



Rapport 2015:22



Länsstyrelsen
Stockholm

Platsens smaker

Del 1: Råvaror och livsmedelsproduktion i Stockholms län,
1800–1900

Rapport 2015:22



Länsstyrelsen
Stockholm

Platsens smaker

Del 1: Råvaror och livsmedelsproduktion i Stockholms län,
1800–1900



Rapporten är sammanställd av Maria Mamlöf, Länsstyrelsen i Stockholm med finansiering av medel från Landsbygdsprogrammet 2007–2013.

Omslag: Kål. Foto: Karoline Jönsson.

Utgivningsår: 2015

ISBN: 978-91-7281-654-6

För mer information kontakta avdelningen för landsbygd.

Länsstyrelsen i Stockholm

Telefon: 010-223 10 00

Länsstyrelsens rapporter finns på

www.lansstyrelsen.se/stockholm/publikationer

Förord

Länsstyrelsen ska verka för regionens utveckling och för att det ska finnas möjlighet att leva, arbeta och utveckla företag på länets landsbygd. En viktig näring på landsbygden är livsmedelsproduktion i alla dess led – primärproduktion, förädling, handel, restaurang- och besöksnäring.

Det finns ett växande intresse för lokalt och regionalt producerad mat. År 2005 enades UNESCO om en definition om vad *terroir* är och hur man kan bygga upp en kulinarisk region. En "terroiratlas" utgör en sammanställning över en regions natur- och kulturgeografiska förutsättningar för livsmedelsproduktion. Den ska också ge en historisk överblick över regionens karaktäristiska brukningsmetoder, husdjur, grödor, produkter och mattraditioner.

Länsstyrelsen har tagit fram en terroiratlas för Stockholms län för att förmedla vad som är länets unika värden, *platsens smaker*. Den är avsedd som ett verktyg för i första hand primärproducenter, livsmedelsförädlare och företag inom besöksnäringen för att utveckla koncept och storytelling kring både nya och redan befintliga produkter. Den kan även nyttjas av handeln och kök inom offentlig verksamhet för att identifiera områden för samarbete, produktutveckling och innovation. Allt i syfte att behålla eller skapa både traditioner och arbeten på länets landsbygd.

Rapporten är ett bidrag till att utveckla Stockholms län som kulinarisk region. Den har tagits fram med medel från Landsbygdsprogrammet 2007–2013. Det är vår förhoppning att den ska fungera som inspiration för den som är i process att starta eller utveckla företagande i Stockholms län med livsmedel som grund.



Chris Heister

Landshövding

Innehåll

Förord	5
Sammanfattning.....	8
Kulinariska regioner som verktyg för regional utveckling.....	10
Terroiratlas.....	10
EU:s ursprungsskydd SUB och SGB	11
Regionala paraplymärknings	11
Eldrimners certifiering av mathantverk i Sverige.....	12
Att utveckla koncept.....	13
Storytelling i marknadsföring – säg det med en historia	13
Målet med ”terroiratlasen” för Stockholms län	13
Metod.....	14
Stockholms läns särart – ett innovationsområde	15
Stockholms läns särart	15
Naturgeografiska förutsättningar.....	18
Jordbrukets produktionsområden	18
Topografi.....	19
Berggrund	20
Jordarter	21
Hydrografi	22
Klimat.....	22
Vegetation – skogen	23
Kulturgeografiska förutsättningar.....	24
Slättbygd.....	24
Övergångsbygd	26
Skogsbygd	26
Skärgårdsbygd.....	26
Brukningsmetoder och bebyggelse på landsbygden cirka 1800.....	28
Produktionsförhållanden hos bönderna	28
Brukningsmetoder – solskifte och tvåsådesbruk.....	28
Växtodling/grödor omkring 1800	29
Vinterfoder från ängen	30
Djurhållning.....	30
Böndernas bebyggelse	32
Mangårdsbyggnad	33
Dagligstugan.....	33
Jordbruk, jakt och fiske i skärgården	34
Skärgårdens bebyggelse	36
Herrgårdarnas bebyggelse och trädgårdsanläggningar	37
Förvaringsutrymmen för matvaror.....	40

Herrgårdens hushåll.....	40
Den stora samhällsomvandlingen under 1800-talet	41
Utvecklingen inom jordbruket i länet.....	43
Bondgårdarnas trädgårdar	46
Gårdsbebyggelsen.....	46
Förändringarna på gods och herrgårdar.....	47
Herrgårdarnas handelsträdgårdar och äppelodlingar	47
Herrgårdens bebyggelse.....	48
Trädgårdsnäringens stora expansion	49
Koloniträdgårdar i Stockholm.....	51
Handelsträdgårdarna upphör vid mitten av 1900-talet	51
Hushållningssällskapen	52
Torghandel i Stockholm	53
Mejerirörelsen växer fram	55
Bryggerinäringen förändras i grunden.....	56
Musterier.....	58
Socker och sockerbrukens framväxt.....	58
Tekniska innovationer revolutionerar köket och matlagningen	59
Järnspisen – en innovation av avgörande betydelse	59
Köttkvarnen.....	59
Mjölkseparatorn	60
Isskåp	60
Konserveringsapparat.....	60
Elektricitet och vatten i kran inomhus kom på 1900-talet.....	60
Växtodling i Stockholms län – nedslag i olika råvaror	61
Sädesslag och lantsorter 1920-tal.....	61
Gula och grå ärtor.....	62
Bönor.....	63
Äpplen.....	63
Äppelsorter från Sörmland och Uppland	65
Potatis	67
Humle	68
Rabarber	70
Biodling.....	70
Nötboskap i Stockholms län – raser och avel.....	72
Produktionsförhållanden i länet speglar i landshövdingens berättelser	73
Ur Landshövdingeberättelse 1823–32	73
Ur Landshövdingeberättelse 1896–1900	76
Litteraturförteckning och källor.....	79

Sammanfattning

Det finns idag ett växande intresse för lokalt och regionalt producerad mat, både i Sverige och inom EU som helhet. För att ta tillvara på detta intresse har både den förra och nuvarande regeringen velat stötta utvecklingen först genom projektet ”Det nya matlandet” och för närvarande genom att ta fram en ny livsmedelsstrategi för Sverige. Som en del i att stimulera ett konkret arbete har en metodstudie gjorts i samverkan mellan Södertörns högskola, LRF och Restaurangakademien om hur man kan utveckla gastronomiska regioner i Sverige efter kontinental modell. Studien presenterades i rapporten *Gastronomiska regioner* våren 2014. Som ett steg i metoden föreslås att en terroiratlas tas fram i enlighet med den definition som UNESCO har enats om beträffande terroir (jord i vid bemärkelse).

En terroiratlas är avsedd att användas som en kunskapsbas för att identifiera en regions speciella karaktär ur kulinarisk synpunkt och vad som finns av unika produkter. Atlasen ska kunna användas för att skapa koncept runt produkter med terroir och kunna ligga till grund för berättelser och storytelling för att skapa intresse och engagemang.

Den föreliggande rapporten, *Platsens smaker*, är Länsstyrelsens bidrag till en terroiratlas för Stockholms län. Den består av två delar som tillsammans tecknar en översiktlig bild av hur livsmedelsproduktion och förädling har sett ut i länet med nedslag i två tidsavsnitt – sekelskiftet 1800 och sekelskiftet 1900. Det är två tidsepoker av mycket olika karaktär, före och efter industrialismen.

Läsanvisning

Den första delen, *Platsens smaker – Råvaror och livsmedelsproduktion i Stockholms län 1800–1900*, beskriver länets natur- och kulturgeografiska förutsättningar, produktionsförhållanden och bebyggelse, vilka djur man höll, vad man odlade på sin åker och i sina täppor och de stora förändringarna under 1800-talet i förhållande till livsmedel. Dessutom beskrivs första ledets förädling, framväxten av olika näringar inom livsmedelsproduktionen, handelsträdgårdar, mejerier och bryggerier liksom olika sorters sädesslag, grönsaker och frukt med ursprung i länet.

Den andra delen, *Platsens smaker – Maträtter och måltider i Stockholms län 1800–1900*, innehåller vad man faktiskt åt – hur råvarorna bereddes och tillagades. Olika maträtter presenteras mer i detalj i både bondens och herrgårdens hushåll, eftersom de skiljde sig väsentligt åt vid tiden omkring 1800. För herrgårdshushållet redovisas vad man kan hitta i kokböcker från den tiden och hur en ny restaurangkultur växte fram i Stockholm. Ett nytt nedslag görs omkring år 1900, då det vi idag kallar husmanskost hade gjort sitt inträde. Det finns också ett särskilt avsnitt om det mer speciella

kosthållet i Stockholms skärgård och i ett avsnitt redovisas veckomatsedlar från olika tider och samhällsklasser.

Slutligen görs en presentation av karaktäristiska och unika produkter och maträtter som har skapats i Stockholms län och som kan sägas ge en känsla för vad som är *länets smak*.

I samband med studien har bilden framträtt av att Stockholms läns särart, även inom matens område, är att det har varit ett innovationsområde för både internationella influenser och egna uppfinningar.

Texterna i rapporten är sammanställningar ur litteratur eller vetenskapliga artiklar inom ämnesområdet.

Förutom litteraturlista finns tips om annan litteratur och webbadresser för den som blivit intresserad och vill gå vidare och fördjupa sina kunskaper inom ett speciellt område.

Kulinariska regioner som verktyg för regional utveckling

Att ta tillvara en regions kulinariska kulturarv och utveckla det för att skapa intresse, attraktion och nya jobb ligger i tiden. År 2008 lanserades regeringsinitiativet *Sverige – det nya matlandet* och 2014 kom ett nytt regeringsinitiativ om att ta fram en *nationell livsmedelsstrategi*. I båda satsningarna finns ambitioner att ta tillvara regionala kulinariska resurser och använda dem för att utveckla både livsmedelsförädlingen och besöksnäringen.

Förebilden finns i Frankrike där vinproducenter redan på 1930-talet delade in landet i mindre sammanhängande vinregioner. Utgångspunkten var de egenskaper som präglar en specifik plats genom dess unika geografiska förutsättningar och dess traditioner. Det kallades *terroir* (jord i vid bemärkelse) och man byggde upp ett klassificeringssystem för detta som ett sätt att förmedla äkthet till konsumenten och skydda produkten från plagiat.

Idag används liknande system över hela Europa. År 2005 enades UNESCO om en egen och bredare definition av vad *terroir* är.¹ Även FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) har arbetat mycket med frågan.² Nationella och regionala varumärkessystem hjälper nu producenter, lokal detaljhandel, besöksnäringen, kulturliv och lokalsamhällen att tillsammans profilera sig gentemot inhemska och utländska kunder.

År 2012 fick en arbetsgrupp med representanter från LRF, Södertörns högskola och Restaurangakademien medel av Jordbruksverket för en studie i hur ett arbete med att skapa gastronomiska regioner i Sverige skulle kunna gå till. Uppdraget redovisades våren 2014 i rapporten *Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling*. Där föreslås att en handlingsplan i flera steg upprättas. Ett av de identifierade insatsområdena är att ta fram en så kallad *terroiratlas* för den aktuella regionen utifrån den definition som UNESCO enats om.³

Terroiratlas

En *terroiratlas* är en analys och sammanställning över en regions natur- och kulturgeografiska förutsättningar för livsmedelsproduktion och de karaktäristiska produkter som framställts där genom tiderna. Den ska kunna användas som en kunskapsbank att utgå från för att förmedla vad som är en regions unika värden, *platsens smak*, och till att hämta inspiration ur för att utveckla det egna företagandet inom livsmedelssektorns olika delar genom att bygga nya koncept och storytelling kring relevanta produkter.

¹ http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/SC/pdf/sc_mab_terroirs_EN.pdf

² <http://www.fao.org/documents/card/en/c/5c41316b-9adc-57cf-82d5-c0905aa36ff3/>

³ Rytkönen, Paulina, m fl. *Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling*. Vällingby 2014.

EU:s ursprungsskydd SUB och SGB

Inom EU har man byggt upp ett certifieringssystem för att skydda produkter som är traditionella och regionalt präglade och har ett specifikt ursprung och karaktär. Det kallas Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och Skyddad geografisk beteckning (SGB). Inom EU finns cirka 1 000 sådana skyddade produkter med tyngdpunkt i de latinska länderna. I stora delar av Europa är märkningarna väl kända bland många konsumenter och producenter. I Sverige är användningen och kunskapen om EU:s olika ursprungsmärkningar inte så stor. I Stockholms län har bara Upplandskubben en SUB-märkning. Sveciaosten som härstammar från Sörmland har en SGB-märkning. I Sverige är det Livsmedelsverket som ansvarar för certifieringen.

Regionala paraplymärkningar

Man kan även lyfta fram det unika hos en produkt genom lokala och regionala paraplymärkningar. Paraplymärkningar används för att positionera och marknadsföra lokalt producerade produkter i detaljhandeln och på restauranger. Under varumärkena kan många olika sorters lokalt framställda och traditionella produkter inrymmas som kött, fisk, ost, must, öl, bröd, sparris, marmelader och honung. Utvecklingen drivs nu framåt av primärproducenter, förädlare, handel och restauranger som samlas under gemensamma varumärken. Det arrangeras också festivaler och matrutter kring regionala produkter.

Lokal mat och närproducerat används vanligen synonymt. Det innebär att produktionen, och oftast också insatsmedlen, har lokalt ursprung. Regional mat å andra sidan brukar definieras som mat som har en koppling till en speciell plats och har en specifik kvalitet och relation till producenten och har en marknad som sträcker sig långt utanför det lokala. Västerbottenost och Kalix löjrom är bra exempel på det.



Exempel på varumärken och rutter kring regionala produkter i Stockholmsregionen.

Regionala paraplymärkningar i Stockholms län

I Stockholms län börjar *Roslagsmat* och *Värmdökassen* bli inarbetade paraplymärkningar. *Stockholms fiskmarknad* och *Skärgårdskött* är andra. I Sörmland är både *Rabarberfestivalen* och *Äppellandskapet Sörmland* etablerade varumärken. Där ingår också odlare i Stockholms län. *Sparrisfestivalen* som pågår några veckor i maj är ett nationellt event. Det skulle även vara möjligt att exempelvis etablera Södertörn, Mälardalen och området kring Järna under egna paraplymärken.⁴

Eldrimners certifiering av mathantverk i Sverige

Eldrimner är Sveriges nationella resurscentrum för mathantverk med säte i Östersund. Med hjälp av en certifiering kvalitetssäkras produkter som är gjorda på ett hantverksmässigt sätt. Certifieringen är öppen för alla som uppfyller Eldrimners allmänna villkor för certifierat mathantverk och som följer gällande kriterier. Certifierat mathantverk är en deltagardriven kontroll, vilket innebär att det är företagen genom Eldrimners branschråd som avgör om en produkt är mathantverk eller inte.⁵

Terroir – ett sätt att förklara särdrag hos livsmedel

Ordet *terroir* kommer från franskan och myntades inom vinvärlden för att förklara skillnader mellan viner utifrån den plats de kommer från. I *terroir* ligger alla de karakteristiska, naturliga faktorer som utmärker ett vinområde, jordmån, klimat, topografi, sluttningar och solexponering. Under senare år har termen *terroir* också överförts till att förklara särdrag i andra livsmedel än vin. *Terroir* är då det som gör att livsmedel smakar, doftar och på andra sätt skiljer ut sig beroende på var de kommer ifrån. Då har man även inbegripit människans medverkan i att skapa den regionala produktens karaktär och smak. Enligt en definition som UNESCO enades om 2005 är *terroir* sammanfattningsvis det som är unikt med en råvara eller produkt genom de natur- och kulturgeografiska och historiska egenskaper som gett den sin speciella smak och karaktär. Vinodlarnas organisation OIV har en annan och snävare definition som man enades om 2010.⁶ Se mer på www.oiv.int.



^{4 4 4} Rytkönen, Paulina, Gratzer, Karl, Geografiska ursprungsbeteckningar, Working Paper 2012:2.

⁵ www.eldrimner.com/

⁶ Laurin, Urban. Sätta smak på Sverige. Koncept 2015.

Att utveckla koncept

För att utveckla en kulinarisk region behöver man primärt klargöra vad som är karaktäristiskt och vad som är regionens särskilda och unika specialiteter. Utifrån det kan man ta fram säljbara koncept för råvaror och produkter till lokalbefolkning och lokal handel, inhemska och utländska besökare, restauranger och även offentliga institutioner (skolor, äldreboenden och sjukhus). För att den lokala traditionen ska bli begriplig behöver man förklara och berätta om den för att skapa en upplevelse kring produkten. Ju fylligare, mer geografiskt specifikt och mer historisk den kan göras desto mer spännande blir det för köparen/matgästen/besökaren och ju högre kan den prissättas.⁷

En terroiratlas ska vara ett verktyg för den enskilda landsbygdsföretagaren och grupperingar av företagare att utveckla och stärka sina företag och hitta nya tankar och idéer.

Storytelling i marknadsföring – säg det med en historia

Termen terroir används för att förmedla en plats unika värden och till att fördjupa kunskapen och upplevelsen kring dem så att kunder är beredda att betala för dessa värden. Terroir behöver alltså kommuniceras på ett pedagogiskt sätt.

Storytelling eller historieberättande är en gren inom marknadsförings- och upplevelseindustrin som lämpar sig väl tillsammans med terroir. Storytelling går ut på att bygga försäljningen för exempelvis ett företag eller en produkt genom att berätta en historia. Syftet är att förstärka och förhöja upplevelsen av en produkt med hjälp av levande och *sanna* berättelser från verkligheten.

Berättande kan överbrygga kulturella, språkliga och åldersrelaterade klyftor och överföra kunskap. Lyssnare blir intresserade och kommer att minnas det man upplevt som något genuint och får något att ta med sig och berätta om när man kommer hem.

Målet med "terroiratlasen" för Stockholms län

Målet med terroiratlasen för Stockholms län är följande:

- Att redovisa länets naturgeografiska förutsättningar för jordbruksproduktionen genom utbredningskartor för naturgeografi – bergarter, jordarter, topografi, marktäcke och klimatzoner.
- Att ge en översiktlig kunskap om tidigare tiders jordbruksproduktion i regionen i två tidssnitt – cirka 1800 och cirka 1900 med utblickar mot dagens läge. Materialet delas även upp på allmoge och högre stånd som skiljde sig åt väsentligt i äldre tid.
- Att sälla fram och presentera unika produkter för Stockholmsregionen och hur de har beretts.

⁷ Rytkönen, Paulina, m.fl. Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling. Vällingby 2014.

- Att göra korta nedslag i några valda exempel inom mat och dryck och några näringsgrenar inom livsmedelsproduktionen.
- Att presentera en litteraturoversikt över äldre traditionell mat i regionen för egna fördjupade studier.
- Att materialet ska kunna användas som en grund för kompetenshöjning och inspiration för i första hand primärproducenter, förädlare och företag inom besöksnäringen – i ett senare skede även handel, offentlig mat och allmänheten i stort.
- Att rapporten ska kunna fungera som ett verktyg och underlag för konceptutveckling och storytelling för den som vill utveckla ett företagande i Stockholms län med mat som utgångspunkt.

Det finns idag också ett stort intresse för att hitta tillbaka till traditionell svensk husmanskost, men i en moderniserad form. Det traditionella har också alla möjligheter att smältas samman på ett intressant sätt med den mat från världens alla hörn som spagetti, pizza, tacos, kebab och sushi som numera också har blivit en del av den svenska traditionen - och man kan utifrån det skapa nya traditioner.

Metod

Rapporten bygger på utdrag ur och redovisningar samt bearbetning av relevant litteratur och vetenskapliga artiklar. Källmaterialet finns att studera på Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien (KSLA), Nordiska museet och Kungliga biblioteket (KB). I de olika avsnitten har utdrag ur litteraturen förkortats och ställts samman på ett nytt vis. Internet, Wikipedia, kokböcker och traditionella uppslagsböcker har varit kompletterande verktyg. Källorna anges i fotnoter och/eller i litteraturförteckningen.

Avsikten är att den som är intresserad ska kunna hitta vägar in i litteratur och källor utifrån den brett beskrivna bilden, för att gå vidare och fördjupa sig i det som är värdefullt och användbart för att utveckla och marknadsföra den egna verksamheten.

Avgränsning av Stockholms län

Rapporten beskriver utvecklingen i det som i dag utgör Stockholms län. De delar som tidigare hört till länet har inte tagits med.

Stockholms läns särart – ett innovationsområde

Mat bär alltid en prägel av den plats den kommer ifrån. Klimat, jordmån, naturliga förutsättningar och människornas sätt att ta tillvara råvarorna blir avgörande för hur maten kommer att smaka.

Även sed och tradition är viktiga faktorer i matkulturen. När, hur och varför vi exempelvis äter semlor, kräfter, saffransbröd, ärtsoppa och pannkaka och dricker snaps till sillen vid jul och midsommar belyser det med önskvärd tydlighet. Mattraditioner är kopplade till årets och livets fester, men också till lokala och familjerelaterade seder och bruk.

Tradition måste i äldre tid ses i perspektivet samhällsklass. Bönder, torpare och arbetare levde på en annan ekonomisk nivå än de välbärgade på slott och herrgårdar eller det förmögnare borgerskapet som växte fram i städerna under 1800-talet. En nutida människa skulle känna igen sig väl vid herremannens bord år 1800. Däremot skulle man känna sig främmande vid bondens bord vid samma tid, både med tanke på maten som ställdes på bordet och hur bordskicket var.

Traditioner kring mat och dryck har varit likartade i hela Mälardalsregionen vad gäller brukningsmetoder, djurraser, tillagningssätt med mera. Självklart fanns variationer i hur man tillverkade sin sötost, ostkaka, ärtsoppa och bakade sitt bröd, men grunden var densamma under den period som studerats, cirka 1800–1920.

Det fanns även tydliga skillnader inom länets delregioner. Slätten skiljde ut sig med en mer spannmålsbetonad kost och kust och skärgård med en kost mer baserad på vad havet ger.

