

# Hagdahls kokbok och hans samtida

## ”De likna hvarandra såsom ägg...”

Kokböcker i allmänhet skilja sig ganska litet från hvarandra. De likna hvarandra såsom ägg, och enhvar, som gör bekantskap med två eller tre af dem, skall finna recepten för det mesta lika obegripliga för dem, som äro okunniga i köksgöromål, som onyttiga för dem, som deri äro kunniga.

Orden är Hagdahls och hämtade från kapitlet ”Kok-konsten” i boken med samma titel. Han fortsätter lite längre fram i raljerande ton:

Böcker i kokkonsten äro därför huvudsakligen afskrifter af hvarandra. Den första kokboken är den mest originela, endast därför att vi ej deri kunna spåra de litterära lånen, före den tid, då boktryckarekonsten uppfans.

Frågan är dock om Hagdahl själv kunde tänka sig att hans verk skulle sälla sig till de andra i den gemensamma äggkorgen? Knappast.

I det följande kommer jag att behandla hur Hagdahl förhöll sig såväl till sina föregångare som till samtida svenska kokboksförfattare. Vilka värderingar av dem för han fram i sin kokbok? Vidare kommer jag att behandla Hagdahls insatser i Svenska Trädgårdsföreningen där man bland annat ivrigt propagerade för odling och användning av nya köksväxter. Innebar Hagdahls omvitnade trädgårdsintresse att han var föregångare när det gällde att propagera för användning av nyintroducerade köksväxter på middagsbordet?

### **Kokboksförfattaren och hans kolleger**

I kapitlet ”Svenska kok-konstens litteratur” räknar Hagdahl upp några av sina föregångare på området och ett antal av sina samtida. Det kan vara av intresse att se vilka kokböcker Hagdahl nämner – och vilka han utelämnar. Antingen därför att han inte kände till dem, eller därför att han helt enkelt inte ville uppmärksamma dem. Av intresse kan också vara att studera vad som stod i Hagdahls egen bokhylla. En viss uppfattning om detta får vi av den auktionskatalog som gavs ut efter hans död, även om en hel del av hans bibliotek måhända tagits om hand av hans arvingar eller spritts på annat vis.

Vi vet att Hagdahl hämtade mycket ur den franska kokbokslitteraturen, framför allt Jules Gouffés *Le livre de cuisine* och från Alexandre Dumas d.ä. *Le Grand Dictionnaire de cuisine*. Gösta Adelswärd visar i sin biografi över Hagdahl hur denne utan att blekna direkt kunde citera hela avsnitt från Dumas och hur han kopierar recept ur Gouffés kokbok. Men hur förhöll han sig egentligen till den svenska kokbokslitteraturen? Hur värderade han sina föregångare och sina samtida?

Kapitlet om den svenska kokbokslitteraturen inleder han så här:

Italien och Spanien må gerna täfla om äran att hafva frambragt den första kokboken på något modernt tungomål – men äfven vi hafva tidigt bidragit till den litteratur, som med afseende på denna konst så småningom uppväxte. Vi vilja här lemna några vackra prof, skriver Hagdahl med viss nationell stolthet.

Ur 1600-talets gastronomiska litteratur lyfter han fram *Stockholmsch Koch-Gesprächs Vortrab, zwischen einer flamischen vnd niedersächsischen Köchin...* tryckt i en första upplaga 1644 och därmed sammantryckt (som Hagdahl uttrycker det) med *Proba Der Posteiden Bäckerey durch Dietlevum Maium*. Vem författaren var framgår inte hos Hagdahl, men Dietlevus Maius var drottning Kristinas köksmästare.

*Een lijten Kockebook, Hwarutinnan beskrijfwes, huruledes man allehanda Spijs wäl koka och tillrätta kan...* från 1650, var även det en bok Hagdahl kände till liksom *Then Frantzöske-Kocken och Pастeybagaren...* från år 1664, den senare författad av fransmannen Romble Salé, köksmästare hos riksrådet Gustaf Soop, och *Ny Alamodisk åg mycket nyttig Trenchier-bok*, tryckt 1696.

Däremot nämner han inte Andrea Sparmans *Sundhetzens Spegel* från 1642, trots att ämnet borde ha intresserat en läkare som Hagdahl. Sparman var livmedikus hos drottning Kristina och senare även hos Karl X Gustaf. *Sundhetzens Spegel* är kanske främst en diet- och hälsolära, men handlar även om olika livsmedel och deras tillagning.

