskapssjuka 206, 207  
 Brände skador 194  
 Bröstsjuka 230  
 Bröstvärk 208  
 Bölder 193  
 Collican eller modran 205  
 Doktor Zjip[?]'s recept 214  
 Driver dött foster, kvinnors tider och vattnet 194  
 Engelska eller utländske elden 194  
 Extrakt 199  
 Fläder spiritus 179  
 Frossa 192, 204  
 Födande kvinnor 194

Gulsot 210  
 Halssjuka 166, 234  
 Herr regements fältskärens Mattens recept 214  
 Hjärtklappande 196  
 Jungfrurs stora bröstväxt 196  
 Kostliga vatten 180  
 Kreaturssjukdom 199  
 Kvinnors plåga i livet 198  
 Lungsoten 208  
 Malörtextrakt 200  
 Missfödsel 197  
 Mixtura Simplex 179  
 Modervatten 205  
 Ofruktamme kvinnor 197  
 Pina i och efter barnfödelsen 197  
 Rev efter barnfödelsen 198  
 Solbränna 184  
 Spenböld 184  
 Tandvärk 198, 201  
 Tilly Harlemensis medicamentum 201  
 Väder och kolikpassion 219  
 Värk i kvinnobrust 219  
 Ögonvatten 210

#### FÄRGNINGSRECEPT

Blå färga 225  
 Blått, oäkta 224  
 Bragul färg, hög 172  
 Brun färga på lärft 170  
 Brungult 166  
 Carmesin, oäkta 227  
 Carmesin, äkta 226  
 Celadon 228, 232  
 Citrongult 167, 233  
 Couleur de roos 226, 227  
 Couleur de roos, lärft eller cartun 231  
 Concenell färga på sidentyg 231  
 Cossefärg, ljus 232  
 Grå färga 215, 220  
 Grön färga 234  
 Grön färga på gult linne 170  
 Gult med löv 172  
 Indigo, lingarn 192  
 Kanelfärga 233  
 Krappröd färg 228, 229

Nejlikebrunt 170  
Ponso, äkta, ylle att färga 225  
Rosenrött på linne eller bomullsgarn 179  
Röd färg 230  
Rött med färböck 172  
Scharlakan, oäkta 227  
Scharlakansröd färg, hög 225  
Svart, färga lärft eller träd 224  
Svart, ull att färga 220  
Svart sidentyg 221  
Violett 167  
Violett att färga garn 168  
Violett på linne 168

ÖVRIGT

Bläck 215  
Göra borderat gull och silver rent 200  
Göra lärftet styvt och glansigt 224  
Handskar, göra sköna 200  
Limma ihop sönderslagen porselain och  
glas 192  
Namn på örter och äpplen 184  
Numerat på päron 185  
Numeration på körsbär 185  
Ocellera, rätta tiden 190  
Om gullgaloner äro bleka 200  
Skära ympekvistar 190  
Trollpack (Notitia) 190  
Tvål (Promemoria) 206  
Tvätta sig med 184  
Utländska rosor 185  
Uttaga fläckar på kläder 215, 218  
Vaxfrukt och alunfrukt 234  
Vägglöss 207