Stockholms läns särart

Stockholms län är ur jordbrukarperspektiv ett komplext län med en svår-fångad identitet. Länet utgör del av de båda landskapen Uppland och Södermanland med sina specifika kännetecken, där både de natur- och kulturgeografiska gränserna är flytande. Länet har alltid kännetecknats av den stora och expansiva huvudstaden och den omgivande landsbygden med många små jordbruk. När man studerar äldre landshövdingeberättelser och annan äldre litteratur som berör länets jordbrukssituation, framgår att huvudstaden alltid har haft en betydande influens i sitt närområde. Huvudstaden har varit en stark marknad som erbjudit möjligheter att avsätta jordbruksprodukter från det nära omlandet. Det har på många sätt varit styrande för landsbygdens jordbruksproduktion – desto mer ju närmare stadens gräns man befunnit sig.

Stockholms särart är att det var ett innovationsområde för både internationella influenser och egna uppfinningar, även inom matens område.



Innovationer och nymodigheter fick först fäste i huvudstadsregionen och spreds därefter i landet. Separation blev av revolutionerande betydelse för mjölkhanteringen både i Sverige och i resten av världen. Reklamaffisch från AB Separator, senare ALFA-Laval.

Under tiden fram till cirka 1900 har gårdarna inom några mils avstånd från huvudstaden riktat in sig på mjölkproduktion för avsättning i där. De djur som inte behövdes i mjölkproduktionen gick till stadens slaktare. Skärgårdsbefolkningen längs kusten har kunnat leva gott främst på fiske av strömming som saltats in och sålts till staden.

När man går igenom etnologisk litteratur om mat och måltidstraditioner finner man att de flesta studier berör andra landsändar än Stockholms län, områden där det finns äldre levande tradition bevarad. Stockholm och Mälardalen utgör däremot det centrum dit influenser genom handel och kontakter med andra länder kontinuerligt kommit in först och där man tidigt tagit till sig intryck och nymodigheter. Härifrån spreds nyheter till övriga delar av landet. Spridningsbilden var i äldre tid mycket hierarkisk och utgick från kungahuset och de högre stånden och sedan vidare nedåt i folklagren.

I Stockholms län har det funnits en stark herrgårdskultur. Godsherrarna hade kontakter med kungahuset och uppdrag i förvaltningen vid hovet i Stockholm. Genom Stockholm spreds nymodigheter av alla de slag, även mat, dryck och allt det som omger måltiden i form av tillagning, uppläggning, servering, matserviser, bordskick med mera. De adelsmän som uppehöll sig vid hovet tog det med sig hem. Många bonddöttrar arbetade några år som piga i ett herrgårdskök och fick ta del av nymodigheterna. Av denna anledning har Stockholms län haft en levande och ständigt föränderlig matkultur. Inte sällan träffar man på det första nedslaget av någon ny råvara eller tillagningssätt just i Stockholm.

Slutsatsen är att Stockholms särart vid den här tiden var att det var ett innovationsområde inom matens område, för både internationella influenser och egna idéer.

Naturgeografiska förutsättningar

Jordbrukets produktionsområden

Sverige är indelat i naturliga jordbruksområden med utgångspunkt i de förhållanden som väsentligt påverkar förutsättningarna för jordbruk, såsom bergarter, jordarter, topografi och klimat.

Det naturgivna landskapet bestämmer i stora drag kulturlandskapets utseende. Det utgör grunden för hur människan har kunnat utnyttja de naturliga förutsättningarna och som i samverkan med olika kulturella traditioner har utformat de regionala särdragen.

Östra Mellansverige tillhör det östsvenska sprickdalslandskapet. Det utmärks av omväxlande terräng, där sprickdalarna fyllts med glaciala och marina lersediment som bildat större eller mindre slätter. Bebyggelsen återfinns i huvudsak i smärre höjdstreckningar i terrängen, på impediment i lermarken i form av berg i dagen eller olika moränformationer.⁸



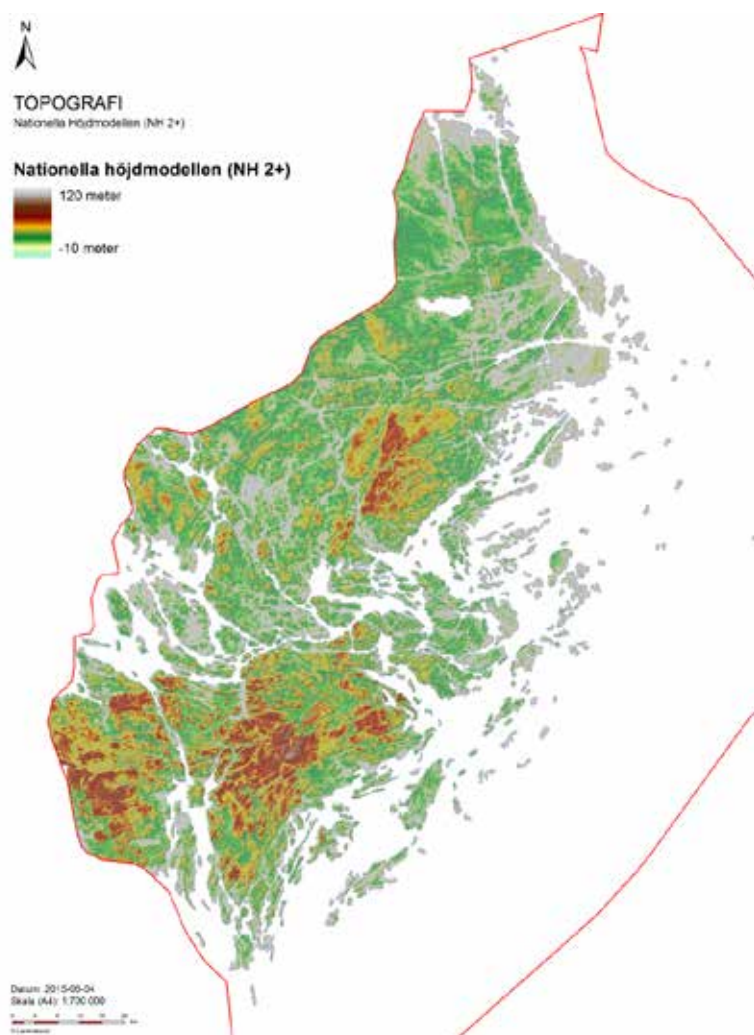
Foto: Ylva Berry. Länsstyrelsen i Stockholms län. 2010.

⁸ Sporrøng, Ulf, m.fl. Svensk landsbygd. Kulturgeografiska studier. Surte 1973.

Topografi

Länet är i sin helhet beläget på det så kallade subkambriska peneplanet, som är en i det närmaste flack, nederoderad urbergsgrund med endast ett fåtal meters relief, som bildades för omkring 550 miljoner år sedan. På grund av rörelser i jordskorpan har peneplanet skurits sönder och förkastningar och sprickdalar har bildats längs svaghetszoner. De långsträckta förkastningarna sträcker sig i regel i öst-västlig riktning. Den södra stranden av Mälaren är en förkastningsbrant som sträcker sig genom hela länet.

Sprickdalslandskapet kännetecknas av en variation mellan lågt belägna lerområden och moränhöjder. Nivåerna uppgår sällan till mer än 50 meter över havet med undantag för Södertörn som är den del av länet som har den största topografiska variationen. I den norra delen av länet är landskapet mindre sprucket och därmed mindre kuperat.

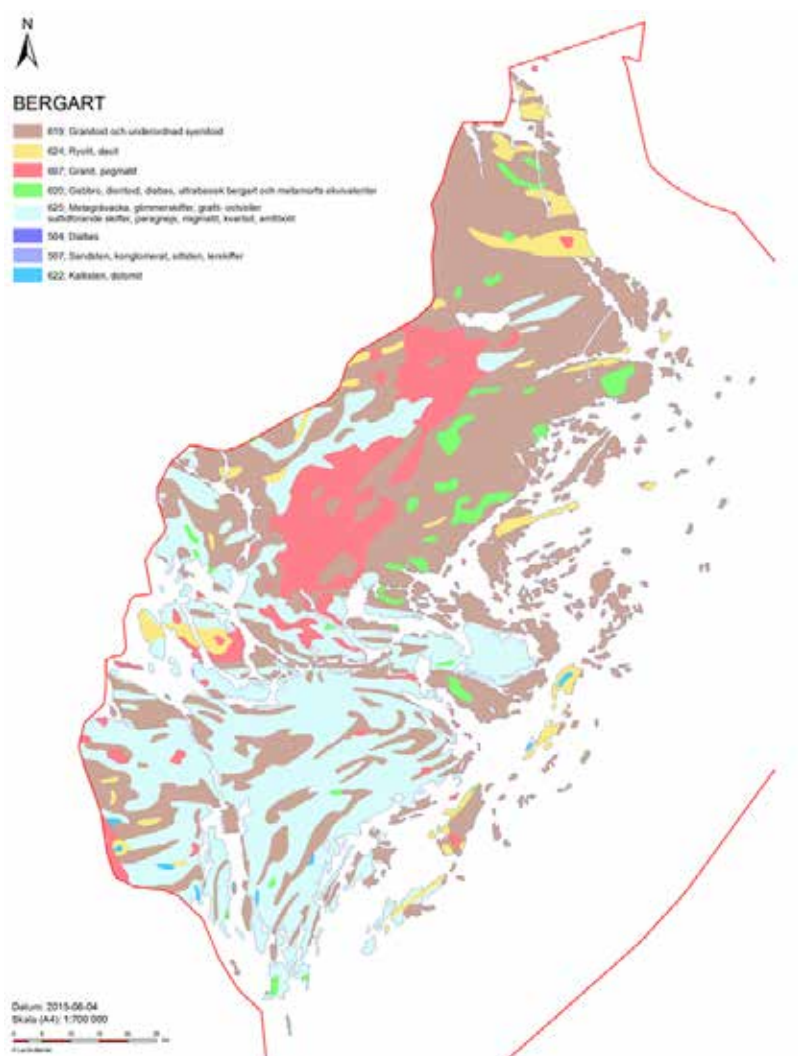


Karta 1. Topografisk karta över Stockholms län. Källa: Länsstyrelsen i Stockholm.

Berggrund

Mellan dalstråken finns en jämn urbergsyta som främst består av graniter och gnejser. I ett stråk från Runmarö i norr till Utö i söder återfinns urbergs-kalksten. Även andra stenarter förekommer i mindre mängd.

Hela länet låg under vatten vid den senaste istiden och de låglänta områdena runt Mälaren har relativt sent stigit ur havet. De viktigaste isälvsavlag-ringarna är de många rullstensåsarna, varav de större är Stockholmsåsen, Uppsalaåsen, Lohäradsåsen, Södertäljeåsen och Tullingeåsen.



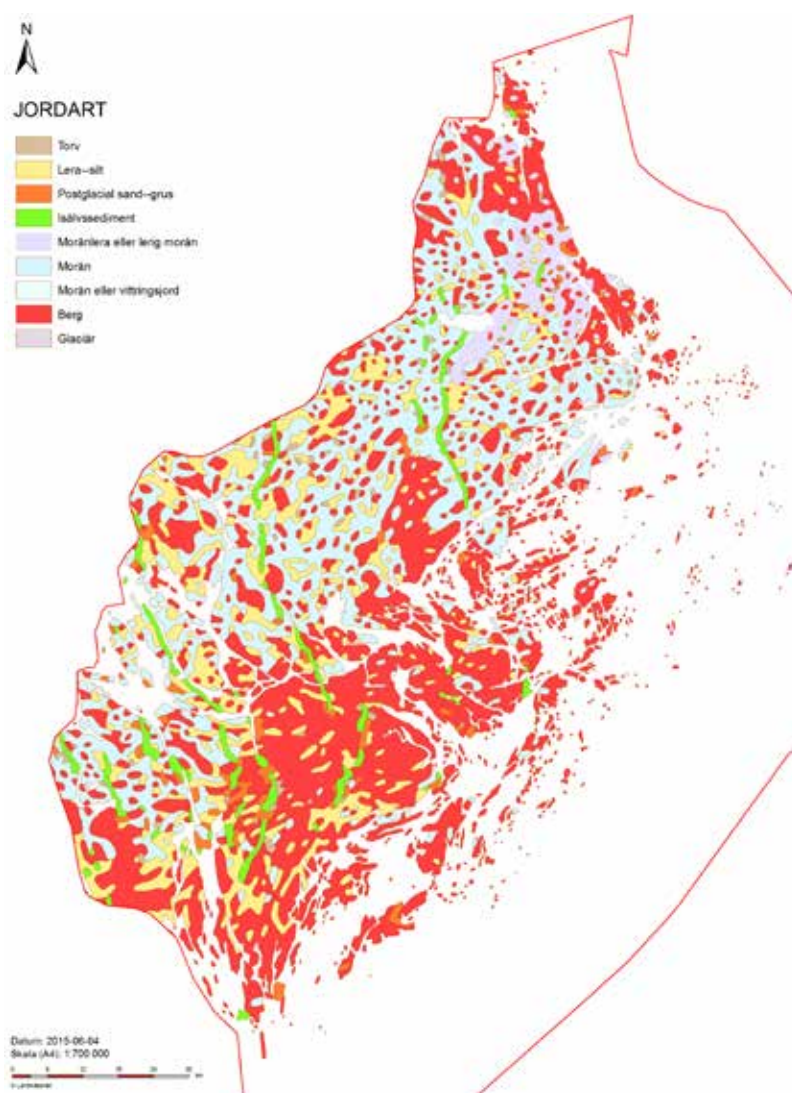
Karta 2. Bergarter i Stockholms län. Källa: Länsstyrelsen i Stockholm.

Jordarter

Både glaciala (morän) och postglaciala (leror) jordarter förekommer i länet. I den norra och sydvästra delen av länet dominerar moränen i höjdpartierna. Från Vaddö och i sydvästlig riktning söder om Erken finns ett stråk med kalkrik, lerig morän som transporterats dit med inlandsisen.

I sprickdalarnas bottnar finns de postglaciala jordarterna i form av lera och finmo. Större områden med den karaktären finns öster om Sigtuna, på Mälarsöarna med flera områden.

Den sydöstra delen av länet domineras av kalt berg med inslag av morän. Dalgångarna med lera och finmo hittar man i Öster- och Västerhaninge, i norra Ösmo samt Sorunda socken. Detta stråk fortsätter västerut över Mörkö och vidare inåt landet mellan Järna och Trosa.



Karta 3. Jordarter i Stockholms län. Källa: Länsstyrelsen i Stockholm.

Hydrografi

I länet finns både slättlandssjöar och sprickdalssjöar. Sprickdalssjöarna är vanligast och är i regel djupare med branta sidor. Norrviken i Sollentuna kommun, Sparren i Rö socken och Orlången i Huddinge kommun är exempel på denna typ av sjöar.

En slättlandssjö är grund med flacka stränder. Mälaren är länets största slättlandssjö och Erken den näst största. Övriga sjöar är mindre.

Avrinningsområdena i länet är förhållandevis små vilket förklaras av de omfattande sprickbildningarna. De huvudsakliga utloppen i Östersjön är från norr räknat Broströmmen, Norrtäljeån, Åkerströmmen, Norrström och Tyresån.

Klimat

I de östra delarna av Syd- och Mellansverige är nederbörden så liten att de får räknas till de torra subarida områdena. Dessa områden drabbas ofta av svår försommartorka.

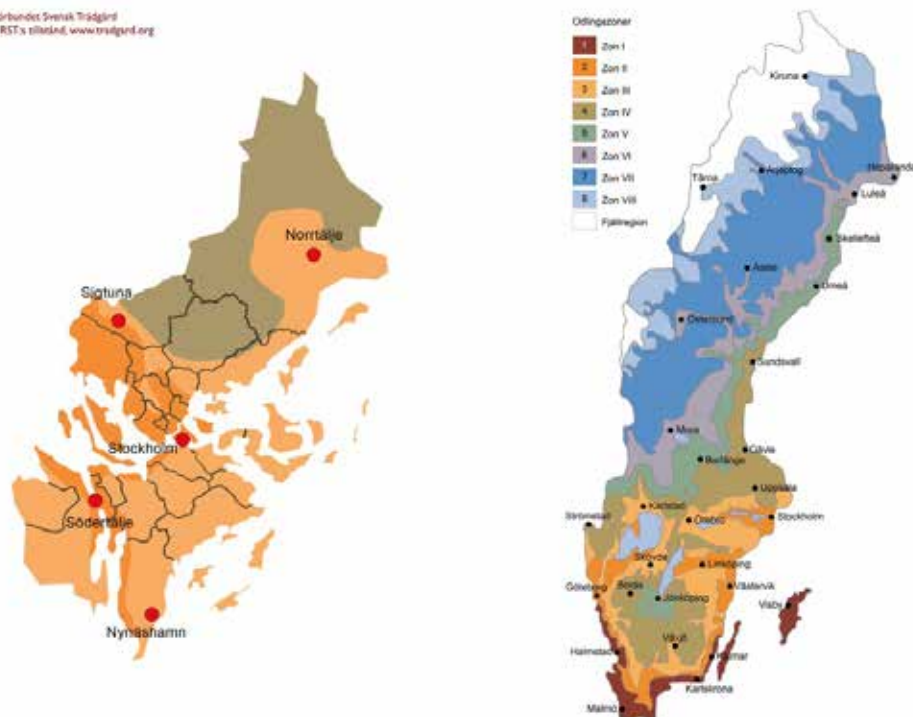
Längs Östersjökusten är klimatet lokalmaritimt, vilket medför att vintrarna är varmare än i inlandet. I skärgården är medeltemperaturen + 6° C, vilket är den högsta i länet. Vattenmassan ger en viss fördröjande effekt på temperaturen. Av den anledningen är vårarna sena och lövsprickningen sker ofta flera veckor senare i skärgården än på fastlandet. I ytterskärgården är antalet soltimmar per år högst. Vegetationsperioden är dock kortare än i Mälaronrådet.

Mälaröarna och stränderna kring Mälaren, i ett stråk norr ut mot Sigtuna, tillhör odlingszon II. Det innebär ett mildare klimat och en längre växtperiod än i övriga delar av länet. Orsaken är närheten till vatten som har en utjämnande effekt på temperaturen under den tid då isen inte ligger. Förutsättningarna för att odla frukt som behöver en lång tid för mognad är särskilt fördelaktiga här.

Hela kustområdet upp till Norrtälje kanal ligger inom odlingszon III, medan de inre delarna av Uppland samt kustzonen från Vätö och norrut tillhör odlingszon IV och har kortare vegetationsperiod och ett något kallare klimat och färre solskenstimmar.⁹

⁹ R2015:27.Landskapshistorisk analys. Länsstyrelsen i Stockholm.

Copyright: Riksförbundet Svensk Trädgård
Publiceras med RST:s tillstånd, www.tradgard.org



Karta 4. Odlingszoner i Stockholmsområdet. Källa: Svensk trädgård. Kartan publicerad med erforderligt tillstånd.

Vegetation – skogen

Skogen i länet består av blandskog, som huvudsakligen innehåller tall, gran, björk och asp. I produktionsskogen dominerar tall och gran. Gran är vanligast på näringsrik mark som morän eller lera. Tall växer gärna på näringsfattigare marker som grusåsar och hållmarker. Olika blandningar mellan löv- och barrträd är vanligt. En stor del av den mark som idag utgör skog utnyttjades fram till 1800-talets slut som betesmark.

I odlingsbygderna och i närheten av de kungliga slotten och herrgårdarna återfinns ofta ädellövskogar med trädslagen ek, lind, ask, alm och lönn.

Kulturgeografiska förutsättningar

De naturgivna förutsättningarna utgör grunden för hur människan har nyttjat landskapet, vilket tydligt avspeglas i länet. Faktorer som också spelar stor roll för hur olika karaktärsdrag utvecklats är valet av produktionsinriktning, olika ägandeformer och befolkningsutvecklingen. Grovt kan länet delas in i fyra olika natur- och kulturgeografiskt präglade bygder – skärgårdsbygd, övergångs-, slätt- och skogsbygd. De kan i sin tur indelas i mindre underregioner.

Även Stockholms stad, som grundades i mitten av 1200-talet, är en väsentlig faktor för hur länets särdrag utvecklats ur ett nationellt perspektiv. Närheten till Stockholm som handelsstad har haft en avgörande inverkan på länet beträffande exempelvis produktionsspecialisering, ägandeformer och bebyggelse. Stockholm som marknad har tidigt möjliggjort import, export och specialisering inom olika typer av varu- och tjänsteproduktion, inte minst inom jordbruksnäringen.

Slättbygd

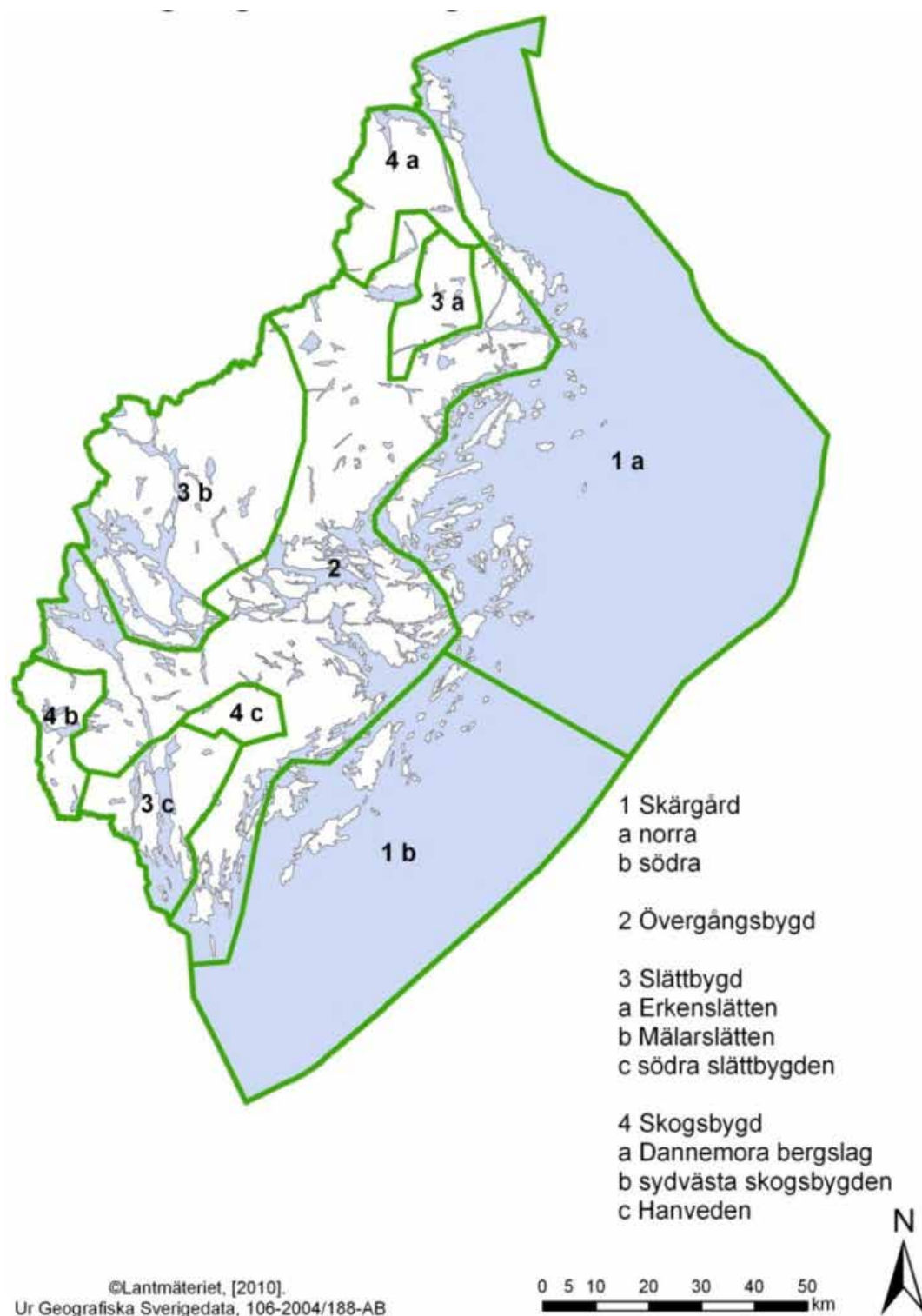
Slättbygderna i länet omfattas bland annat av Sorunda på Södertörn, Ekerö, Munsö och Lovö på Mälaren och hela Upplands-Bro kommun. Även delar av Enhörnalandet, Mörkö, stora delar av Sigtuna och Vallentuna kommuner ingår, liksom Estuna och Lohärads socknar vid Erken i Norrtälje kommun och i Skepptuna och Markim-Orkesta socknar med omgivningar. I dessa områden återfinns de flesta av länets stora spannmålsjordbruk.

Här återfinns också de större herrgårdarna och godsen. Herrgårdslandskapet utmärks av de stora gårdarnas monumentala centra med alléer och storskaliga produktionsmarker och ädellövskog som omger dem. Om det var möjligt byggdes herrgårdar i lägen vid stora sjöar och vattendrag. Ägarna var ofta beroende av att lätt kunna ta sig till och från Stockholm.¹⁰

Böndernas byar på slätten består av många och stora gårdar. Här finns, som överallt i övrigt, ett sockencentrum med kyrka och kyrkby och präst- och klockargård, skola, fattighus och sockenmagasin.

¹⁰ Landskapsstrategi för Länsstyrelsen i Södermanlands län 2010 – 2014. Nyköping 2011.

Kulturgeografiska regioner i Stockholms län



Karta 5. Kulturgeografiska regioner i Stockholms län. Källa: Länsstyrelsen i Stockholm.

Övergångsbygd

I randzonerna mellan slättbygderna och de mer beskogade delarna av länet återfinns de bygder som mot naturgeografisk bakgrund kallas övergångsbygd. Övergångsbygden består av långsträckta sprickdalar av varierande storlek. Landskapet är omväxlande och småbrutet, med en variation mellan skog- och åkerlandskap.

Den ojämförligt största delen av länet kan hänföras till övergångsbygd. Några exempel är socknarna Rö, Skederid, delar av Husby-Sjuhundra och Länna socknar, Riala, Frötuna och Roslags-Kulla, Tyresö, Adelsö, Grödinge, Ösmo och de sydliga delarna av Västerhaninge och Österhaninge.

Här har den areella produktionen länge karaktäriserats av balans mellan animalieproduktion och spannmålsodling. Idag finns i dessa bygder de flesta av länets kvarvarande lantbruk med mjölkproduktion, men huvudsakligen bedrivs här jordbruk med vallodling och dikor. Även här finns slott och herrgårdar och byar och gårdar.

Skogsbygd

I de skogspräglade områdena av länet är förutsättningar för åkerbruk sämst. I de norra socknarna ligger vidsträckta skogsområden. Den goda tillgången på skog har haft betydelse för etablering av järnbruk och sågverk och har för bondebefolkningen i området också gett möjligheter till extra utkomst genom kolning och körslor.

Områden i länet som kan sägas höra till skogsbygd är Edebo, Häverö, Ununge, de nordliga delarna av Huddinge och Haninge och delar av Taxinge, Turinge och Vårdinge.

Här finns gårdar, byar och bruk, men bara ett fåtal slott och herrgårdar.

Skärgårdsbygd

Stockholms skärgård är landets största, med cirka 25 000 öar, kobbar och skär. Landskapet karaktäriseras av ett mosaiklandskap med en stor del berg i dagen, skog och utpräglad småskalighet. Historiskt sett utgjorde fisket näringsbasen för skärgårdsbefolkningen med stöd av en rad andra binärningar.

Skärgården brukar delas in i olika zoner som löper parallellt med kusten och har helt olika karaktär.

I innerskärgårdens fastlandsdel är landskapet småkuperat och växlande med skogbevuxna höjder och bördiga sänkor. Där dalarna skär varandra har små slätter bildats där bebyggelsen ligger i höjdläge.

I mellanskärgården är öarna större med ett mosaiklandskap. Vatten- och landarealen är ungefär lika stor. Mellanskärgården är fiskarbefolkningens skärgård. På många öar i mellanskärgården har det tidigare odlats jordgubbar och andra bär för försäljning.

I ytterskärgården dominerar vattnet över landarealen. Den yttre skärgården är skoglös med lågväxande enstaka träd, enbuskar, ljung eller kråkris.

I skärgården har naturförutsättningarna gjort att möjligheter till expansion av jord- och skogsbruk har varit begränsade. Kontakterna med Stockholmsmarknaden har tidigt varit betydelsefull. Byteshandeln var helt avgörande eftersom den gjorde det möjligt att byta till sig bristvaror som spannmål och vinterfoder mot främst salt strömming, men även annan fisk och olika produkter från säljakten. Än idag karaktäriseras verksamheten i skärgården av mångsyssleri.¹¹

Karaktäristiskt för skärgården är den sjöanknutna bebyggelsen i form av fiskarbyar, sjöbodas, båthus, bryggas och redargårdas.

Den norra delen av Stockholms skärgård har präglats av självägande och den södra delen av att adeln har ägt en stor del av marken. Det förklarar skillnaderna i bebyggelsestruktur, med stora, täta byar i norra delen och herrgårdas med ensamliggande torp i den södra. Här finns också fästningar och andra anläggningar med anknytning till marinen. Från 1800-talets slut och fram till idag präglas bebyggelsen i skärgården däremot av sommarstugor och fritidshus.

¹¹ Morger, Kersti. Kulturminnesvårdsprogram för Norrtälje kommun. Norrtälje 1986.

Brukningsmetoder och bebyggelse på landsbygden cirka 1800

Produktionsförhållanden hos bönderna

Vid sekelskiftet 1800 var självhushållningen allenarådande i bondesamhället. Man tillverkade själv allt man behövde i det dagliga livet, från husbyggen, jordbruksredskap, möbler, kläder, ljus, mat med mera. Bara ytterst lite köptes i staden eller på de marknader som hölls på specifika dagar på vissa ställen.

Brukningsmetoder – solskifte och tvåsädesbruk

I östra Mellansverige låg byarna sedan medeltiden i solskifte. Det vill säga att varje gård hade del i åkermarken efter sin storlek i bytomten i radbyn. Byns åkrar låg uppdelade i långsmala parceller, i samma turordning och proportionalitet som gårdarna låg i byn. Varje gård fick med tiden ett stort antal långsmala parceller i bättre och sämre jord. Fram till slutet av 1800-talet bedrev man dessutom tvåsädesbruk, det vill säga halva åkerarealen trädades och den andra odlades varje år. Djuren fick gå på trädan och beta, som då gödslades naturligt. Dessutom tillfördes gödsel från ladugården. Det var även vanligt med gäss som betade på trädesmarkerna. På delar av trädan odlade man ärtor, som var ett viktigt sädesslag ända till slutet av 1800-talet.¹²



Illustration: Solskifte. Källa: Sporrang, Ulf, m.fl. Svensk landsbygd. Kulturgeografiska studier av markanvändning, bebyggelse och miljö. Surte1973, s. 29.

¹² Sporrang, Ulf, m.fl. Svensk landsbygd. Kulturgeografiska studier av markanvändning, bebyggelse och miljö. Surte1973.

Ägoblandningssystemet och de många smala åkerparcellerna innebar att både grödor och arbete måste planeras och genomföras gemensamt. Man var tvungen att plöja, så och skörda vid samma tidpunkt i hela byn. Det medförde att utvecklingen inom jordbruket gick långsamt.

Åkerbruksredskapen vid 1800-talets början var enkla och huvudsakligen av trä. Vanligen fanns årder, trädesstock (en tyngre variant av årder), pinnharv, sladd och vält.

Växtodling/grödor omkring 1800

Rågen var det viktigaste sädeslaget i östra Mellansverige, följt av korn, havre, blandsäd, vete och ärtor (gråärtor). Råg användes till bröd, gröt, välling, palt med mera. Rågen ansågs vara mycket kraftbringande – och en stark person sägs ”ha råg i ryggen”. Korn användes också till gröt och välling, men ofta till gryn. När man gjorde öl och dricka spelade kornet en högst betydande roll, vilket bidragit till att hålla kornets utsädesnivåer uppe.¹³ Hästar utfodrades med havre. Vete spelade en underordnad roll och användes bara till finbröd. Förr såddes blandsäd ihop på åkern. Det utgjorde en relativt stor andel av utsädet. En vanlig kombination var korn och havre.

Åkerärtor eller gråärtor betraktades som ett sädeslag och har odlats på åkern sedan forntiden. Fram till 1800-talets slut var gråärtor det som odlades och användes. Det fanns en stor variation av lokala sorter, varav Upplandsärten var allmänt uppskattad,¹⁴ se sidan 62. Ärtmjölet blandades ibland med mjöl av andra sädeslag. Hela ärtor brukades allmänt i ärtvälling eller ärtsoppa, mjöl av ärtor däremot till gröt, pannkaka och bröd med mera.

Vid denna tid odlades olika lant sorter som det idag bara finns sporadiska uppgifter om. Klargjort är att det i länet har odlats Upplandsråg, Roslags-havre, Mälareprovinsernas lantkorn och Lantvete, se sidan 61.

Odling av potatis var fortfarande försumbar år 1800, men skulle ta fart på 1810-talet.¹⁵

Kålgård

Vid tiden omkring 1800 låg gårdarna tätt på bytomten och några trädgårdar i egentlig mening fanns inte. Däremot fanns en mindre inhägnad kålgård, som motsvarar dagens trädgårdsland, på någon ledig plats. Här odlades ungefär samma växter som under medeltiden, det vill säga vanligen vitkål, rovor, kålrot, lök, morötter, bondbönor, några kryddväxter och lite tobak till snus. Kålroten är den enda inhemska rotfrukten och anses härstamma från den på Gotland vildväxande Gotlandsrovan.

¹³ Keyland, Nils. Vegetabilisk allmogekost I.

¹⁴ Israelsson, Lena. Kåsträdgården – det gröna arvet. Helsingborg 1996.

¹⁵ Landshövdingeberättelse 1828–1832

Vanliga kryddor var mejram, salvia, kummin, timjan, senap, körvel, persilja, citronmeliss, krusmynta och libsticka. Några humlestöror förekom, men var ovanligt.¹⁶

Fruktodling

Fruktträd som äpple, plommon och körsbärsträd (fågelbär) fanns bara i sällsynta fall på bondgårdarna. Det fanns till och med föreställningar om att det kunde vara skadligt för magen att äta frukt. Färingsö härad (nuvarande Ekerö kommun ungefär) utgjorde ett undantag, där man tidigt odlade frukt och grönsaker för försäljning i huvudstaden.¹⁷

Vinterfoder från ängen

Från ängen hämtades vinterfodret. Sidvallsängen var fuktig med riklig gräsväxt. På hårdvalls- eller fastmarksängen växte det buskar och lövträd. Träden fick inte växa för tätt för att sol och ljus skulle kunna komma in och gynna ängsfloran. Alla sorters lövträd hamlades, det vill säga man tog trädens löv och använde som foder främst till fåren.¹⁸

Djurhållning

Nötboskap

Nötboskapen var småväxt av heterogen, numera bortavlad, lantras som var röd- och vitbrokig med stora horn, se sidan 72. Den hölls främst för mjölkproduktion. Under vintern svältföddes korna, de gav då ingen mjölk. Mängden mjölk per ko var avsevärt mindre än idag. Dessutom hade man bara ett fåtal kor, tillgången på mjölk var inte så stor. I Stockholms län var det dessutom lönsamt att leverera färsk mjölk till huvudstaden, varför en stor del av färskmjölken under vår och sommar gick dit – åtminstone inom en tremils radie. Också kalvarna såldes till slaktare i huvudstaden.

Får och getter

Får hölls främst för ullens skull. Roslagsfår, som är en svensk lantras av tamfår, fanns förr på varje gård i Roslagen. Rasen är liten till växten och anses ha friska och tåliga djur som är bra för bete. De hölls för ullens skull och fick ofta gå på sommarbete i skärgården. Idag finns de bland annat i Tyresta nationalpark söder om Stockholm. De nutida roslagsfåren härstammar från en besättning på Raggårö. Sedan 1995 har avel bedrivits med inriktning på att bevara rasen. Getter fanns i ett fåtal ute i skärgårdarna.

Svin

Det fanns en svensk lantras av svin vid denna tid. Den var stor och helvit med grov behårad hud och karaktäristiska hängande öron. Den var fruktsam och hade goda modersegenskaper, men var senvuxen och hade kort kropp

¹⁶ Israelsson, Lena. Köksträdgården – det gröna arvet. Helsingborg 1996.

¹⁷ Bring, Samuel E. Stockholms läns och stads hushållningssällskap.

¹⁸ Morger, Kersti. Kulturminnesvårdsprogram för Norrtälje kommun. Norrtälje 1986.

I Stockholmstrakten användes ofta häst som dragdjur till skillnad mot ute i landet där oxar var vanligast.



Skörd med hästdragen slåttermaskin. Foto: Josef Årnström. Källa: Upplandsmuseet/Digitalt museum.

och svagt utvecklade skinkor.¹⁹ Runt år 1800 utfodrades många svin med dranken som blev över vid brännvinstillverkning.

Hästar som dragdjur

Hästar användes ofta som dragdjur i länet, inte oxar som annars var vanligt i landet.²⁰

Höns, gäss och ankor

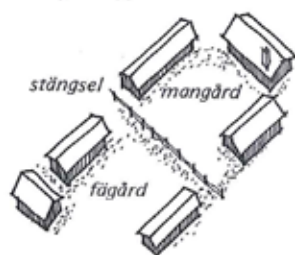
Hos bönderna höll man några höns för att under sommarhalvåret få ägg att använda i matlagningen och för köttet. Hönsen fick bo inne i dagligstugan under vintern. Litet är känt om svenska lantraser av höns, men Vit Leghorn med ursprung i USA fick relativt tidigt utbredning i Sverige då rasen har goda värpningssegenskaper. Man höll även gäss, ankor och kalkoner. Gäss var mycket vanliga och födde sig genom att beta på trädorna. Ölandsgåsen var en svensk lantras. I Sverige fanns också lantraserna svensk blå anka och svensk gul anka.²¹ Man plockade också ägg ur vilda fåglars (skrak och änders) bon.

Böndernas bebyggelse

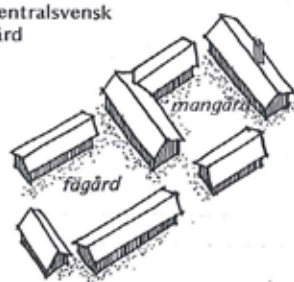
I Stockholms län var radbyn den vanliga byformen. Den låg vanligen på ett höjstråk i terrängen. Själva gården var kringbyggd av antingen central-svensk eller götisk typ. Båda typerna är kringbyggda gårdar, där husen låg i mer eller mindre slutna fyrkanter. Det som principiellt skiljde dem åt var att den centralsvenska gården hade ett portluder som avskilde man- och fägårdsdelen där stallet oftast var inrymt. Den götiska gården hade bara en gärdesgård eller mur för att avskilja man- och fägård.²²

Båda har en mångfald av timrade längor – förvaringshus för matförråd, byggnader för husdjuren, loge för tröskning, lador för säd och foder, lider för vagnar och redskap med mera. Antalet byggnader och storleken på dem berodde på hur stor gården var i övrigt. Till gården hörde även ängslador spridda ute i markerna. Utanför gården låg ofta även en linbastu, bryggshus

Gårdstyper
Götisk gårdstyp



Centralsvensk gård



19 Johanson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverken. Del 1. Stockholm 1942.

20 Landshövdingeberättelse 1828–1832

21 Johanson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverken. Del 1. Stockholm 1942.

22 Erixon, Sigurd. Den äldre folkliga bebyggelsen i Stockholmstrakten. Stockholm 1941.



I visthusboden förvarades maten i tunnor, bingar, korgar med mera och mycket hängdes också upp på stänger i taket eller krokarna på väggen. Källa: Nordiska museet/Digitalt museum.

och smedja. Ibland förekom torkrör för säd och malt. Maltet kunde också torkas i bakugnen. Vid närmaste bäck fanns ofta en skvaltkvarn som man kunde mala säd och ärtor på.

Mangårdsbyggnad

Fram till en bit in på 1800-talet dominerade parstugan som gårdens bostadshus. Huset hade en förstuga med bakomliggande kammare och ett stort rum åt vardera hållet, varav man bodde i ett och använde det andra till fest och förvaring. De kallades vanligen dagligstuga och anderstuga. Även enkelstugor förekom på mindre gårdar. Omålat liggande timmer och vass- eller halmtak dominerade bebyggelsen fram till 1800-talets slut.²³

Dagligstugan

Bondens stuga bestod av bara ett uppvärmt rum, dagligstugan, där familjen och eventuellt tjänstefolk samsades om utrymmet. Det var både ett gemensamt sov- och arbetsrum och här inhystes också smådjuren vintertid. Stugan var inredd med väggfasta möbler, utom matbordet som stod framför fönstret på gaveln. Fönstren bestod bara av små gluggar.

På den öppna härden gavs möjlighet att halstra, koka, steka och torka livsmedel. Den öppna elden var också en ljuskälla. Bakom härden fanns en stor bakugn för att grädda bröd med mera. Att laga mat på öppen härd krävde kunskap och erfarenhet i fråga om att tygla elden och använda lämplig

²³ Berg, Gösta och Svensson, Sigfrid. Svensk bondekultur. Stockholm 1969.

värme – frisk eld, sakta eld eller koleld, till exempel. Vanligen stod där också ett mäsckar för brännvinsbränning och spred sin inte särskilt behagliga lukt.

Jordbruk, jakt och fiske i skärgården

Källa: Albert Eskeröd, ur Stockholms skärgård – en bok om Sveriges största arkipelag. 1954.

Jordbruk och boskapsskötsel

Spannmålsodlingen täckte inte behovet för skärgårdens del. För de flesta öarna var saltströmmingen ända till 1880-talet bytesvara för spannmål med inlandets bönder. En tunna råg mot två tunnor strömming var bytesvillkoret under lång tid.

Lin och hampa odlades i relativt stor utsträckning i skärgården. Det användes till kläder, nät och skötar.

Från socknarna närmast Norrtälje förde man vid 1800-talets början ett betydande antal djur till huvudstaden för avsalu.

Getter, och särskilt får, var vanliga i skärgården i äldre tid eftersom betet måste utnyttjas på bästa möjliga sätt. De fick hålla till på de mindre och mera avlägsna skären eftersom de var lättare att frakta längre sträckor i båt. Även tjurar fick beta på utskären.

Man skiljde mellan ängsholmar och betesholmar. Till betesholmarna fraktades djuren med båt och det var ett omfattande arbete att ro ut till holmarna morgon och kväll för att mjölka. Vinterfoder togs tillvara på slåtterängar och genom att hamla trädens lövkronor. Från ängsöarna och ängsholmarna togs höet hem i storökan eller storbåten.

Jakten

Säljakten har alltid varit viktig i skärgården. Vanligen tog man tillvara hela sälkroppen. Skinn och späck var begärligt. Köttet var nästan den enda köttfödan i skärgården och äts både saltat och färskt.

Sjöfågeljakten var också betydelsefull för skärgårdsbon. Ejder, alfågel, svärta och skrak är de vanligaste arterna som ofta fanns på skärkarlens matbord som omväxling till strömmingen. Sjöfågeln såldes inte vidare, utan användes för eget behov. Insamlingen av sjöfågelägg var en betydande och viktig del i hushållningen.

Fram till mitten av 1800-talet gav äggjakten viktigare inkomster än jakten. Det var gängse sed att vittja sjöfåglarnas reden, men alltid så att de fortsatte värpningen. Skrakägg plockades i särskilda holkar som man satt upp nära husen. Även vadarna och änderna beskattades på ägg.



Foto: Notfiske av strömming på Huvudskär 1915. Man behövde vara många för att hjälpas åt att dra den tunga noten. Fotograf: Okänd. Källa: Ornö hembygdsförening/Stockholms stadsmuseum.

Fisket

Strömmingsfisket med fasta skötar och torskfisket med krok på handsnöre var viktigast. Torsken fångades på djupmete, så kallat torsksnöre. Långrev för torsk introducerades först vid 1800-talets slut. Torsk har emellertid fiskats med nät långt tidigare i den yttre skärgården.

I äldre tid såldes endast en bråkdel av strömmingen färsk. Det var bara de så kallade sumpfiskarna närmast Stockholm – som kunde hålla fiskarna i en vattensump - som sålde fisken färsk. På utskären saltades all strömming in. I september gjordes färder inåt landet för att byta till sig säd mot strömming.

Notfiske hör till den inre skärgården och de större öarna. Det var vanligare hos bonden än yrkesfiskaren. Noten lades ut med båt i en vid båge och innebar att fisken stängs in. Man kunde dra not på olika sätt och under olika årstider. Man behövde även vara många för att hjälpas åt. Det var vanligtvis strömming som fångades.

Skärgårdsbefolkningen åt all sorts fisk färsk. Gädda kunde fiskas med så kallat lyntfiske. Det var ett stort folknöje där både unga och gamla deltog. På vintern togs en ränna upp i isen tvärs över en vik där man sedan la ett slät nät i. Därefter sprang ” ungdomarna inifrån viken och fick fisken att simma ut ur viken där karlarna stod med nätet”. Man kunde då håva upp gäddor längs nätet. Man kunde fånga flera hundra gäddor på en gång. Fisken delades lika mellan hemmanen.

Med nät av växlande typ fångades gädda, abborre, mört, flundra, simpa och sik. Gäddryssjor har använts i äldre tid i innerskärgården. För lake brukades lakmjärdar. Ståndkrok för gädda har använts vid inre skärgårdens vasstränder både sommar och vinter. Ål fiskades med långrev och ljuster.

Man har också haft fasta fisken med mjärdar och ålkistor i de åar som går ut i havet. Särskilt id har fångats på detta sätt i stor skala innanför Vaddö, men även på Blidö och utsidan av Ornö och Ingarö med flera platser.

Laxfisket har varit obetydligt i länet, men särskilt laxnotfiske har förekommit vid Grisslehamn.

I södra skärgården har man under månaderna november–december använt särskilt fina notar för spigg. Av en del kokades olja, resten togs till gödning på åkrarna.

Skärgårdens bebyggelse

En skyddad hamn har varit den avgörande faktorn för var bebyggelsen i skärgården har förlagts. Förutom den vanliga gården fanns där också en sjögård med sjöbodar, båthus, bryggor och gistgårdar. Gistgård är en träställning som används för att torka fiskenäten.

På utskäret fick en primitiv stuga eller ”bod” ge sovplats under tiden man vistades på skäret. För fiskens beredning hade man dessutom särskilda saltbodar där nästan all strömming saltades ner i stora saltkar för att sedan överföras i särskilda kaggar för transport och försäljning.²⁴



*Karaktäristisk parstuga som fanns på bondehemmanen både i skärgården och på fastlandet.
Foto: Maria Malmlöf, Upplandsmuseet/Digitalt museum.*

²⁴ Selander, Sten. Stockholms skärgård. Stockholm 1954.

Produktionsförhållanden på gods och herrgårdar
Göran Ulväng har i Hus och gård i förändring gjort en gedigen genomgång av förhållandena på landsbygden under 1700- och 1800-talen, här använd som huvudsaklig källa.

Lantbruket utgjorde den huvudsakliga inkomstkällan i hela landet omkring år 1800, även för adelsfamiljer och godsägare. Man levde på självförsörjning av det egna jordbruket. Produktionen var huvudsakligen inriktad på spannmålsodling. Godsen bestod dels av själva huvudgården, dels av de underliggande arrendegårdarna och torpen. Normalt hörde omkring fem till tio arrendegårdar till en herrgård, men ibland kunde de vara avsevärt fler.

Huvudgården var vanligen inte så stor, inte ens på de största godsen. Åkerarealen uppgick sällan till mer än 40 hektar på huvudgården. Även boskapsstocken var av ganska måttlig storlek med omkring 20 kor, samt ungdjur, får, svin, kalkoner, gäss, höns och ett tjugotal dragare. Både oxar och hästar användes som dragare. Det var vanligare med oxar som dragare på herrgårdarna än hos bönderna. Djuren var i allmänhet bättre gödda här än på bondgårdarna, eftersom man hade tillgång till större ängs- och betesarealer.

Man hade ett antal anställda, men även herrskapet deltog i det praktiska arbetet, särskilt det som utfördes inne i huset. Den huvudsakliga arbetskraften hämtades från de arrendegårdar och torp som tillhörde herrgården.

En stor andel av herrgårdens tillgångar kom i form av natura från gårdarna och torpen. Arrendebönder och torpare gjorde dagsverken och hade också skyldighet att leverera vissa produkter till herrgården, som mjölkprodukter, spannmål och vilda bär. Från fiskartorpen levererades färsk fisk.

Herrgårdarnas bebyggelse och trädgårdsanläggningar

Herrgårdens bebyggelse var enligt traditionellt mönster uppdelad i tre delar; mangården med trädgård och park, ladugården och byggnaderna utanför gården.

I mangården fanns de mest påkostade byggnaderna. Här låg herrskapets bostadshus med rum för familjen, gäster och tjänstefolk och svala matförråd i källaren. Symmetriskt placerade låg flyglar med utrymmen för bland annat anställda och förrådsutrymmen och alltid ett avträde.

De viktigaste ekonomibyggnaderna låg samlade i ladugården. Här fanns i huvudsak två typer av byggnader, sådana som hyste djur, det vill säga stall, fåhus, fårhus, svinhus och förvaringshus för foder, otröskad spannmål vagnar och redskap. I ladugården stod djuren med mularna mot ytterväggarna och foderladan låg i en byggnad intill.

Av brandsäkerhetsskäl låg brygghus, badstuga, smedja, bränneri och spannmålsmagasin en bit utanför gården.

Brygghuset användes som både tork- och rökhus för bland annat torkning av malt inför ölbrygden, torkning av spannmål och rökning av matvaror. Här fanns också den stora bakugnen, bakbord, jäsbrädor på ställning, brödspadar och alla mindre redskap som bakningen krävde. Enligt gammal hushållsprincip skedde storbak två gånger om året, höst och vår.²⁵

Särskilda byggnader för mer storskalig brännvinsframställning, *brännerier*, förekom under den period när brännvinsförsäljningen var som störst vid godsen, omkring 1780 till dess brännvinsbränning förbjöds 1855. Det sades-brännvin som producerades här var dels avsett för eget behov, dels som del av de anställdas lön och dels för försäljning i Mälaronrådet.

Spannmålmagasinet hade ofta en iögonfallande placering på en höjd och en genomtänkt utformning. Höjdläget var praktiskt betingat eftersom spannmålen skulle förvaras torrt, men det var också symboliskt som ett mått på gårdens ekonomiska status. Vanligen hade man också en egen kvarn på lämplig plats inom gårdens ägor.

Trädgårdsanläggningen

Till herrgården hörde även en trädgård som var symmetriskt anlagd i förhållande till mangården. Ofta anlades också en park och allé på samma sätt. Parker och lustträdgårdar ökade markant med tiden på både små och mellanstora egendomar. De större parkerna kunde vara indelade i kvarter med planteringar, statyer och fontäner. Sommartid pryddes de med exotiska växter som placerades ut i lådor. Köksträdgårdar med fruktträd, bärbuskar och trädgårdsland av olika slag låg på en särskild plats. En speciell humlegård fanns mycket sällan kvar omkring 1800 och inte alls 100 år senare.

Under 1700-talet hade alla slott och herresäten i Sverige med självaktning ett orangeri. Ett orangeri är ett uppvärmt växthus för övervintring av exotiska träd och frukter, som citron, pomerans, persikor, nektarin, aprikoser, druvor, fikon, lagerbärsträd, myrten och ananas – frukter som människor i allmänhet knappast hade hört talas om vid denna tid.²⁶ De exotiska citrusträden från Italien med sina ständigt gröna blad och som blommade och gav frukt året om hade hög status och ingen möda sparades för att kunna visa upp en så exklusiv samling som möjligt.

Orangeribyggnaden fick ofta en framträdande plats i trädgården och kunde utformas av en arkitekt för att harmoniera med huvudbyggnadens eller parkens stil.

²⁵ Liby, Håkan. Köket på Grönsö – arbete och organisation. Mat, redskap och recept. Sundbyberg 2009.

²⁶ Andersson, Ingela. Orangerier, drivhus och vinterträdgårdar. Byggnadsvård nr 1/1999.



Den mer jordnära eller produktiva odlingen under glas i drivhus och bänkgårdar var ofta placerad i en undanskymd del av trädgården tillsammans med köksträdgården. Kunskapen om hur drivhusen skulle utformas ingick i trädgårdsmästarens utbildning och ofta byggde han själva de hus han behövde.



Köksträdgården låg ofta i en dold del av herrgårdens trädgård. Foto: Maria Mamlöf, 2014.

Rud- och karpdammar

Under 1600- och 1700-talen hade många mindre herrgårdar och även prästgårdar rud- eller karpdammar för uppfödning av matfisk. Intresset för fiskdammarna upphörde successivt efter sekelskiftet 1800. På Bogesund och Venngarn finns ruddammar fortfarande kvar med rudor som härstammar från det dammkulturen var i bruk.²⁷

Förvaringsutrymmen för matvaror

Det är betydelsefullt i ett hushåll med egen produktion av livsmedel att ha bra förvaringsutrymmen för matvaror. I herrgårdens källare fanns praktisk inredning för detta i olika avdelningar. I taken fanns takstänger med eller utan järnkrokar och hängande hyllplan för förvaring av matvaror. På takstängerna hängde bland annat rökta skinkor och korvar. På golvet stod stora träkar med saltat kött, ett för nötkött och ett för svinkött. Ägg, smör och mjölkflaskor stod i särskilda träställ på en hylla. Vissa konserver förvarades här i glas på hyllor.

Längs väggarna var stora trälårar placerade för förvaring av olika mjölsorter som vetemjöl, eftermjöl, och rågmjöl samt för knäckebröd och limpör.

Rotsaker av alla slag förvarades i sand. Många sorters äpplen från höstskörden låg sorterade i specialgjorda trälådor med en ställning av spjälor. I varje låda lades papper i botten och äpplena packades varsamt i dem. Här fanns också en avdelning för vin.²⁸

Herrgårdens hushåll

Herrgårdens hushåll kunde variera med mellan femton och fyrtio personer. Av dessa utgjorde fem till sex personer herrskapets familj och där kunde finnas någon äldre släkting och en husmamsell och en guvernant/informator, medan resten utgjordes av hus- och ladugårdspigor. Ofta fanns också en trädgårdsmästare som skötte godsets trädgård.

Mannen i familjen var inte nödvändigtvis involverad i jordbruksdriften. Driften kunde skötas av en inspektör så att herremannen istället kunde ägna sig åt en militär eller civil karriär. Hustrun däremot hade det övergripande ansvaret för livsmedelsförråden, mathållningen, smådjuren och trädgården. Tyngre och smutsiga sysslor överlämnades till pigorna. Hustrun kunde även, liksom i bondehushållet, gå in på mannens ansvarsområde när det var nödvändigt och ta ansvar för själva jordbruksdriften. För att behålla familjens sociala ställning och få till stånd förmånliga äktenskap var det nödvändigt att ha ett stort kontaktnät med tjänster och gentjänster och ett rikt sällskapsliv.²⁹

²⁷ Bonow, Madeleine, Svanberg, Ingvar. Uppländska ruddammar: Ett bidrag till akvakulturens kulturhistoria. Ingår i årsboken Uppland 2012.

²⁸ Liby, Håkan. Köket på Grönsö – arbete och organisation. Mat, redskap och recept. Sundbyberg 2009.

²⁹ Ulväng, Göran. Hus och gård i förändring. Uppländska herrgårdar, boställen och bondgårdar under 1700- och 1800-talens agrara revolution.

Den stora samhällsomvandlingen under 1800-talet

1800-talet blev en på alla sätt omvälvande tid och under seklets gång förändrades mycket från grunden. Rent generellt kan alla samhällsförhållanden ur de flesta aspekter delas upp på tiden före och efter industrialismen. Ett antal faktorer var avgörande.

En stark borgerlighet hade växt fram och det obligatoriska skräväsendet i städerna avskaffades i två steg, 1846 (skråtvånget) och 1864 (fri etableringsrätt). Ståndsriksdagen ersattes 1865 med ett tvåkammerssystem. Allmän folkskola infördes 1842 och hela folket blev successivt läskunnigt. Tidningar och tidskrifter fick en ny och bred spridning. Fotogenlampan innebar en stor revolution när man fick ljus och kunde använda de mörka kvällarna till arbete, umgänge och läsande. Nya vanor uppstod.

Ångan som drivkraft möjliggjorde mekanisering och massproduktion på ett nytt sätt. Förbättrade vägar och radikalt förbättrade kommunikationer genom ångbåtar och järnväg gjorde att världen öppnade sig som aldrig tidigare. Stambanan för järnvägen invigdes 1865.

Nya näringar med första ledets livsmedelsförädling, och som producerade för en marknad, växte fram i regionen. Hit har vi i denna rapport valt att kategorisera hela den framväxande mejeri- och bryggerinäringen, liksom musterier, sockerbruk och mekaniserade ångkvarnar. Hotell och restauranger blev nya företeelser. Intresset för trädgårdsnäringen ökade väsentligt och ett stort antal handelsträdgårdar växte upp i trakterna närmast huvudstaden.

De sociala skillnaderna mellan människorna ökade markant genom att de välbärgade blev rikare, samtidigt som de växande grupperna av arbetare i städerna och statare på storjordbruken var fattiga.

Jordbruket var fortfarande den största inkomstkällan för befolkningen som helhet.

Med ångan
förändrades förut-
sättningarna för såväl
produktion som
distribution av
livsmedel.



*Skärgårdsbåtar vid kajen i Södra Blasieholmshamnen, 1920-tal. Fotograf okänd.
Källa: Sjöhistoriska museet/Digitalt museum.*

Utvecklingen inom jordbruket i länet

Göran Ulvängs genomgång av förhållandena på landsbygden under 1700- och 1800-talen, Hus och gård i förändring, har även här använts som huvudsaklig källa.

Under 1800-talet skedde en kraftig utveckling inom jordbruket. Laga skiftesförordningen kom 1827. I länet genomfördes det huvudsakligen under perioden 1840–60. Skiftet innebar att odlingsmarkerna lades i sammanhållna åkrar i stället för de tidigare smala parcellerna och tvånget att göra allt samtidigt upphörde. Samtidigt upplöstes bysamfälligheten. Närmare hälften av gårdarna flyttades ut från bytomterna. Skiftet öppnade för nya jordbruksmetoder. Växeljordbruk infördes, som innebar att man växlade grödor på olika åkerytor så att ingen jord behövde ligga obrukad i träda. Många bondgårdar slogs samman så att större enheter bildades.

En mycket omfattande nyodling kom till stånd. Ängen bröts upp och man odlade vallväxter i stället. Lövängarna försvann därför i stor omfattning. Markarealen ökade också genom de omfattande statsunderstödda sjösänkningar och utdikningar som genomfördes.

Vid 1800-talets början hade en självägande bonde cirka sex hektar åker och hundra år senare cirka 25 hektar genom nyodling och sammanslagningar.

Nya, mer effektiva jordbruksredskap och maskiner utvecklades. Exempelvis fanns mekaniska tröskverk, såningsmaskiner, hästräfsor, flerskäriga plogar, fjäderharvar och vändplogar på både stora och mindre gårdar vid 1800-talets slut.

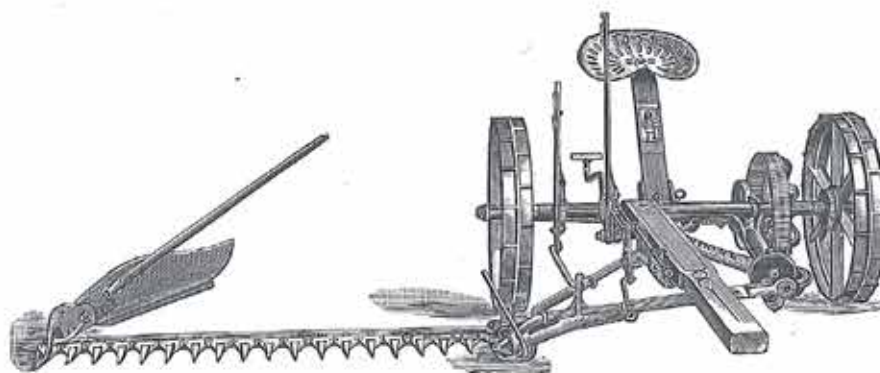


Fig. 81. Slättermaskin.

Illustration: Jordbruksredskap. Källa: Jordbrukslära för skolor och självstudium, 1926.

Jordbrukets omdaning under 1800-talet innebar en övergång från huvudsakligen självhushållning till penninghushållning. Bönderna blev jordbrukare i stället för mångsysslare och specialiserade sig och började producera för en marknad. Det effektiviserade och specialiserade jordbruket gav ett överskott som man kunde handla för på marknaden. När etableringsrätten blev fri växte också handelsbodan upp överallt på landsbygden där man kunde köpa varor. Som en viktig del av detta förändringsförlopp fanns en fortgående befolkningsökning i länet och därmed ökad efterfrågan på livsmedel.

Växtodling

Det blev ett genombrott för fodersäd på 1870-talet som hörde samman med växelbruk och ökad animalieproduktion. Då blev havre den största grödan följt av råg, blandsäd, baljväxter (ärtor och vicker), korn och vete. Potatis hade blivit den största grödan räknat i skördad volym. Störst kvantiteter potatis odlades i Häverö och Färingsö härader (nuvarande Ekerö kommun). På Mälardalarna dominerade sorten Vit drottning helt. Tobaksodlingen var mycket stor.³⁰

Vid sidan av spannmål odlades ärtor, bönor, kål och trädgårdsprodukter för husbehov. Lin och humle odlades inte längre i länet.

Mjölproduktion och nötboskap

Eftersom det var en stor efterfrågan på mjölk i Stockholm stad och följaktligen ett bra pris, medförde det att mejerihantering med smör och osttillverkning inte förekom i området i stadens närhet. Där var det mer fördelaktigt att sälja mjölken oförädlad. Inom övriga länet gick dock mejerihanteringen framåt och välordnade mejerier växte fram, både på godsens och som andelsmejerier och kooperativ bland bönderna.³¹

De självägande bönderna hade i genomsnitt haft två kor och två hästar i början av 1800-talet. I slutet av århundradet var genomsnittet tre hästar, två oxar och sex kor. Ökningen av boskapsstocken under 1800-talet bestod främst av kor och i viss mån oxar. Korna var av heterogen lantras. De var småväxta, röd-vita och hade horn. En medveten avel av husdjuren slog inte igenom i bondeleden förrän vid sekelskiftet 1900.³²

Idag finns inget kvar av den heterogena lantras som tidigare fanns i Mälardalen. De svenska nötboskapsraser vi har idag har utvecklats genom några olika, men sammanflätade linjer. Genom avel med utländska raser, främst skotsk Ayrshire, under den senare delen av 1800-talet, har de blandats upp till något nytt. Närmast den tidigare lantrasen kommer idag SRB (Svensk rödbrokig boskap). Se vidare sidan 72.

³⁰ Flach, Wilhelm, m fl. Sveriges jordbruk vid 1900-talets början. Göteborg 1909.

³¹ Landshövdingeberättelse 1896–1900

³² Ibid.

Vid sekelskiftet 1900 var antalet kor i länet dubbelt så många per invånare som i riket i övrigt. Mjölkförsäljningen till Stockholm var den bästa inkomstkällan för en stor del av regionens jordbrukare.



Mjölkdags vid Flosta säteri 1930, Altuna. Foto: John Alinder.

Källa: Upplandsmuseet/Digitaltmuseum.se.

I Stockholms län var vid sekelskiftet 1900 antalet kor dubbelt så många per invånare som i riket i övrigt, beroende på att mjölkförsäljningen till Stockholm var den bästa inkomstkällan för en stor del av regionens jordbrukare. En konsekvens var att det fanns färre ungnöt i länet än i genomsnittet för riket, eftersom tjurkalvar ganska omgående skickades till slakt i Stockholm.³³

Svin

Antalet svin per invånare låg i länet på riksgenomsnittet för riket. Svinantalet hade ökat, vilket hängde samman med mejerihanteringens uppkomst och blomstring. Svinen hölls för att förädla mejeriernas avfall av vassla och skummjolk och även potatis ingick i deras utfodring.³⁴

Bondgårdarnas trädgårdar

I slutet av 1800-talet började man också att anlägga trädgårdar ute vid bondgårdarna. Hushållningssällskapen var aktiva i främjandet och en länsträdgårdsmästare anställdes för rådgivningen.

Man började då också odla blommor och perenner i rabatter och rundlar som prydnader och blommande buskar som gersmin och syren i bersåer.

Gårdsbebyggelsen

Bondgårdarnas bebyggelse förändrades gradvis under 1800-talets lopp och fick en öppnare karaktär och en mer spridd gårdsdisposition. Det blev vanligt att sammanföra de många små uthusen till några få större enheter.

Ekonomibyggnaderna blev gradvis större, bredare och högre i takt med att åkerarealer, jordbruksredskap och boskapsstock utökades. Djuren ställdes mot ett foderbord i ladugårdens mitt och inte som tidigare med mularna mot ytterväggarna. En höskulle med taköppningar fanns ovanför foderbordet och fönster gav ljus åt djur och arbetsfolk. Husen målades med rödfärg.³⁵

Mot slutet av seklet byggde de självägande bönderna i stor utsträckning nya, större bostadshus. Panelade väggar, utsmyckade förstukvistar och fönsteromfattningar blev också vanligt under 1800-talet. De nya husen målades med linoljefärger och på taken lades tegel.

Vad som verkligen skiljde de nya bostadshusen från de äldre var den påtagligt förbättrade inomhusmiljön och hygien. Den tidigare öppna härden i dagligstugan ersattes av järnspis under 1800-talets sista årtionden. Väggarna tapetserades och vävda mattor lades på golven.

Under 1800-talet började man också uppföra brygghus på bondgårdarna. Där kunde man brygga öl, dricka och brännvin samt tvätta. De fick också funktion som sommarkök, det vill säga en bostad som hushållet flyttade ut till under sommaren så att man fick möjlighet att göra rent i bostadshuset.

³³ Flach, Wilhelm, m fl. Sveriges jordbruk vid 1900-talets början. Göteborg 1909.

³⁴ Landshövdingeberättelse 1896–1900

³⁵ Ulväng, Göran. Hus och gård i förändring.

Förändringarna på gods och herrgårdar

Godsens inkomster kom under 1800-talets första hälft nästan uteslutande från spannmålsodlingen. Spannmålen såldes främst till Stockholm där efterfrågan var stor och priserna höga. Men med den tilltagande industrialiseringen och bättre transportmöjligheter sjönk spannmålspriserna som en följd av konkurrensen från Ryssland och USA. Samtidigt ökade efterfrågan på animalier kraftigt och priserna steg. Särskilt efterfrågades mejeriprodukter.³⁶

Under 1800-talets gång pågick stora förändringar i herrgårdarnas driftsform och arbetsorganisation. Den traditionella godsdriften med arrendebönder började anses ineffektiv och olönsam. Många godsägare slog därför samman underlydande gårdars jord med huvudgården och arrendeböndernas dagsverken ersattes med heltidsanställda statare. Herrgårdarnas eget jordbruk växte därmed kraftigt och till det kom en stor nyodlingsverksamhet.

Detta accentuerades i slutet av 1800-talet när det blev en tydlig övergång till animalieproduktion på godsen och det uppstod ett behov av en större stam fast anställda för att klara de stora mjölkbesättningar som då byggdes upp. Främst behövdes många mjölkerskor. Statarna, som fick sin lön i stat, i naturaprodukter, bostad och en mindre del kontanter, fick ofta plats på gårdarna på villkor att kvinnorna arbetade i ladugården med mjölkning och männen på åkrarna. Hur många statarfamiljer som anställdes berodde på storleken på produktionen.

År 1878 konstruerade de Laval mjölkseparatorn och därmed kom mjölkproduktionen in i ett nytt skede. Smörfettet kunde tillvaratas på ett betydligt mer effektivt sätt. Vid den här tiden byggde så gott som varje gods i länet upp ett mejeri. Bönderna runtomkring fick leverera sin mjölk dit. Man producerade också smör, bland annat för export.

Ökningen av boskapsstocken under 1800-talet bestod främst av kor och i viss mån oxar. På herrgårdarna fanns då högavkastande raser som Ayrshire och ostfrisisk ras som kontinuerligt förbättrades genom en medveten avel. Flera större höns gårdar hade skaffat ädlare hönsraser som Leghorn och Plymouth rock för produktion av ägg och kycklingar.³⁷

Herrgårdarnas handelsträdgårdar och äppelodlingar

Under 1800-talet och långt in på 1900-talet var herrgårdarna de främsta producenterna av frukt och grönsaker. Man odlade både för avsalu och eget behov och man odlade praktiskt taget allt. Trädgårdarna runt godsen utökades när frukt och grönsaker blev ett viktigare inslag i gårdens ekonomi.

Under 1700- och 1800-talen förökade också många herrgårdar fruktträd, främst äpple. På så sätt uppstod ett stort antal lokala sorter. Av de svenska landskapen har Sörmland bidragit med flest äpplesorter. Klimatet är lämpligt

³⁶ Ulväng, Göran. Hus och gård i förändring. Uppländska herrgårdar, boställen och bondgårdar under 1700- och 1800-talens agrara revolution.

³⁷ Landshövdingeberättelse 1896–1900

och det har funnits många gods och herresäten. Bara några av alla Sörmlandsäpplen härstammar från Stockholms län, bland annat Ramsta och Josefinadal (Järna) samt Hörningsholm (Mörkö).

Från Upplandsdelen av länet finns det däremot många: Stor klar astrakan (Stockholm), Trogsta och Särso (Ljusterö socken), Tersmeden (Björkvik på Värmdö), Grågylling (Charlottenberg i Stockholm), Hakungeäpple (Roslagen), Gylling (Ekebyhov på Ekerö) och P J Beergius. Bergiusäpple är Upplands landskapsäpple.³⁸

Se vidare sidan 63 om äpplen.

Herrgårdens bebyggelse

Huvudbyggnaden på herrgården förändrades inte mycket, utom i den inre dispositionen av rummen och att köken moderniserades med järnspis, isskåp med mera. Den intilliggande parken omvandlades dock ofta i någon 1800-talsstil.

Ekonomibyggnaderna på gården blev fler till antal och storlek under 1800-talets lopp. Det behövdes eftersom gårdarnas storlek växte i takt med den utvidgade huvudgårdsdriften och den ökade nyodlingen och genom att animalieproduktionen fick allt större betydelse.

Under slutet av 1800-talet blev speciella arbetarbostäder för statarna vanliga inslag i herrgårdsbebyggelsen. I statarnas lön ingick tillgång till en bostad. Statarbostäderna låg ofta samlade i en länga. En uthuslänga med förråd och avträde hörde också till.



Boo herrgård i Nacka kommun, 2015. Foto: Maria Malmlöf, Länsstyrelsen i Stockholm.

³⁸ Nilsson, Anton. Våra äpplesorter. Deras historia, egenskaper och kännetecken. Nordiska museet. Örebro 1986.

Trädgårdsnäringens stora expansion

Intresset för trädgårdsnäringen ökade i hela samhället under 1800-talets sista decennier. I trakterna närmast huvudstaden hade sedan länge ett stort antal handelsträdgårdar varit i verksamhet. Många nya hade uppstått och fler av de större egendomarna hade utvidgat sina. Även jordbrukare med mindre egendomar hade börjat anlägga trädgårdar. Befolkningen hade ökat kraftigt i Stockholms stad under slutet av 1800-talet, liksom medvetenheten om grönsakers nytta. Det ledde till en stigande efterfrågan på trädgårdsprodukter.³⁹

Trädgårdsskötselns omfattning i Stockholmstrakten var utan jämförelse i landet och omfattade såväl norra Södertörn som södra Uppland. I området kring Danderyd och Sollentuna och inom nuvarande Ekerö kommun användes 1,2–1,3 procent av åkerytan till trädgårdsodling.⁴⁰

Hushållningssällskapet arbetade intensivt för att öka självförsörjningsgraden av grönsaker, frukt och bär. Man ville stimulera landsbygdsbefolkningen att anlägga trädgårdar, som förutom att tillfredsställa bondens behov av grönsaker och frukt, även skulle ge ett överskott till försäljning. På så sätt hoppades man skapa en behövlig ekonomiskt värdefull binäring till lantbruket. I varje län anställdes kunniga länsträdgårdsmästare som fick i uppgift att informera om och hålla kurser i rationell trädgårdsskötsel och fruktodling och att förse landsbygden med fruktträd och bärbuskar. Man förmedlade statliga subventioner till plantering av fruktträd och bärbuskar för mindre bemedlade jordbrukare och till skolträdgårdar.⁴¹

Den första trädgårdsföreningen bildades i Stockholm 1832 och låg först vid Norrtullsgatan och sedermera vid Rosendal. Där utbildade man trädgårdsmästare och genom att anordna utställningar och ge ut tidskrifter bidrog hushållningssällskapen och trädgårdsföreningarna i stor utsträckning till att bevara och sprida kunskap om grönsaks- och fruktsorter och hur de skulle odlas.

Även Lantbruksakademien såg som en av sina viktigaste uppgifter att förse lantbrukare med frön som spreds genom hushållningssällskapen. Akademien startade också Experimentalfältet på Norra Djurgården som testade och introducerade nya sorter och spred frön och plantor via sina plantskolor.

På detta vis formligen exploderade intresset för trädgårdsodling. Det växte fram ett ofattbart stort sortiment av köksväxtfrön som skapades av lekmän ute i bygderna. Överallt arrangerades trädgårdsutställningar och trädgårds-tävlingar. Vid Svenska trädgårdsföreningens utställning 1887 på Djurgården kunde man exempelvis tävla i 32 olika klasser. Man kunde tävla med allt ifrån äpplen och druvor till kålrötter och blomsterbuketter. Det fanns klasser

³⁹ Israelsson, Lena. *Köksträdgården – det gröna arvet*. Helsingborg 1996.

⁴⁰ Flach, Wilhelm, m.fl. *Sveriges jordbruk vid 1900-talets början*. Göteborg 1909.

⁴¹ Bring, Samuel E. *Stockholms läns och stads hushållningssällskap 1847-1947*. Stockholm 1947.

Intresset för trädgårdsodling ökade kraftigt vid 1800-talets slut, särskilt i den trångbodda Stockholmstrakten.



Lantbrukaren Wilhelm Fredriksson i Tibble, 73 år, gräver en trädgård. Foto: Einar Erics, 1934.

Källa: Kulturmiljöbild/Riksantikvarieämbetet.

för konserverade, torkade och inlagda köksväxter, för fruktviner och safter, liksom för svenska frön.

Resultatet av hushållningssällskapens rådgivning på landsbygden blev också att småbrukare i mellanområdena med sämre jordar upptäckte att äppelträden trivdes bra och man började förvandla de magra tegarna till äppelfält för försäljning. Småbrukaren blev äppelodlare och äpplet blev en frukt för alla. Fram till mitten av 1950-talet var försäljningen av framförallt äpple, som skickades med packlådor via järnvägen, en viktig binäring och inkomstkälla för många lantbrukare.⁴²

Många nya handelsträdgårdar anlades efter sekelskiftet 1900 inom Ekerö kommun. Här fanns god jordmån, ett gynnsamt klimat och billig gödsel från sopstationen i Lövsta. Goda ångbåtsförbindelser bidrog till snabba leveranser till stadens saluhallar och torg. Ekerö kommun blev snabbt en storproducent av grönsaker, frukt och blommor och kallades därför ”Stockholms trädgård”. Odlingen bedrevs på friland, i bänkgårdar eller växthus. På friland odlades bland annat spenat, persilja, blomkål och ärtor. Tomater och meloner drevs upp i bänkgård eller växthus.⁴³

Koloniträdgårdar i Stockholm

I 1800-talets städer var många trångbodda och hade små resurser. För att ge storstadsbon en möjlighet att komma ut till sin egen lilla trädgård och odla frukt och grönsaker och hålla livsmedelskostnaderna nere, startades koloniträdgårdar. År 1905 invigdes Stockholms första koloniträdgård på Norra Djurgården. År 1917 fanns det närmare 6 000 kolonilotter i Stockholms stad och där skördades bland annat runt 870 ton potatis. Till pionjärerna inom den svenska koloniträdgårdsrörelsen räknas två kvinnor; Anna Lindhagen och hennes väninna Anna Åbergsson.

Under första och andra världskriget blev koloniträdgårdarna en viktig försörjningskälla för befolkningen med potatis, frukt och grönt. Det var då en stor tillgång att ha ett köksland och en matkällare. Särskilt under första världskrigets krisår bröts många nya land upp i och utanför städerna. 1917 odlades därför grönkål i stället för blommor i rabatterna vid Karlaplan i Stockholms innerstad.⁴⁴

Handelsträdgårdarna upphör vid mitten av 1900-talet

En bit in på 1900-talet började man rationalisera herrgårdarnas trädgårdar. En viktig orsak var att arbetskraften blivit dyrare. Man klarade inte kravet på specialisering, utan orangerier och växthus förföll, fruktträdgårdarna röjdes och kökslanden lades igen.

Intresset för egen odling försvann bland svenska folket med början under 1950-talet när man fått det bättre och kunde köpa frukt och grönt billigt i en

⁴² Israelsson, Lena. *Köksträdgården – det gröna arvet*. Helsingborg 1996.

⁴³ *Handelsträdgårdar – Utställningsskyltar Drottningholm 2010*.

⁴⁴ Israelsson, Lena. *Köksträdgården – det gröna arvet*. Helsingborg 1996.

snabbköpsaffär. Stora delar av trädgårdsnäringen runt Stockholm slogs också ut då. Under 1960- och 70-talen lades trädgårdslanden igen med gräs och möjligen sparades en liten täppa till odling av lite sallad, dill och persilja. Antalet frösorter minskade kraftigt i handeln. Men trenden har vänt och nu in på 2000-talet blomstrar intresset för egen odling och gamla frösorter tas fram igen.⁴⁵

Hushållningssällskapen

Källa: Bring, Samuel E. Stockholms läns och stads hushållningssällskap 1847-1947. Stockholm 1947.

Hushållningssällskapen grundar sig i 1700-talets ökade intresse för att förbättra jordbruksnäringen. Kongl Svenska Lantbruksacademien instiftades 1811 och vann riksdagens godkännande 1813 att bilda hushållningssällskap efter en plan man utarbetat. Därefter bildades hushållningssällskap i de flesta län. Stockholms län var näst sist i landet med att bilda ett sällskap 1845.

Hushållningssällskapen spelade en viktig roll under 1800-talet när det gällde att utveckla och modernisera jordbruket. Man arbetade med rådgivning inom alla viktiga områden som utsädessorter, foderväxtodling, avel, maskiner, mejerihantering, skogsbruk, med mera. Hushållningssällskapen delade ut belöningar och medaljer till framgångsrika lantbrukare och startade lantbruksskolor och arrangerade lantbruksmöten, utställningar, tävlingar, kurser, enskild rådgivning och rådgivning i grupp. Hushållningssällskapen drev på jordbrukets mekanisering, vattenavledning och täckdikning bland annat. Man hade ett väsentligt ekonomiskt stöd från sin respektive länsstyrelse.

Hushållningssällskapen fick en stabil ekonomi när de 1855 fick tillgång till en femtedel av de statliga brännvinsförsäljningsmedlen.

Hushållningssällskapen var de första landsbygdsorganisationerna och startade bland annat de första lantbrukskooperativa föreningarna. På 1860-talet försökte Hushållningssällskapet i Stockholm att få till stånd en tjänlig lokal för försäljning av mjölk och levande slakt kreatur, som vid den här tiden pågick med dåliga hygieniska förhållanden under bar himmel på Hötorget och i Blasieholmshamnen.

⁴⁵ Israelsson, Lena. Köksträdgården – det gröna arvet. Helsingborg 1996.

Torghandel i Stockholm

Källa: Hirdman, Yvonne. *Matfrågan – mat som mål och medel. Stockholm 1870-1920. Kristianstad 1983.*

Yvonne Hirdman har i *Matfrågan – mat som mål och medel. Stockholm 1870-1920* beskrivit utvecklingen inom torghandeln vid 1800-talets slut. Stockholm på 1870-talet var en stad i smuts, fattigdom och otillräckligt ordnade sanitära förhållanden. På matens område hade det blivit sämre jämfört med vid sekelskiftet 1800. Hanteringen av livsmedel hade påverkats negativt av den snabba tillväxten. Före 1846, innan skråväsendet upphörde, hade det funnits klara regler för vem som skulle få arbeta med livsmedelsberedning och vem som skulle få sälja och hur. Det hade funnits en direkt stadskontroll av livsmedel, framför allt av den viktiga varan kött, men även av bröd, korv, mjölk med mera. Nu blev det blev fritt att sälja livsmedel och det var en expansiv bransch där det rädde en ständigt stigande efterfrågan på grund av den stora inflyttningen.

Ambulerande matvaruhandel blev tillåten. Det medförde att slakterier och tillverkare av korv växte fram oreglerat. Torghandeln svämmade över alla gränser när också producenterna, bönderna, fick sälja som de ville. Kommersen med mat kom att ske överallt där det fanns människor. Det fanns ingen garanti för att den vara man köpte var värd sitt pris. Det förekom mycket fusk, exempelvis såldes kött av smittade eller avlidna djur och mjölken kunde spädas med vatten eller vara smittad av turberkulos.

Stockholm förändrades snabbt, men seden att handla på torget dröjde kvar. När nu den som önskade fick ställa sig på torget och sälja räckte inte längre de gamla medeltida torgen till. Från 1870-talet blev Hötorget stadens kommersiella hjärta, med en krans av de så kallade bondkvarteren runt om. Men också vid Gamla stans kajer pågick handeln. Dit kom stora delar av stadens livsmedel med båtar från Mälaren, skärgården och övriga landet. Även på många andra öppna platser i staden som Kungsholmstorg, Norra Bantorget med flera, växte torghandel upp. All slags mat såldes på torgen. I trängseln på Hötorget stod lantmännen vid norra sidan och sålde smör, ost, mjölk, kött och spannmål. På östra sidan fanns slaktarna, på västra sidan bagarna och på den södra skulle trädgårdsprodukter säljas. Mitt på torget handlade man med mjölk och grädde.

Lantbor och skärgårdsbor hade företräde till vissa fasta platser, men annars gällde först till kvarn på stadens torg. Ett par saluhallar uppfördes på 1880-talet, Hötorgshallen och Östermalmshallen, men de förslog inte. Staden försökte sätta stopp för slakt av smådjur och fjäderfän på torgen utan att lyckas. Under tre decennier pågick en strid om att något måste göras åt saken, men krafter i fullmäktige satte sig emot att näringsfriheten skulle regleras. Inte förrän 1912 stod ett slakthus färdigbyggt i Enskede dit alla djur fördes för slakt och kontrollbesiktning.



*Torghandel Hötorget 1895. Kvinnor iklädda hucklen, kjol och sjal säljer varor direkt från sina kärror som står uppställda på en rad. Foto: Henry Thorburn.
Källa: Bohusläns museum/Digitaltmuseum.se.*

Beträffande mjölken var förhållandena likartade. En kartläggning från 1912 visade att mjölken i Stockholm dels kom från 3 000 gårdar runt staden, dels från 150 mejerier och uppsamlingsställen ute på landsbygden. Antalet leverantörer var cirka 35 000 och antalet mellanhänder omkring 14 000, varav 1 286 mjölkbutiker. Mjölkcentralen bildades 1916 av privata entreprenörer och som byggde lokaler vid Torsgatan. Man mötte de hygieniska krav som uppstått och fick därför sälja mycket mjölk. Man hade 1 900 medlemmar redan från starten. Men många av de små leverantörerna levde kvar vid sidan av detta och fortsatte sälja billigare mjölk i öppna behållare utomhus ett bra tag framöver.

Mejerirörelsen växer fram

Ostillverkning med hemmaystning var underutvecklad och primitiv i Sverige fram till 1800-talets senare hälft. Det saknas därför kunskap om äldre tiders lantliga ostsorter. Omkring 1850 började det tas initiativ till en förbättring genom att mejerskor från Tyskland, Holland och Danmark togs in i landet och åkte runt och undervisade. Utvecklingen gick sen snabbt. Redan 1859 inrättades två statliga mejeriskolor, en i Ultuna utanför Uppsala och en i Bergkvara utanför Växjö för utbildning av mejerskor.

Samtidigt inrättades särskilda mejerier (holländerier) vid slott och herrgårdar, som byggdes upp av holsteinska mejerister. De goda ekonomiska resultaten av deras verksamhet gjorde att mängder av små mejerier grundades på 1870-talet som betjänade bönderna inom ganska snäva områden. Med separatorn förenklades den tidigare tidsödande gräddsättningen och andelsmejerier blev en ny typ av leverantörsföreningar.

Lantbruksakademien och hushållningssällskapen gick i spetsen för att sprida kunskap bland lantbefolkningen om rationell drift av såväl boskapsskötsel som mejerihantering och det dröjde inte länge förrän hela landet var täckt av ett nät av andelsmejerier där man även tillverkade ost. De ostsorter som började tillverkas och intog ostmarknaden var av utländskt ursprung. Man prövade att åstadkomma till exempel Cheddar, Goudaost och Emmertaler. Vanligast blev dock att de utländska osttyperna omvandlades mer eller mindre grundligt och fick några populära inhemska sorter som resultat. På så sätt uppstod exempelvis herrgårdskosten ur schweizerosten Emmertaler.⁴⁶

Med detta utvecklades och tillverkades en mängd nya och kvalitativt bra ostsorter i Sverige. Det blev en stor efterfrågan på ost och de nya ostsorterna fick egna varumärken och namn.⁴⁷

Karaktäristiskt för Sverige har den grynpi-piga osten varit typ Prästost, Smålandsost och modern Svecia. Framställningen av grynpi-piga ostar görs genom att vasslan dräneras bort före pressmomentet. När man tillverkar rundpi-piga ostar, som modern svensk Grevé eller Herrgårdskosten, pressas ostmassan ut under vassleytan.⁴⁸

Några kända ostsorter från regionen var Lismaost som började tillverkas i Huddinge 1845, Södermanlands fetost som tillverkades i Nyköping från 1881 och Södermanlands prestgårdskosten som började tillverkas 1884.⁴⁹

⁴⁶ Ibid.

⁴⁷ Ränk, Gustav. Från mjölk till ost. Utdrag ur den äldre mjölk-hushållningen i Sverige. Nordiska museets handlingar 66. Lund 1966.

⁴⁸ Ragnar, Martin. Svensk ostkultur i recept och formspråk – ett arv att förvalta.

⁴⁹ Ragnar, Martin. Svensk ostkultur i recept och formspråk – ett arv att förvalta, Tallin, 2013.

Bryggerinäringen förändras i grunden

Källa: Staffan Nilsson. *Bryggerier i Sverige, 1983.*

I äldre tid skedde bryggning och försäljning av öl i städerna under skråväsendets hägn. Dessutom bryggdes öl för egen konsumtion på gods och gårdar. Skråbryggerierna i städerna var små och sköttes av ett fåtal personer. Det öl som tillverkades var så kallat svensköl, det vill säga ett av svenska råvaror tillverkat överjäst öl. Beteckningen överjäst kommer av att jästen efter ölets jäsning flyter upp till ytan i jäskaren. Ölet jäste under kort tid och hög temperatur och var efter avslutad jäsning färdigt för konsumtion. Det levererades huvudsakligen på fat och försålades till stor del genom utskänkning. Kvaliteten var tämligen låg till följd av mindre goda råvaror och en relativt primitiv tillverkningsteknik.

Under 1800-talets första hälft skedde en nedgång i ölkonsumtionen i samband med det starkt ökande brännvinsdrickandet under samma period.

Det bayerska ölet

På 1840-talet introducerades det bayerska ölet när Fredrik Rosenqvist af Åkershult 1843 grundade "Tyska bryggeriet" i Stockholm. Det kom att innebära en stor förändring i dryckesvanorna. Det bayerska ölet, eller lagerölet som det kom att kallas, var av underjäst typ och skiljde sig på flera sätt från svenskölet. Råvarorna, särskilt humlen, var av högre kvalitet än den som odlades i Sverige. Tillverkningen skedde så att jäsningen ägde rum vid låg temperatur och under relativt lång tid, cirka en vecka, och efter huvudjäsningen lagrades ölet under två till tre månader vid en temperatur på +0 C innan det kunde konsumeras. Man erhöll ett öl som var mer förfinat i smak och hade längre hållbarhet än svenskölet.

Bryggerinäringen var i första hand en stadsnäring och ölet var relativt dyrt. Öltillverkningen omvandlades från hantverk till industri, vilket förutsatte en teknologi som möjliggjorde en mer rationell tillverkning. Ångmaskinen medgav att hissar och andra uppfordringsverk kunde mekaniseras och även maltkrossar och utrustning i bryggghuset fick maskinell drift. Genom ångtekniken kunde man även på konstgjord väg framställa den kyla som behövdes vid jäsning och lagring och som var en förutsättning för de underjästa sorterna.

När skråväsendet upphörde 1846 och att affärsbanker bildades på 1860-talet blev det på ett nytt sätt möjligt att skaffa kapital till stora kostnadskrävande projekt. Ytterligare faktorer som bidrog till bryggerinäringens omvandling från hantverk till storindustri var nykterhetspolitiska strävanden – att försöka få befolkningen att dricka öl i stället för brännvin- och den välståndsökning som industrialisering och urbanisering förde med sig.

Under 1860-talet anlades bayerska bryggerier runt om i landet och efterhand trängdes svenskölet ut. Mot slutet av 1870-talet introducerades ytterligare en



Piehl's bryggeri enligt affisch från cirka år 1900. Källa: Vykort från Irencro Robert Bier AB.

ölsort i Sverige, nämligen den böhmiska pilsnern, som var en svagare variant och som så småningom kom att tränga undan lagerölet.

Under 1800-talets sista decennier etablerades ett stort antal nya bryggerier i landet. I Stockholms stad fanns det 13 bryggerier år 1899. Det var bland annat Münchenbryggeriet och Phiehls bryggerier på Södermalm, Hamburgerbryggeriet på Norrmalm, Stora bryggeriet vid Hornsberg, och Norrtälje, Södertälje och Nynäshamns bryggerier. Efter sekelskiftet 1900 infördes nya skatter och regleringar vilket resulterade i att ölkonsumtionen stagnerade och att inga nya företag grundades. Istället vidtog konsolidering och strukturrationalisering. Från en topp på 240 bryggerier i Sverige år 1905 fanns det 143 år 1945 och 22 stycken 1976. Koncentrationen fortgick och i början av 1960-talet anlade KF ett nytt bryggeri i Vårby söder om Stockholm och i slutet av 60-talet byggde Pripps en ny anläggning i Bromma, som ersatte de båda bryggerierna Hamburgerbryggeriet och Münchenbryggeriet i Stockholm.

De gamla bryggerierna kunde inte tävla med de nya som bryggde underjäst öl. De övergick i stor utsträckning till att enbart tillverka svagdricka, som bygger på den tidigare hembryggda och överjästa drickan.

Musterier

Must har förekommit sedan medeltiden, men i små kvantiteter hemmagjord must på herrgårdarna. Musterier är en sen 1900-talsföreteelse. 1935 startade det första musteriet i Skåne av äpplen från egen odling. På gårdarna i länet planterades mycket frukt- och bärträd omkring sekelskiftet 1900, både för avsalu och eget bruk. Efter andra världskriget tog importen av frukt och grönsaker från andra länder fart. Äppelträden gav då fortfarande rikliga skördar, som det var svårt att hitta avsättning för.

Det var utgångspunkten för att många små musterier startades, först i liten skala. Då tappades musten för hand och äppelpressen bestod i en handdriven kvarn. Ofta gjorde man äppelmust inte bara av gårdens egna äpplen, utan också av andras. Sedan 1960-talet har några av de små musterierna förvandlats till moderna industriföretag. Under senare år har det blivit en renässans för musterier och många nya, små musterier har sett dagens ljus.⁵⁰

Socker och sockerbrukens framväxt

Källa: Tomas Blom. Populär historia 17 november 2014. Socker – från lyxvara till vardagsmat.

Före 1800-talet importerades allt socker. Eftersom det var dyrt var det förbehållet de välbeställda. Sockret transporterades och såldes som sockertoppar, socker pressat till en stor kon, som ofta förvarades i sockerskrin med lock och lås på. Sockertoppen kunde huggas eller klippas med en sockertång för att få lämpliga bitar till kaffet.

En stor förändring inleddes när man började odla sockerbetor i Sverige. År 1854 anlades ett betsockerbruk i Landskrona, som blev starten för svensk sockerbetodling och sockerindustri. Det var dock inte förrän på 1880-talet som sockerbetsproduktionen fick sitt verkliga genombrott. Ett stort antal sockerbruk anlades i Stockholmsområdet. Tanto Sockerbruks AB från 1857, med betsocker som råvara, var det största.⁵¹ Sockret såldes som strösocker eller bitsocker och sockertopparna försvann.

Man vet inte riktigt hur sockerkonsumtionen i Sverige faktiskt såg ut under 1800-talet, det vill säga under den tid då tillgången började öka. År 1800 importerades drygt 1 600 ton råsocker, vilket enligt statistiken skulle ha betytt cirka ett halvt kilo per person och år. Utslaget på befolkningens mängd säger det inte så mycket eftersom det var ett fåtal som stod för nästan all konsumtion.

Det stora genombrottet för socker som vardagsvara kom inte förrän på 1930-talet. År 1900 var konsumtionen cirka 15 kg per person, då mer jämt fördelat. Idag konsumerar vi 45 kg person/år i Sverige.

⁵⁰ Wikipedia

⁵¹ Björn Hallert. Stockholmsindustri, 1985.

Tekniska innovationer revolutionerar köket och matlagningen

Järnspisen – en innovation av avgörande betydelse

Omkring 1860 70 skedde ett mycket viktigt genombrott i kökets och matlagningens tekniska utveckling när järnspisen introducerades och relativt snabbt fick ett genomslag. Järnspisen patenterades 1845 av Bolinders. Den placerades vanligen i den tidigare öppna eldstaden. Järnspisens fördelar var att den var bränslesnål, den höll värmen och det blev inte lika rökigt och sotigt i köket som tidigare. Dessutom kunde värmen lättare anpassas vid matlagningen och det var möjligt att laga mat och baka på samma gång.

Järnspisen innebar en genomgripande förändring i hur man kunde laga mat. Man kunde steka mat på spisen och i ugnen på ett annat sätt än tidigare. Man kunde också baka bröd och småkakor kontinuerligt och i mindre mängder än tidigare.⁵²

Köttkvarnen

En innovation som inte ska underskattas var den handvevade köttkvarnen som uppfanns av tysken Karl Drais och kom till Sverige vid 1800-talets slut.⁵³ Den underlättade hushållsarbetet avsevärt. Tidigare hade man krossat kött i mortel eller hackat det fint med kniv när man gjorde färs. Av den anledningen gjordes inte alls så mycket korv i äldre tid som senare, utan alla delar som numera mals till färs togs om hand på annat sätt. Det blev enkelt att göra köttbullar, kåldolmar och annan färsmat som man tidigare sällan gjort.⁵⁴



⁵² Liby, Håkan. Köket på Grönsö – arbete och organisation. Mat, redskap och recept. Sundbyberg 2009.

⁵³ Ritter, Anna. Fokus, nr 40 2010.

⁵⁴ Östlund, Barbro. Mat med historia – från medeltid till nutid. Kungälv 2001.

Mjolkseparatorn

Förr var det tidskrävande att separera grädden från mjölken. Mjölken fick stå framme tills fettets flöt upp till ytan och kunde skummas av. En framgångsrik mjolkseparator uppfanns av Gustaf de Laval 1877. Med den kunde man på kort tid enkelt skilja bort grädden ifrån mjölken. Mjolkseparatorn hade två utloppsrör, ett för grädden och ett för den avfettade mjölken.

Separatorn kom att användas av de flesta mindre lantbruksgårdar under slutet av 1800-talet och i början av 1900-talet innan mejerierna helt tog över hanteringen av mjölken.

Den grädda som framställdes med separatorns hjälp var av en annan kvalitet än den man tidigare haft, som vanligen innehöll mycket vätska och var svår att vispa. Från 1880-talet blev det möjligt för både husmödrar och bagerier att göra gräddtårter och bakelser till kafferep och födelsedagar och laga gräddiga efterrätter. Fastlagsbullarna fick nu sin krans av vispgrädda.⁵⁵

Isskåp

Vid seklets slut dök *isskåpet* upp hos de bättre bemedlade. Isskåpen var en föregångare till kylskåpen. Med hjälp av isblock kunde man hålla varor kalla i skåpet. Särskilda transporter av is fick kontinuerligt beställas. Stora isblock sågades ut i sötvatten om vintrarna och förvarades i sågspån så att de inte smälte.

Konserveringsapparat

Kring sekelskiftet 1900 fick de gamla konserveringsmetoderna konkurrens av den tidens stora innovation på livsmedelshanteringens område – *hermetisk inkokning*. Metoden gick ut på att matvarorna placerades i lufttåta kärl som upphettades i vattenbad. Med hjälp av konserveringsapparater, glasburkar med lock och tätande gummiringar introducerades hermetiseringen i hushållen.⁵⁶

Konserveringsapparaten ser ut som en hög kastrull med en insats som kan lyftas i och ur med hjälp av en plåtpinne. Först förvällde eller tillagade man maten – det kunde vara kött, svamp, frukt, bär eller grönsaker. Sedan lades maten i glasburkar med gummiring och bygel som fylldes med antingen salt- eller sockerlag. Burkarna travades i insatsen som ställdes i kastrullen. Kastrullen fylldes med vatten som hettades upp och fick sjuda i 30 till 90 minuter. Burkarna fick svalna innan metallbygeln togs bort. En riktigt gjord konserv kan hålla sig i princip hur länge som helst.

Elektricitet och vatten i kran inomhus kom på 1900-talet

Vatten, avlopp och el började dras in i herrgårdarna i början av 1900-talet och något senare hos bönderna. Dessförinnan hämtade man dricksvatten med hinkar från en brunn på gården och ställde innanför köksdörren.

⁵⁵ Wikipedia

⁵⁶ Liby, Håkan. Köket på Grönsö – arbete och organisation. Mat, redskap och recept. Sundbyberg 2009.

Växtodling i Stockholms län – nedslag i olika råvaror

Sädesslag och lantsorter 1920-tal

Källa: Carl Rydberg med flera. Jordbrukslära för skolor och självstudium. Stockholm 1926.

Växtodlingen genomgick stora förändringar under perioden 1870–1945. Odlingen av råg minskade i Uppland och Södermanland och vetet tog över allt mer eftersom konsumenterna i allt större utsträckning efterfrågade bröd av vete istället för råg. Även odlingen av havre ökade under perioden 1870–1945, samtidigt som kornet minskade kraftigt.

I början av 1900-talet var både lantsorter och förädlade växtsorter i användning på åkrarna. Lantsorterna har uppstått som ett naturligt urval bland de i en viss trakt odlade formerna av en växtart och är på grund av sin mångformighet vanligen svåra att karaktärisera. De förädlade sorterna har mer bestämda kännetecken och egenskaper. Den målmedvetna växtförädlingen började bedrivas under senare delen av 1800-talet. Sveriges utsädesförening bildades 1886 och har med stöd av staten och Hushållningssällskapen bedrivit en framgångsrik förädlingsverksamhet vid Svalöv och åtta filialer runt om i landet.

År 1920 fanns 163 000 hektar åker i Stockholms län. På den odlades 39 procent foderväxter, 31 procent vårstråsäd, 12 procent trädades, 10 procent höstsäd, 4 procent potatis, 2 procent trindsäd (ärtor och bönor) och 2 procent rotfrukter. Havre odlades mest, följt av blandsäd. Därefter följde höstråg, höstvetete och ärtor.

Thulevete var den sort av höstvetete som odlades i Mälardalen. Sveavete, Kubbvete och Lantvete odlades generellt i Svealand. Lantvete av olika blandade sorter fanns i olika trakter. Det var vinterhärdigt, men bildade lätt liggsäd och hade mindre god avkastningsförmåga.

Olika sorter av förädlad råg odlades, som Petkuserråg (NGB 2644) och Stålråg (NGB 6920). Upplandsråg var en lokal sort som omnämns.

Av glesaxiga lantkornssorter var bland annat Mälareprovinsernas lantkorn omtalat. Det innehöll dock vitt skilda former och stammar inom sorten, varför det är omöjligt att ange några bestämda kännetecken och egenskaper. I Nordiska genbanken kan man också hitta Uppsala KVL162, 183 och 388 (NGB 9390, NGB 8801 och NGB 9503) och Olands korn (NGB 15318), samtliga äldre lantsorter.

Av havre fanns olika sorter av svarthavre och vithavre. Fyrishavre (NGB 6185) var uppdragen ur Roslagshavren (NGB 6212) och hade bättre egenskaper än vanlig Roslagshavre. Roslagshavre odlades allmänt på styvlerjord i Mälardalen, där den gav mycket gott resultat.

Det är nu länge sedan de tidigare lant-sorterna odlades. Vid kontroll i NordGens databank finns dock tämligen många sädeskorn av de ovan nämnda lant-sorterna bevarade idag.

Gula och grå ärtor

Ärtor är baljväxter som klarar ett bister klimat och de har odlats i Sverige sedan forntiden. Ärtor kan indelas i vitblommiga och brokblommiga. Hos de vitblommiga, som idag anses vara de egentliga matärtorna, är fröna antingen gula eller gröna. De brokblommiga är foderärtor eller gråärtor och frö- och blomfärgen varierar mycket i röda, blå, violetta nyanser. I Uppland kallades de grågummor. Ärtor odlades innan växtföljden infördes på åker i träda.⁵⁷

De svenska ärtorna har under lång historisk tid varit detsamma som gråärter. Under loppet av 1800-talet tog de släta gula ärtorna över som matärtor från gråärterna och gjorde det så till den grad att de flesta svenskar idag inte känner till gråärter.⁵⁸

Bland ett antal vanliga gula matärtor fanns Upplandsärten. Det är en gammal blandad lokalsort som under långa tider har odlats i området och hade ett gott anseende. Den har välsmakande frön och gav god avkastning, men mognade sent så att skörden blev osäker. Under perioden 1890–1910 förädlades inhemska lant-sorter genom att korsas med utländska sorter.⁵⁹

Sorter av ärt som odlas för att äta färska är en relativt sen förekomst. Sådana slag av ärt fick en större spridning först i och med trädgårdsodlingens stora genombrott hos lantbefolkningen under senare delen av 1800-talet.

1920 hörde Stockholms län till de län som odlade mest ärtor i Sverige. Ärtorna upptog då 1–2 procent av åkerarealen.⁶⁰

I en artikel i Svensk botanisk tidskrift 2008 redogör Matti Leino och Lena Nygård för lokala sorter av ärt som samlats in under 1990- och 2000-talet. Man fann många slag av gråärt från hela landet.

I Sverige finns ett förhållandevis stort antal traditionella sorter av gråärt bevarade – fler än i något annat land. För ett par år sen påbörjades en satsning för att återuppta odling av denna ärt som i smaken kan mäta sig med kikärter och som passar bra att använda som baljväxt enligt förebilder från sydliga länder.⁶¹ En äldre primitiv lokal sort som finns i Nordiska genbanken är Alundaärten (NGB 17854).

⁵⁷ Matti Leino och Lena Nygård: Puggor och pelusker, i Svensk botanisk tidskrift 102:3–4 (2008), tillgänglig via nätet.

⁵⁸ Ibid.

⁵⁹ Carl Rydberg m fl. Jordbrukslära för skolor och självstudium. Stockholm 1926.

⁶⁰ Ibid.

⁶¹ Matti Leino och Lena Nygård: Puggor och pelusker, i Svensk botanisk tidskrift 102:3–4 (2008).

På andra sidan Östersjön, i Lettland, odlas och används gråärter i levande tradition. Gråärter är tanninhaltiga, vilket har en negativ klang för många, men bidrar till att gråärter också smakar mer än gula ärter. Alla restauranger i Riga där lettisk mat serveras har gråärter på menyn.⁶²

Bönor

Bondbönor

Även bondbönor tål ett bister klimat och har odlats i Sverige sedan forntiden. Lokalsorter av bondbönor hittade av Sesam och i Fröuppropet kommer från specifika delar av landet - från Småland, Bohuslän och Mälardalslän, vilket speglar rester av gamla odlingstraditioner.⁶³ Åkerbönan Brottby är en åkerböna av äldre sort med koppling till Uppland (NGB 17820).

Bruna bönor

I jämförelse med ärter och bondbönor är bruna bönor en nykomling i Sverige. De började användas under tidigt 1800-tal i det fina köket, men blev en gängse vardagsrätt först när århundradet gick mot sitt slut.

Äpplen

Källa: Anton Nilsson. Våra äpplesorter. Deras historia, egenskaper och kännetecken. Nordiska museet. Örebro 1986.

Vildapel förekommer ganska allmänt i lövdungar och hagar inom södra och mellersta Sverige. Äpplen har plockats och använts redan under forntiden i Sverige. Först under medeltiden påbörjades en medveten odling av äppleträd i Sverige. Det var invandrande munkar som förde med sig äpplen och kunskap om odling. Munkarna förde också med sig konsten att ympa.

På 1300-talet hade äppelodlingen i vårt land nått en sådan omfattning och betydelse att landskapslagarna upptog straff för stöld av äpplen och förstörelse av fruktträd. Följande text är hämtad från Södermannalagens byggningsbalk:

"Kommer någon olovandes in i en annans trädgård, stjälar frukt, eller bryter ned träd, blir han tagen på bar gärning, böte han 3 marker. Blir han ej tagen på bar gärning, värje han sig med 12 mäns ed."

Klostren hade lagt grunden till ett odlingsintresse som kungahuset och godsägarna tog upp på sina gods och herrgårdar och fortsatta att utveckla under århundraden framöver.

⁶² Agneta Börjesson: Odlas och smaka gråärt. Kan beställas genom Röttle natur och kultur: www.rottle.se

⁶³ Matti Leino och Lena Nygårds: Puggor och pelusker, i Svensk botanisk tidskrift 102:3–4 (2008), tillgänglig via nätet.

Av de svenska
landskapen har Sörmland
bidragit med det största
antalet gamla äpplesorter.
Även på Ekerö har
äpplen spelat en stor roll.



Äppelkonstverk. Foto: Mette Kjörbek Petersen. Länsstyrelsen i Stockholm.

Allmogens möjligheter att ägna sig åt fruktodling var inte stora. På slätten användes marken till åker. Möjligheterna att odla fruktträd i mellanbygderna var större, men här handlade det om kunskap och tradition och tillgång till plantor.

Äppelsorter från Sörmland och Uppland

Långt in på 1800-talet var herrgårdsträdgården förebild för landets fruktodling. Varje ny äppelsort som hamnade i allmogens täppor hade sitt ursprung i herrgårdens ekonomiträdgård eller prästgårdsträdgården, som ofta fungerade som en förmedlande länk mellan adeln och allmogen. Några av de större herrgårdsträdgårdarna höll sig med egna trädskolor där nya fruktträd drogs upp.

Sorter från Sörmland

Av de svenska landskapen har Sörmland bidragit med det största antalet äppelsorter. Det beror både på en lokal tradition och på att klimatet är lämpligt för fruktodling.

Sävsstaholm, Åkerö, Arvidsäpple, Sjöholmsäpple, Tistads vaxgylling, Fågelsta, Gimmersta, Hedenlunda, Ås baron, Stäringe Karin, Sparreholm, Ramsta (Järna), Stäringe, Södermanlandsäpple, Fiholmsäpple, Annero, Josefinadal (Järna), Hörningsholm, Norrstack, Södermanlands kalvill, Wickstrands favorit, Ökna lökäpple, Fiholms ribston, Ökna vita vintergylling, Sköldinge, Hagbyberga, Kesäter, Rossvik, Mälsåker, Hörningsholms smultronäpple. Åkerö är Sörmlands landskapsäpple.

Sorter från Uppland

Stor klar astrakan (Stockholm), Krusenberg, P J Beergius, Trogsta, Grönsö, Särso (Ljusterö sn), Tersmeden (Björkvik på Värmdö), Grågylling (Charlottenberg Stockholm), Brita Horn (Krusenberg), Skokloster renett, Skokloster pommeröde, Hakungeäpple (Roslagen), Gylling (Ekebyhov på Ekerö).

Sorter som härstammar från Stockholms län

Bara några av alla Sörmlandsäpplen härstammar från Stockholms län, bland annat Ramsta och Josefinadal (Järna) och Hörningsholm smultronäpple (Mörkö).

Från Upplandsdelen av länet finns det däremot många: Stor klar astrakan (Stockholm), P J Beergius, Trogsta, Särso (Ljusterö socken), Tersmeden (Björkvik på Värmdön), Grågylling (Charlottenberg Stockholm), Hakungeäpple (Roslagen). Gylling (Ekebyhov på Ekerö). Bergiusäpple är Upplands landskapsäpple.

Ekerö kommun – ”Stockholms Kivik”

Inom Ekerö kommun har äpplet spelat en stor roll. Kartor från 1640 visar att de första registrerade äppelodlingarna låg i Hilleshög på Färingsö. I samma område ligger idag Äppelfabriken som förvaltar en gammal tradition och ett kulturarv.

Under 1940-talet var fruktträdgårdar vanliga i kommunen som därför kallades ”Stockholms Kivik”. De flesta fruktträdgårdarna är idag nedlagda.

Från landsvägen ner till Ekerö kyrka leder en 700 m lång allé som består av fruktträd. Den planterades 1895 med den tidens bästa äppel- och päronsorter. Frukten skördades och transporterades med båt till Stockholm.⁶⁴

Slottsparken vid Ekebyhov

I samband med att de nya byggnaderna började uppföras på Ekebyhov i slutet av 1620-talet började man också att anlägga en barockträdgård och en fruktträdgård. 1699 fanns det flera hundra olika fruktträd, bland annat 100 äppelträd, 68 päronträd och tre körsbärsträd. I slutet av 1700-talet hade fruktträdgården utökats med ytterligare 180 fruktträd och en trädgård med en ansevärd trädskola.

Vid nästa sekelskifte, omkring 1900, startades ett flertal olika hortonomiska projekt på Ekebyhov. Bland annat startades en trädplantskola som främst var inriktad på äppel- och päronsorter för odling i Mellansverige men även i Finland, som till viss del har ett något kärvarare klimat. I mitten av 1920-talet omfattade plantskolan 16 hektar och man hade 60 000 äppel- och päronplantor i odling.

Äppelgenbanken vid Ekebyhov

För att bevara gamla äppelsorter med anknytning till Uppland och Mellansverige har en genbank med äppleträd skapats vid Ekebyhovs slott. Där finns ett 60-tal gamla äppleträd som har kompletterats med kända brukssorter av äpplen, alla med sin speciella historia och med egenskaper anpassade till vårt klimat.

Äppelgenbanken vid Ekebyhov tillkom 1998 genom ett avtal mellan Ekerö kommun och Nordiska Genbanken (NGB). Sedan 2003 finns ett avtal med det nationella Programmet för Odlad Mångfald (POM), som har ansvarar för det svenska arvet av vegetativt förökade växtslag, däribland frukt.

Äppelgenbanken är ett samarbete mellan NGB/POM, Ekerö kommun, Arbetsgruppen för Ekebyhovsparken, Pomologiska Sällskapet och Rosendals trädgård på Djurgården i Stockholm.

Till mandatsorterna räknas sorter av svenskt ursprung, det vill säga sorter som har namngivits och spridits lokalt, liksom sorter framtagna av svenska

⁶⁴ Handelsträdgårdar – utställningsskyltar Drottningholm.

växtförädlare. Vidare innefattas utländska sorter med lång odlingstradition i Sverige. Mandatsortlistorna upptar 350 fruktsorter, varav drygt 200 äpple.

Totalt finns ett 50-tal äppelsorter i Ekebyhovs äppelgenbank. Alla har anknytning till Uppland och Mellansverige och till äldre äppelträd av olika välkända brukssorter.

Äppelsorten Gylling från Ekebyhov är en lokal sort som man odlat fram. Den fanns troligen före Johan Ihres tid, eftersom den fanns med redan i den första katalogen från 1920.

Samtliga sorter som finns i Ekebyhovsparkens äppelgenbank finns beskrivna i en speciell trycksak: Äppelgenbanken i Ekebyhovsparken.

Bland övriga klonarkiv i regionen kan nämnas Bergianska Trädgården i Stockholm och Sveriges lantbruksmuseum Julita i Södermanland. Syftet med klonarkiven är att genom odling i fält bevara våra fruktsorter.

Sörmland – äppellandskapet 2020

Förutsättningarna för fruktodling är goda i Sörmland och Mälardalsregionen. Därför har en gemensam satsning gjorts för att göra Sörmland till en fruktodlingsregion genom Föreningen Sörmlandsäpplen som ställt upp en vision om Sörmland – äppellandskapet 2020. Man arbetar med förutsättningar för odling, förädling, sortering, paketering, marknadsföring och försäljning av frukt från Sörmland utifrån olika aspekter.⁶⁵

Potatis

Källa: Årsboken Uppland 1947:108, När blev potatisen allmän i Uppland, Carl Söderberg.

Potatisen anses ha upptäckts av svenskarna under det Pommerska kriget 1756–62. Carl Söderberg har undersökt omkring 1650 soldatkontrakt för att se utfallet.

1782–1832 omnämns potatisen mycket sparsamt. Vid 1800-talets början omnämns potatis i 1,4 procent av kontrakten och på 1830-talet i 20,3 procent av kontrakten. Carl Söderberg anser att det kan vara Upplands regementes förläggning i Stralsund 1807 som egentligen avses med "Pommerska kriget".

1782–89 skrevs 238 kontrakt – ingen potatis.

1790–1800 skrevs 127 kontrakt – ett med potatis.

1801 skrevs 206 nya kontrakt – inget med potatis.

1802–07 skrevs 282 nya kontrakt – fyra med potatis".

1808–15 skrevs 308 kontrakt – 17 med potatis.

1816–25 skrevs 206 kontrakt – 30 med potatis.

1826–32 skrevs 286 kontrakt – 59 med potatis.

⁶⁵ Föreningen Sörmlandsäpplens facebook sida.

Potatissorter vid sekelskiftet 1900

Flera olika sorters potatis kom under 1880-talet och potatisen blev basmat. Observeras bör då att mycket av odlingen gick till brännvinstillverkning.⁶⁶

Vid sekelskiftet 1900 var följande betydelsefulla matpotatissorter:

- Potatissorter från USA: År 1867 kom sålunda Early Rose, kallad Tidig Rosen eller Amerikansk rosenpotatis. En färskpotatis som fortfarande odlas är Early Puritan.
- Från England infördes Victoria. Viktiga sorter med engelskt ursprung är också Magnum Bonum, Up to date, British Queen (Snöboll), Evergood, Majestic. King Edward VII och Arran Consul. Evergood kallas också Vit drottning och är känd för att ha odlats på Ekeröarna under lång tid.
- Från Tyskland kom Ackersegen och Erdgold, samt några fabrikspotatissorter.
- Från Holland kom Bintje lite senare.

Sorter som Leksandsspotatisen, Gammal svensk röd, Blåpotatis, Favorit, Mandel, Gullöga med flera har obekant härstamning, en del kommer sannolikt från Jonas Alströmers importer under 1700-talet.

Svenska sorter från Sveriges Utsädesförening i Svalöf var Brita, Birgitta, Gloria och tidiga sorten Maria, medan från Weibullsholm kom fabrikspotatissorten Nektar.

Inflödet av nya potatissorter till Sverige sedan 1920-talet har varit mycket litet. Sorterna Bintje och King Edward VII har dominerat marknaden sedan dess.

Humle

Humle är en flerårig växt som kan bli upp till sex meter hög. Den är tvåbyggare, och det är honblommorna som växer kraftigt efter blomningen och ger blomställningen ett kotteliknade utseende. Frukten är en enfröig något hoptryckt nöt. Honblomman innehåller ett bittert smakande harts, lupulin, som betingar humlens användning till brygd. Humle har främst odlats för ölframställning. Humlen ger ölet sin beska, aromatiska smak. Humle hindrar också mjölksyrajäsning, vilket ökar ölets hållbarhet och fäller ut äggviteämnen som kan filteras bort så att ölet blir klarare.⁶⁷

Humle kom med klosterväsendet på 1200-talet till Sverige. Humlen är omnämnd i landskapslagarna och det var enligt lag tvingande för en jordägare att odla en viss andel humle. ”Alle hemman böra humlegård hafva” – ett utdrag ur Sveriges landslag från 1442.

⁶⁶ Osvald, Hugo. 1940. Potatis. Stockholm. Kooperativa förbundets bokförlag.

⁶⁷ Wikipedia.

Humleodlingen upphörde nästan helt vid 1800-talets slut, bland annat för att tyskt öl började införas.



Kvinna plockar humle. Foto: Gunnar Lundh 1937. Källa Nordiska museet/Digitalt museum.

Humlegården i centrala Stockholm var exempelvis en kryddgård fram till 1648. Under 1700-talets senare del upphörde humleodlingen gradvis för att nästan vara förvunnen vid 1800-talets mitt. Trots det upphörde lagen inte att gälla förrän 1860. Humlen är relativt krävande både att odla och skörda.

Att humleodlingen nästan helt upphörde vid 1800-talets slut hörde också samman med att tyskt öl började införas. För det var den gamla svenska lanthumlen inte nog lupinstark, varför en betydande import från Böhmen och Bayern blev nödvändig. Numera köper bryggerierna humle huvudsakligen från Tjeckoslovakien. En viss nyproduktion av humle har också uppstått i Sverige under senare år i samband med att ett stort antal små lokala ölbryggerier har etablerats.

Rabarber

Rabarber är en relativt ung kulturväxt på våra breddgrader. Rabarber infördes till Sverige först som medicinalväxt av Carl von Linné och Per J Bergius som skapade Bergianska trädgården på Norra Djurgården.

Bergius anses vara den första i Sverige som odlade rabarber för att ätas annat än medicinskt. *"Tvänne äteliga grönsaker har jag infört på svenska bord, neml. Rumex patientia och Rheum rhaponticum* eller mat-rhabarbern"*, sade Per J Bergius i sina självbiografiska anteckningar. I Inrikes tidningar, 1786, ger Bergius flera exempel på hur matrabarberna kan användas. Bladen åts exempelvis som sallad förvällda i vatten.

Det var först under senare hälften av 1800-talet som den användes som köksväxt i större utsträckning, då till sylt, marmelad och olika efterrätter. En förutsättning var att socker hade blivit vanligare. Under 1900-talets världskrig åts rabarber för att motverka C-vitaminbrist.⁶⁸

Biodling

I alla tider har människan tillgodogjort sig binas honung och vax. Redan i de medeltida landskapslagarna reglerades biodlarnas rättigheter och skyldigheter. Sannolikt var biodlingen under medeltiden ganska omfattande. Honungen användes som sötningemedel och i stor utsträckning för tillverkningen av mjöd (söt, svag, vinliknade dryck). Biodlingen har dock troligen inte i äldre tid haft någon stor betydelse i hushållningen. Mjödet var en sällsynt dryck förbehållen ett fåtal och samma gällde mat som bara sötades vid hovet och hos de förmögna.⁶⁹

År 1750 ska det ha funnits drygt 30 000 bisamhällen i Sverige i stockar och halmkupor. Mot slutet av seklet började man propagera för biodling med start på herrgårdarna.

De relativt nybildade Hushållningssällskapen hjälpte från 1800-talets mitt till att sprida information om en ny och enklare form av biodling än man tidigare hade haft och i slutet av 1800-talet bildades en rad biodlarföreningar

⁶⁸ www.bergianska.se

⁶⁹ Nordisk familjebok, 1907.

runt om i landet. Man lärde ut och tog del av nya rön inom biodlingen. De flesta av den nya tidens biodlare bedrev sin sysselsättning vid sidan av annan verksamhet. Det var främst lärare, tjänstemän och hantverkare som drygade ut sina inkomster på detta vis.

Under andra världskrigets avspärningar blev honung hårdvaluta och antalet biodlare ökade rekordartat för att därefter kraftigt gå ner igen. Idag finns det omkring 100 000 bisamhällen som producerar cirka 3000 ton honung. Vi konsumerar det dubbla i landet så det finns utrymme för fler biodlare. Biodling uppmuntras också för att den gynnar pollineringen av kulturväxter och grödor. Honung kan verkligen sägas ha terroir genom att den blir olika till smak, färg, konsistens beroende av var den är insamlad.

Nötboskap i Stockholms län – raser och avel

Uppgifterna om nötboskapen i äldre tid är synnerligen bristfälliga. Vid början av 1800-talet fanns det tre allmogeraser med större spridning:

- Fjällras fanns då så långt ner som till Östergötland.
- Den småländska rasen hade brett ut sig över betydande områden.
- En med Smålandskon besläktad ras på Gotland var väl känd.⁷⁰

När det började uppstå ett intresse för avel i Sverige på 1830-talet infördes Skotsk ayrshire första gången. Den blev den dominerande rasen som användes i stor utsträckning till förädling av de mellansvenska lantraserna. Genom förädlingen försvann lantraserna och det uppstod i stället svensk ayrshireras.⁷¹ En avelsförening för Svensk ayrshire bildades 1899.

År 1860 började man på Stjärnsund i Närke att skapa en enhetlig besättning genom att köpa in ett stort antal djur av så kallad herrgårdsras, det vill säga bättre djur av allmogetyp som var korsade med en variation av utländska importerade raser. De gallrades strängt och korsades med tjurar av Ayrshire och korthorsras. Ur Stjärnsundsbesättningen skapades en ny nationell ras, Rödbrokig svensk boskap, RSB. En avelsförening för RSB bildades 1892.

Efterhand kom Svensk ayrshire och RSB att likna varandra så pass att de 1928 slogs samman till en ras, Svensk röd och vit boskap, SRB. Då bildade man också en gemensam avelsförening för den sammanslagna boskapen.

Idag är Svensk röd och vit boskap tillsammans med Svensk låglandsboskap de vanligaste mjölkkoraserna i Sverige. SRB är egentligen en behornad ras, men de flesta djur avhörnas som kalvar. Färgen kan vara allt från helt rödbrun till nästan helt vita, men några färgade partier finns alltid.

Rödkullan ses som en sista rest av en gammal allmogetyp som tidigare fanns i Dalarna, Bohuslän och Västergötland och tillhör de raser man försöker bevara. Den är faluröd och kullig (har inte horn). Rödkullan erkändes som ras 1912 och en avelsförening för den bildades 1913. Röda, kulliga kor i västra och mellersta Sverige är kända sedan mitten av 1800-talet. Den har sitt ursprung i den numera utdöda svenska allmogekon, Smålandskon. På 1970-talet var rödkullan mycket nära att försvinna. Då fanns det bara 18 kor och två tjurar av rasen kvar. Rasen kunde dock räddas då man startade ett arbete för att öka intresset för lantrasen och för att bevara den.⁷²

⁷⁰ Johansson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverkan. Stockholm 1942.

⁷¹ Korkman, Nils. Svensk nötkreatursavel under ett sekel. KSLA Tidskrift Suppl.20:225–238. 1988.

⁷² Wikipedia

Produktionsförhållanden i länet speglat i landshövdingens berättelser

Från sekelskiftet 1800 blev Sveriges landshövdingar skyldiga att vart femte år skicka en redogörelse för läget i sitt län till regeringen. De områden som skulle rapporteras in var näringarnas utveckling, där jordbruket var det viktigaste, transporter, sjukvården med mera. De första redogörelserna är handskrivna. Landshövdingeberättelsen för 1823–32 är den första som är tryckt och den omfattar fyrtio sidor samt en tabellbilaga. Här nedan återges i nedkortad form utdrag ur denna.

Landshövdingeberättelserna finns tillgängliga på Internet.

Ur Landshövdingeberättelse 1823–32

Hur jordägorna brukas har kraftigt förändrats. De tidigare arrendebönderna och torparna avhyses och marken läggs under huvudgårdarna. I socknarna närmast huvudstaden är detta tydligast och verkningarna mest märkbara. Här finns nästan inga bönder kvar. I stället har de blivit drängar stadda på årstjänst, så kallad stat. Man bildar familj och har många barn som blir försakade. Det har medfört en ny fattigdom. Dock har jordens avkastning ökat och betydande nyodlingar gjorts. Länets allmoge ser också huvudstadens och de bildade klassernas levnadsvanor som väcker nya behov och inleder nya levnadsutgifter.

Ett problem är dryckenskapsbegäret. Många nya brännvinsförsäljningsställen har uppstått på grund av sänkta brännsvinspriser.

En för moraliteten menlig omständighet är också den verkan av varjehanda lyx som sprids från huvudstaden också genom allmogens tätare besök där.

Jordbruket

Jordbruket, som av ålder varit och ännu är denna orts huvudsakliga näring, fortfar att i allmänhet idka en metod med åkerjorden till ena hälften besädd och den andra liggande i träda, samt med ständiga ängar och betesmarker. Växelbruk finns på några ställen nära huvudstaden. Dikningar och vattensänkningar görs.

Produktionen av råg, vete och vårsäd står i samma proportioner som tidigare. Rågsädet utgör det huvudsakliga. Det årliga utsädet är: vete 8 000 tunnor, råg 29 000 tunnor, korn 14 500 tunnor, havre 5 000 tunnor, blandsäd 3 000 tunnor, ärtor 1 200 tunnor och potatis 8 000 tunnor. Odling och konsumtion av potatis har påtagligt ökat, så att den används till boskapens gödande.

Linodlingen har ökat betydligt bland allmogen och på mindre jordlägenheter eftersom det är lönsamt. Däremot minskar odlingen av hampa och humle.

Brännvin tillverkas och säljs till huvudstaden från åtskilliga större egendomar.

Nya stora kvarnar byggs med dubbelverk av järn. Nya såg-, mjöl- och grynkvagnar har tillkommit.

Boskapsskötsel

Boskapsskötseln har inte nått någon förkovran. Allmogen har från äldre tider ärvt vanan att använda hästar till åkerbruk och körslor och vill inte använda oxar. Det medför att de begränsade betesmarkerna inte kan användas till boskapsuppfödning utan kalvar avyttras helt späda till huvudstadens slaktare. Man har däremot bra avsättning till huvudstaden av mjölk och andra ladugårdsprodukter, särskilt de närmast liggande gårdarna. Man inriktar sig på att få största möjliga mjölkavkastning, genom understöd av drank.

I samband med detta har lättheten att få penningar genom att göra brännvin av spannmål gjort att man tar upp åker på ängs- och betesmark som behövs till foder. Under senare år motverkas foderväxtodling av åkern.

Fåraveln har ökat på grund av de sista årens förhöjda ullpriser.

Som undantag från boskapsskötseln tillstånd förbättras hästkulturen tydligt, dels framkallad av en mera stadgad välmåga hos allmogen. Man avlar på militärens hästar. I Roslagen påträffas allmänt starka och goda arbetshästar.

Skogen

Skog intar en betydlig areal av länet. I skogen tas mer än den naturliga återväxten ut till järnverkens, ångfartygens och bränneriernas konsumtion. Här tas även timmer, gärdsel, stör och ved. Andra näringar är kolning och forsling för bergsrörelsens behov, vilket i vissa trakter bör betraktas som modernäring.

Försäljningen av skogsprodukter och mjölk till huvudstaden är länets viktigaste näringsgrenar. Mjölken särskilt inom ett avstånd av 2–3 mil från staden.

Andra bruk, fabriker och näringar

Utom mjöl- och sågkvagnar samt tegelbruk för orternas behov finns i länet inte några mekaniska inrättningar av större vikt förutom Gustavsbergs porslins- och vaxljusfabrik, Kummelnäs fabrik för ättika, skedvatten, färger och åtskilliga syrorna samt Tumba pappersbruk och Norrtälje gevärsfaktori. I övrigt kan nämnas garveri vid Liljeholmen, lakerat läder i Äppelviken, kimrök- och beckbruket vid Hermansdal och Finnboda med flera.

Fiske

Fisket, i synnerhet vid Singö, Välö, Rådmansö, Blidö, Åker och Värmdö socknar samt Sotholms skärgård är huvudsakligen inriktat på strömmings-

fiske. Det är inte rikligt, men ger en nöjaktig inkomst. 1831 fick man en ovanligt lyckad fångst av cirka 3 000 sälar i Roslagens yttre skärgård.

Sjöfarten utgör en bra inkomstkälla för skärgårdsbon. 241 fartyg fraktar ved, kol, fisk och hö.

I Norrtälje fanns 1832 elva fiskare med varsin dräng. De får cirka 80–90 tunnor salt strömming om året vilket inte räcker till deras försörjning. Stora muddringsarbeten är företagna i hamnen.

Skjutsning, brännvinstillverkning och kommunikationer

Två inkomstkällor av vikt för länet är skjutsning och brännvinstillverkning.

Skjutsningen på de allmänna vägarna har minskat något de senare åren genom ångfartygen, i synnerhet i norr och väster. I Svartlösa och Öknebo härader är trafiken starkast, med Fittja, Pihlkrog och Kumla gästgiverier. En stor del av allmogens penningutgifter kan bestridas med denna slags inkomst.

Brännvinsbränningen har ökat betydligt i huvudstadstrakterna genom lätthet till avsättning och genom jordens högre värde som skapar tillfälle att på mindre fastigheter anlägga stora bränneriverk.

Kommunikationerna har förbättrats. En ny farled har tagits upp mellan Djurgårdsviken och Värtan. Det förbättrar säkerheten för många skärgårdsbor som kommer i mindre farkoster. Segelleden genom Lillström mellan Värmdölandet och Fågelbrolandet har gjorts farbar. Bro har byggts över Skurusund. Södertälje kanal öppnades 1819.

Många häradsvägar har förbättrats. Farleden vid Almarestäket har förbättrats genom sprängning och muddring.

Med anledning av ångfartygen till Norrköping, Uppsala och västerut i Mälaren, samt utgående diligenser från Stockholm har resande som nyttjar gästgiveriskjuts minskat betydligt. Nu har de lite mer än den kapacitet som efterfrågas. Men allmänheten vill ha dem kvar och det medför ingen annan olägenhet än att de ökar antalet brännvinsförsäljningsställen. Det finns nu 111 gästgiverier på landsbygden och 37 vördshus.

Sigtuna stad är på kraftig nergång.

Rovdjurs utdödande – förutom de årliga skalljakterna har inga åtgärder ägt rum.

Ur Landshövdingeberättelse 1896–1900

Jordbruk, boskapsskötsel och binäringar till jordbruket

Havre har blivit den största grödan, följt av råg, blandsäd, vete, korn, ärtor och vicker. Potatis har blivit den största grödan räknat i hektoliter. Tobaksodlingen är mycket stor.

Brukningssättet har under perioden förbättrats och ett rationellt växelbruk tillämpas nu i nästan hela länet. Dock används tvåskiftesbruket ännu i de mindre jordbruken i norra länet.

Användningen av artificiella gödningsämnen fortskrider. Hushållningssällskapet är aktivt med rådgivning.

Nyare åkerbruksredskap och maskiner får allt större spridning i länet. Självavläggande skördemaskiner förekommer numera tämligen allmänt till och med på jämförelsevis små egendomar, likaså såningsmaskiner, häst-räfsor, flerskäriga plogar, fjäderharvar och så vidare. Flera större gårdar har skaffat självbindande skördemaskiner. Petroleummotorer för att driva tröskverk, gröpkvarnar med mera har blivit ganska vanligt.

Intresset för täckdikning har ökat något. Ett antal större vattenavledningsföretag pågår, bland annat sänkning av Långsjön och Kyrksjön, Vällingen och Gädssjön med flera om sammanlagt cirka 1500 hektar.

Hästaveln har utvecklats mycket. Ardennerhingstar för allmänt nyttjade har köpts in av Hushållningssällskapet. Samma gäller nötboskapen. Hushållningssällskapet har köpt in tjurar av Ayrshireras och Ostfrisisk ras. Trots det får fortfarande ofta unga, dåligt uppfödda och illa utvecklade, oförädlade tjurar tjänstgöra till betäckning.

Inom länet har nya, rymliga och ljusa ladugårdsbyggnader uppförts.

Närheten till Stockholm och dess stora konsumtion och goda pris på mjölk gör att någon egentlig mejerihantering med smör och osttillverkning egentligen inte förekommer i trakterna i stadens närhet. Där är det mest fördelaktigt att avyttra mjölken oförädlad. Inom övriga länet har dock mejerihanteringen gått framåt. Välordnade mejerier har tillkommit i Harg, Finsta, Stensnäs och vid Separator i Hamra i Botkyrka. Hushållningssällskapet har anställt en ladugårds- och mejeriinstruktör som rågivare.

Svin- och fårskötseln står fortfarande på en låg standpunkt, men svinskötseln har ökat i södra delen av länet.

Fjäderfäskötseln inskränker sig till skötsel av höns för produktion av ägg och kycklingar. Flera större hönsgårdar finns med ädlare hönsraser som Leghorn och Plymouth rocks. På mindre gårdar i avlägsna trakter hålls höns fortfarande endast för husbehov.

Biskötseln har under denna period fortfarande varit av ringa betydelse.

Det finns en länsveterinär och tio distriktsveterinärer i länet.

Enligt Hushållningssällskapets statistiska uppgifter finns i länet 26 069 hästar, 7 296 oxar, 2 415 tjurar, 78 624 kor, 20 068 ungnöt och kalvar, 24 995 svin, 40 262 får och lamm, 112 061 fjäderfän och 3 419 bisamhällen.

Trädgårdsnäringen

Intresset för trädgårdsnäringen har ökat väsentligt under perioden. I trakterna närmast huvudstaden har sedan länge ett stort antal handelsträdgårdar varit i verksamhet. Många nya har uppstått och fler av de större egendomarna har utvidgat sina trädgårdar. Även mindre jordbrukare och lägenheter har börjat anlägga trädgårdar. Hushållningssällskapet har varit aktivt i främjandet och har anställt en länsträdgårdsmästare för rådgivningen. Hushållningssällskapet har subventionerat plantering av fruktträd och bärbuskar för mindre bemedlade jordbrukare och skolträdgårdar.

Länets lantbruksskola är förlagd till gården Husby i Munsö socken.

Jakt och fiske

Bara i skärgården utövas jakt som näring. Där ger jakten på sjöfågel och säl befolkningen en avsevärd biinkomst på många håll.

Personer bosatta i Stockholm har förvärvat jakträtten inom stora områden av länet, särskilt i skärgården. Jakträttarrendena ger på många håll en avsevärd inkomst till jordägarna. Av nyttigt villebråd förekommer älg, hare, tjäder, orre, järpe, rapphöns, gräsänder, morkullor, beckasiner och sjöfågel.

Av skadedjur förekommer räv, havsörn, hök och berguv. Inga lodjur finns i länet.

Fisket är fortfarande en viktig näring för länet. Strömmingsfångsten, som egentligen bara utövas i Upplandsdelen av länet, har under perioden bedrivits på samma sätt och med samma redskap som förut. Det har i år gett ringa utbyte. Priset på strömming har hållit sig ganska högt på saltad vara.

Ålfiske med hommor eller ryssjor har bedrivits huvudsakligen i norra skärgården längs de öppna kusterna. 1897 var detta fiske ganska klen.

Fiske efter lax med drivgarn har idkats i Ålands hav och vid Landsort, men varit föga givande.

Sikfisket samt fisket efter abborre, gädda, id och annan fjällfisk kan betecknas som måttligt 1897.

Kräftor förekommer i norra och mellersta delarna av länet icke obetydligt, men har avtagit på grund av alltför ymnigt fiskande.

Nya stadgar för fisket i Mälaren trädde i kraft 1904.

Industrier

Den industriella fabriksverksamheten har utvecklats kraftigt. En mängd nya fabriksanläggningar har tillkommit främst i Söder- och Norrtälje och i Stockholms utkanter, bland annat Tre kronors ångkvarn i Nacka, de Lavals

ångturbinfabrik, fotogenmotorfabriken i Brännkyrka, Separator utanför Tumba. Brännvin tillverkas nu bara på två ställen inom länet, i Sollentuna och Nacka, men det befintliga brännvinsnederlaget vid Reimersholme används fortfarande.

Kommunikationer

Befintliga vägar på landsbygden förbättras och nya byggs i rask takt. Fortfarande finns 72 skjutshåll, varav 50 gästgiverier och 22 skjutsstationer. Från åtta av dem utgår både lands- och båtskjuts.

Även järnvägsnätet byggs ständigt ut med enskilda järnvägar. Här finns Dannemora–Harg järnväg, Stockholm–Rimbo, Stockholm–Saltsjön, Stockholm–Nynäs via Älvsjö station har kunnat öppnats, Södra Roslags kustbana har påbörjats och Separator har anlagt Hamra järnväg för eget bruk.

Ångbåtstrafiken mellan länets kustorter är livlig. Vaddö kanal har muddrats och förbättrats, arbeten pågår.

Rederirörelse bedrivs såsom tidigare i länets norra kustsocknar, dock i liten skala. I övrigt bedrivs sjöfart allmänt av skärgårdsbefolkningen i Roslagen med mindre båtar, så kallade roslagsskutor, vilka huvudsakligen fraktar sand och ved från kusttrakterna till huvudstaden. Anmärkningsvärt är att sådan sjöfart nästan inte alls förekommer i Södertörns skärgård söder om Nämndö. Möjligen är anledningen till detta att kusterna och öarna inom detta ganska vidsträckt skärgårdsområde nästan uteslutande tillhör större egendomar så att kustbefolkningen endast till ringa del är självägande.

Nya post- och telegrafstationer har tillkommit och Allmänna telefonaktiebolaget har nu 105 växelstationer och 2 380 abonnenter.

Litteraturförteckning och källor

Andersson, Ingela. *Orangerier, drivhus och vinterträdgårdar*. Byggnadsvård nr 1/1999.

Atlas över svensk folkkultur. Uddevalla 1957.

Berg, Gösta. *Kringlor och pepparkakor*. Fatburen 1963, s 61-80

Berg, Gösta, Svensson, Sigfrid. *Svensk bondekultur*. Stockholm 1969.

Berg, Kerstin, Harnesk, Helena och Liby, Håkan. *Uppländska bröd – recept och kulturhistoria*. Uppsala 1981.

Blom, Edward. *Restaurangernas uppkomst och guldålder. Ur Mat och dryck – smakprov ur arkiven*. Riksarkivets årsbok 2013.

Blom, Tomas. *Socker – från lyxvara till vardagsmat*. Populär historia 17 november 2014.

Bonow, Madeleine, Svanberg, Ingvar. *Uppländska ruddammar: Ett bidrag till akvakulturens kulturhistoria*. Ingår i årsboken Uppland 2012.

Bring, Samuel E. *Stockholms läns och stads hushållningssällskap 1847-1947*. Stockholm 1947.

Bringéus, Nils-Arvid. *Mat och dryck*. Ur Arbete och redskap. Lund 1971.

Börjesson, Agneta. *Odla och smaka gråärt*. Kan beställas genom Röttle natur och kultur: www.rottle.se

Campell, Åke. *Det svenska brödet*. Stockholm 1950.

Erixon, Sigurd. *Den äldre folkliga bebyggelsen i Stockholmstrakten*. Stockholm 1941.

Eskeröd, Albert. *Skärkarlens näringsfång, ur Stockholms skärgård – en bok om Sveriges största arkipelag* redigerad av Sten Selander. Stockholm 1954.

Fjellström, Christin, Liby, Håkan. *Det svenska julbordet. Rötter, riter, rätter från år 1000 till 2000*. Stockholm 2000.

Fjällström, Phebe. *Nord- och mellansvenskt kosthåll i kulturekologisk belysning*. Ur Mat och miljö: en bok om svenska kostvanor. Lund 1970.

Flach, Wilhelm, m. fl. *Sveriges jordbruk vid 1900-talets början*. Göteborg 1909.

Gröndahl, Mia. *Äppelriket – när äpplet blev en frukt för alla*. Prisma 2002. Sundbyberg 2009.

Hagdahl, Ch. Emil. *Kokkonsten som vetenskap och konst*. Stockholm 1891.

Hallert, Björn. *Stockholmsindustri*. 1985.

- Harrisson, Dick och Ulvros, Eva-Helen. *Historiebok för kakälskare*. Riga 2003.
- Hedenstierna, Bertil. *Stockholms skärgård*. Stockholm 1949.
- Hirdman, Yvonne. *Matfrågan – mat som mål och medel*. Stockholm 1870-1920. Kristianstad 1983.
- Israelsson, Lena. *Köksträdgården – det gröna arvet*. Helsingborg 1996.
- Johanson, Ivar. *Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverken*. Del 1. Stockholm 1942.
- Keyland, Nils. *Svensk allmogekost 1. Vegetabilisk allmogekost*. Stockholm 1919.
- Korkman, Nils. Svensk nötkreatursavel under ett sekel. KSLA Tidskrift Suppl.20:225–238. 1988.
- Morger ,Kersti. *Kulturminnesvårdsprogram för Norrtälje kommun*. Norrtälje 1986.
- Landshövdingeberättelser 1828-1832 och 1896-1900*. Tillgängliga på Internet.
- Landskapshistorisk analys*. Rapportmanus. Länsstyrelsen i Stockholms län.
- Landskapsstrategi för Länsstyrelsen i Södermanlands län 2010–2014*. Nyköping 2011.
- Laurin, Urban. *Sätta smak på Sverige*. Koncept 2015.
- Leino, Matti, Nygårds, Lena. Puggor och pelusker. *Svensk botanisk tidskrift* 102:3–4 2008, tillgänglig via nätet.
- Liby, Håkan. *Köket på Grönsö – arbete och organisation. Mat, redskap och recept*. Sundbyberg 2009.
- Liby, Håkan, Nelander, Gunilla *Uppländsk undfägnad. Matkultur och recept*. Uppsala 1994.
- Lundén, Thomas. *Stockholms län vid seklets början – en kulturgeografisk översikt*. Stockholm 1982.
- Mat och miljö. En bok om svenska kostvanor*. Utgiven av N-A Bringeus. Lund 1970.
- Mälarprovinsernas hypoteksförening. En bok om Mälarlandskapen*. Stockholm 1953.
- Märta Stures hushållsbok (1737)* bearbetad av Kersti Wikström. Halmstad 2007.
- Nilsson, Anton. *Våra äpplesorter. Deras historia, egenskaper och kännetecken*. Nordiska museet. Örebro 1986.

- Nilsson, Staffan. *Bryggerier i Sverige – en kulturhistorisk inventering*. Stockholm 1983.
- Nordström, Alf. *Vägvisare till kulturen i Stockholms län* 1978
- Näslund, Görel Kristina. *Svenska äpplen*. 2010.
- Othzén, Ylva. *Landskapshistorisk analys för Stockholms län*. 2015.
- Ragnar, Martin. *Svensk ostkultur i recept och formspråk – ett arv att förvalta*. Tallinn 2013.
- Ragnar, Martin. *Regional matkultur – terroir i matlandet Sverige*. Stockholm 2014.
- Rehnberg, Mats. *Blå välling – sur sill*. Södertälje 1978.
- Ritter, Anna. Fokus, nr 40 2010.
- Rückerschöld, Anna Maria. *Den nya och fullständiga kokboken med inriktning på det vardagliga köket*. Stockholm 1796.
- Rytkönen, Paulina, m. fl. *Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling*. Vällingby 2014.
- Rytkönen, Paulina, Gratzner, Karl, Geografiska ursprungsbeteckningar, en preliminär reflektion. Working Paper 2012:2.
- Rytkönen, Paulina, SUB och SGB – fördelar och erfarenheter från övriga Europa. Forskningsöversikt 2014.
- Ränk, Gustav. *Från mjölk till ost – drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige*. Nordiska museets handlingar 66. Lund 1966.
- Schnell, Ivar. *Sörmland genom tiderna*. Nyköping 1951
- Selander, Sten. *Stockholms skärgård*. Stockholm 1954.
- Sporrong, Ulf, m. fl. *Svensk landsbygd*. Kulturgeografiska studier. Surte 1973.
- Strömberg, B. *Grundkurs i naturgeografi*. Lund 1970.
- Swahn, Jan Öjvind. *Fil, fläsk och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna*. Lund 2000.
- Swahn, Jan Öjvind. *Man tager vad man haver*. Höganäs 1970.
- Swahn, Jan Öjvind. *Mathistorisk uppslagsbok*. Bromma 1999.
- Swanberg, Lena Katarina. *Till bords under 100 år – recept från tio decennier*. Trento 1999.
- Svensk bondekultur*. Gösta Berg, Sigfrid Svensson. Stockholm 1969.
- Svensk landsbygd Kulturgeografiska studier av markanvändning, bebyggelse och miljö*. Göteborg 1973
- Svensson, Roland. *Skärgårdsliv i gången tid*. Stockholm 1961.

Söderberg, Carl. *När blev potatisen allmän i Uppland*. Ur årsboken Uppland 1947:108.

Ulväng, Göran. *Hus och gård i förändring. Uppländska herrgårdar, boställen och bondgårdar under 1700- och 1800-talens agrara revolution*. Södertälje 2004.

Wachtmeister, Ingegärd. *Sörmländsk mat*.

Wallenstein-Jaeger. *Mat och dryck när seklet var ungt*. Borås 1973.

Wikström, Kersti. *Det dukade bordet*. Nordiska museets förlag.

Weltzin, Carolin. *Ny kokbok eller anvisning till en myckenhet av nu brukliga maträtters tillredande*. Stockholm 1804.

Ångström, Lars och Katharina. *Äppelfabriken – mustning, äpplesorter och recept*. 2014.

Årstadagboken: journaler från åren 1793-1839. Del 1. / Märta Helena Reenstierna

Östlund, Barbro. *Mat med historia – från medeltid till nutid*. Kungälv 2001.

Övriga källor

Landsbygdsdepartementet 2008. *Det nya matlandet*.

Näringsdepartementet 2015. *En livsmedelsstrategi för Sverige*.

Wikipedia

Nationalencyklopedin

Nordisk familjebok

Handelsträdgårdar – Utställningsskyltar Drottningholm

Föreningen Sörmlandsäpplens facebookside

Litteraturöversikter

Mat och dryck i Sverige. Litteraturöversikt utarbetad av Hans Blomqvist. Borås 1980.

Mat och matkultur i Sverige. Litteraturöversikt över nationella och regionala verk om matkultur, mathistoria, inklusive fester och högtider, produktionsmetoder och recept samt arkiv och bibliotek. Stockholm 2014

Hebbe, Per-Magnus. *Den svenska lantbrukslitteraturen från äldsta tid t.o.m. år 1850*. Bibliografisk förteckning. Halmstad 2014.

Äldre kokböcker i kronologisk ordning

Märta Stures hushållsbok (1737) bearbetad av Kersti Wikström. Halmstad 2007.

Cajsa Warg. *Hjelpreda för hushållningen för unga fruntimmer*. 1755.

Rückerschöld, Anna Maria. *Den nya och fullständiga kokboken med inriktning på det vardagliga köket*. Stockholm 1796.

Weltzin, Carolin. *Ny kokbok eller anvisning till en myckenhet av nu brukliga maträtters tillredande*. Stockholm 1804.

Björklund, Gustafva. *Kokbok för tjenare och tarvliga hushåll*. Stockholm 1851.

Hagdahl, Ch. Emil. *Kokkonsten som vetenskap och konst*. Stockholm 1891.

Hellman, Eva *Illustrerad kokbok för enkla hushåll och finare kök*. Stockholm 1894.

Nilsson, Sofie. *Om matlagning i enklare hem*. Stockholm 1899.

Kokböcker med recept från olika tider

Klötzke, Gert. *Svensk festmat – menyer från tre sekler*. 1992.

Liby, Håkan. *Köket på Grönsö – arbete och organisation. Mat, redskap och recept*. Sundbyberg 2009.

Liby, Håkan, Nelander, Gunilla *Uppländsk undfägnad. Matkultur och recept*. Uppsala 1994.

Nilsson, Siv och Key. *Alla tiders bröd*. Helsingborg 2000.

Sundholm, Karin. *Svenska ostkustfiskarnas receptbok*. Stockholm 1941

Swanberg, Lena Katarina. *Till bords under 100 år. Recept från tio decennier (1900-tal)* Trento 1999.

Wikström, Kersti. *Det dukade bordet*. Nordiska museets förlag.

Tips om mer fördjupning

Dialekt- och fornminnesarkivet i Uppsala (ULMA). Diverse frågelistor och uppteckningar rörande matkultur.

Nordiska museet, Stockholm. Etnologiska undersökningens arkiv, samlingen av frågelistsvar med uppteckningar.

Upplandsmuseet, Uppsala och Sörmlands museum, Nyköping. Insamlat arkivmaterial inom ramen för uppländsk och sörmländsk matkultur, intervjuer, uppteckningar, enkätsvar och excerpter 1992-94.

Ehn, Wolter, Mat och dryck, En bok om Tierp. Östervåla 1975.

Ericsson, Gustaf, *Mat och Dryck. Tillredning och Ordning, jemte redskap därtill i Åkers härad, affattade i samma härads bygdemål för åren 1820-30*. Maskinskrivet manuskript. Tillhör Landsmålsarkivet i Uppsala.

Keyland, Nils. *Julbröd, julbockar och Staffanssång*, Sth 1919. Om allmogens julkost i olika landskap.

Pettersson, Ebba. *Prat om mat vid sekelskiftet 1800-1900*. Norrsunda fornminnes- och hembygdsförening. Märsta 1976.

Upplands fornminnesförenings tidskrift 1913. *Förhållanden och seder i Skuttunge för 70 år sedan upptecknade 1898 av en skuttungebonde.*

Upplands fornminnesförenings tidskrift XXXI, 1916. Vennberg, Gustaf. *Om Riala sockens fornminnen, sägner och gamla plägseder.*

C U Ekström 1828 – *en beskrivning över Mörkö.*

Näslund, Görel Kristina. *Svenska äpplen 2010.* Beskriver 245 svenska äpplesorter.

<http://smakasverige.jordbruksverket.se>

Länk till NordGens skrift om äldre köksväxter:

https://www.google.se/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://www.nordgen.org/ngdoc/plants/publications/Sorter_av_koeksvaexter_komplett.pdf&ved=0CCkQFjAGahUKEwjyqI2qvsnHAhWJs3IKHY_qCWA&usg=AFQjCNGXtx4o1_RAH9cs4IrbDEeKGregHg

Food and Agricultural Organization, Manual inför utveckling av unika produkter, <http://www.fao.org/docrep/013/i1760e/i1760e.pdf> ,
<http://www.fao.org/documents/card/en/c/5c41316b-9adc-57cf-82d5-c0905aa36ff3/>

Institutioner som arbetar med äldre växtmaterial

ArtDatabanken

ArtDatabanken är ett kunskapscentrum för arter och naturtyper som arbetar med information och kunskap om den biologiska mångfalden i Sverige. ArtDatabankens är en verksamhetsgren inom SLU, Sveriges lantbruksuniversitet i Uppsala. Man arbetar mycket med rödlistade arter.

Nationella programmet för odlad mångfald, POM

Programmet för odlad mångfald (POM), inom Sveriges lantbruksuniversitet arbetar med att bevara och nyttja våra kulturväxter. Man har under 2002–2010 inventerat och samlat in växter över hela Sverige – gamla odlingsvärda sorter av köksväxter, bär, frukt och prydnadsväxter. Under 2011–2015 pågår en utvärderingsfas. Från 2016 och framåt ska det finnas en nationell genbank där det utvalda materialet bevaras för framtiden och ska vara fritt tillgängligt.

Under varumärket Grönt kulturarv® lanseras och saluförs växtmaterial som samlats in genom Programmet för odlad mångfald..

NordGen

NordGen eller Nordiskt Genresurscenter är en nordisk institution för bevarande och hållbart nyttjande av växter, husdjur och skog. Verksamheten har sitt huvudkontor i skånska Alnarp. NordGen ansvarar även för driften av Svalbard Global Seed Vault med globalt skyddsuppdrag rörande fröer och

genmaterial. NordGen upprätthåller en databas inom området.

www.nordgen.org

Julita gård

På Julita gård som är en del av Nordiska museet finns museets levande samlingar. Där finns bland annat äppelgenbanken, humlegengenbanken och äldre köksväxter som samlats in från olika delar av Sverige. Arbetet med att bevara levande samlingar i genbanker bedrivs i samarbete med NordGen. Julitas och all världens frömaterial förvaras fryst på Svalbard. Exempelvis bevaras fröförökade växtslag som spannmål i fryst tillstånd vid NordGen.

Länsstyrelsens rapportserie

1. Hur arbetar vi systematiskt med ett integrationsperspektiv i landsbygdsutveckling?, *avdelningen för landsbygd*
2. Skarvar och fågelskär i Mälaren 2014, *avdelningen för miljö*
3. Miljögifter i sediment i Stockholms skärgård och östra Mälaren, *avdelningen för miljö*
4. Kartläggning av styrkeområden i Stockholmsregionen, *avdelningen för tillväxt*
5. Jämställdhetsintegrering – genomförande av strategi för Stockholms län 2014-2016, *avdelningen för tillväxt*
6. Nationella minoriteter – rapport om tillämpningen av lagen om nationella minoriteter och minoritetsspråk år 2014, *avdelningen för tillväxt*
7. Uppföljning av bostadsbyggandet, *avdelningen för samhällsbyggnad*
8. Fjärde jämställdhetsmålet: Mäns våld mot kvinnor ska upphöra – länsstyrelsens samordning av insatser, *avdelningen för tillväxt*
9. Häckande kustfåglar i Norrtälje kommun - resultat från inventeringar i skärgården 2014, *avdelningen för miljö*
10. Prostitutionen i Sverige 2014 – en omfattningskartläggning, *avdelningen för tillväxt*
11. Bostadsmarknadsenkäten – Stockholms län 2015, *avdelningen för samhällsbyggnad*
12. Romsk inkludering – årsrapport 2014, *avdelningen för tillväxt*
13. Ädellövsområden och ekmiljöer i Stockholms län, *avdelningen för miljö*
14. Utbildningsverkstad i strategiskt förändringsarbete – kursbeskrivning och lärarhandledning, *avdelningen för samhällsbyggnad*
15. Läget i länet – bostadsmarknaden i Stockholms län 2015, *avdelningen för samhällsbyggnad*
16. Ekosystemet ICT & Digital – kartläggning av Stockholmsregionens styrkeområden, *avdelningen för tillväxt*
17. Att vara förälder i Sverige – utvärdering av två föräldrastödsprogram, *avdelningen för tillväxt*
18. Prostitution in Sweden 2014 - the extent and development of prostitution in Sweden, *avdelningen för tillväxt*
19. Strategi för miljömålet Ett rikt växt och djurliv, *avdelningen för miljö*
20. Strategi för miljömålet Ingen övergödning, *avdelningen för miljö*
21. Strategi för miljömålet En giftfri miljö, *avdelningen för miljö*
22. Platsens smaker, *avdelningen för landsbygd*



Länsstyrelsen arbetar för att
Stockholmsregionen ska vara
attraktiv att leva, studera, arbeta
och utveckla företag i.



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

*Mer information kan du få av Länsstyrelsens avdelning för landsbygd
Länsstyrelsen i Stockholm
Telefon: 010- 223 10 00
www.lansstyrelsen.se/stockholm*

*Länsstyrelsen rapporter finns på [www.lansstyrelsen.se/stockholm/
publikationer](http://www.lansstyrelsen.se/stockholm/publikationer)*