Stort utrymme ger Hagdahl istället åt Åke Rålamb's *Adelig Öfning* (1690) som han tydligen haft tillfälle att studera närmare, dock utan att känna till författarens namn. Ur 14.e Tomen som handlar om födoämnenas tillvaratagande och beredande citerar han långa stycken, bland annat omfattande uppräknningar av maträtter och råvaror från tiden och några recept som han tror skall intressera ”dem, som önska att lära känna stilen i en kokbok från den tiden”.

### ”Tarfliga köksvargar”

1700-talets svenska kokbokslitteratur summerar Hagdahl snabbt på elva rader. Han noterar *Ny och Fullkomlig Koke-Bok*, Stockholm 1737, *En kort doch Nyttig Kok-Bok*, Stockholm 1740 och naturligtvis *Johan Winbergs Kok-Bok*, Stockholm 1761, för att sedan raskt gå över till ”Vår stora Kajsa Warg, våra mormödrars och farmödrars tröst i många brydsamma stunder...”. Cajsas närmaste efterföljare reducerar han raskt till ”blott tarfliga köksvargar”.

”En och annan sökte dock hålla sig uppe”, skriver han i lite nedlåtande ton och nämner som i förbigående Anna Maria Rückersköld, *Hushållsbok för unga Matmödrar*, Stockholm 1785. Anna-Maria Rückersköld (1725-1805) var gift med kamreren i Svea hovrätt, Johan Jakobsson Dahl, och hennes morfar hette Christopher Polhem. Måhända var det därför Hagdahl i varje fall nämnde hennes namn även om hon längesedan var död när han skrev litteraturkapitlet till sin kokbok. *Hushållsbok för unga Matmödrar* var inte i egentlig mening någon kokbok, utan snarare en handledning i att sköta ett hushåll. Rückersköld hade i en tidigare skrift efterlyst hushållsskolor för unga flickor, något som helt saknades i 1700-talets Sverige. Det fanns vid denna tid över huvud taget inga skolor för flickor!

Rückerskölds lilla handledning kom i flera upplagor mellan åren 1785 och 1790, och år 1796 – 71 år gammal – gav hon ut sitt stora verk: *Den nya och Fullständiga Kok-boken...* på 319 sidor, en bok som dock Hagdahl helt förbiser i sin uppräkningslista. Kan det vara av solidaritet mot den populära Warg, som Hagdahl själv sätter så högt? I företalet till den nya kokboken vänder sig Rückersköld nämligen lite polemiskt mot Cajsa Warg, som hon anser är slösaktig med ingredienser i sin kokbok. Så här skriver hon: ”Om en ung Matmoder denna tiden skulle besöka sitt Kök med Mademoiselle Wargs Kokbok i handen, i uppsåt at i alt rätta sig efter henne, utan att rådföra sin Mans Cassa, är fruktansvärdt, at en tidig brist snart körde husfriden på dörren...”. Lite försonligare tillägger hon dock: ”derföre betages likwäl icke den boken [ det vill säga Wargs kokbok] sitt värde. – Hon är owedersägligen den bästa i sitt slag...”.

Cajsa Wargs kokbok kom i sin första upplaga 1773. Att hon hade föregångare i Susanna Egerin, *En nödig och nyttig hus-hålds och kokbok...* från 1733 och i Margareta Elzbergs *Försök Til en Pålitelig Matrednings-Bok* från 1751 omnämner Hagdahl över huvud taget inte.

Susanna Egerings kokbok var dock inte svensk. Författarinnan vars efternamn egentligen var Eger var tyska och hennes kokbok är helt enkelt en översättning till svenska av Egers *Leipziger Kochbuch* som kom i en första upplaga 1706, något som inte avslöjades förrän på 1960-talet av Örjan Armfelt Hansell.

Margareta Elzbergs kokbok med ”pseudonymen” M.E.B. som författarnamn är däremot en helsvensk kokbok, även om författarinnan inte undgått såväl tyska som franska influenser. Men det är hon ju inte ensam om! Elzberg arbetade – liksom Warg – som husmamsell i förnämre hushåll och hennes kokbok innehåller förutom recepten en uppsats som behandlar maträtternas indelning till måltider, uppdukning och anvisningar till tjänstefolket om hur rätterna skulle serveras, ett område som ju även Hagdahl intresserade sig för. En middagsmåltid för 10 à 12 personer kunde enligt Elzberg se ut så här:

Första anrättningen: Ett fat eller skål med buljong med höns uti, ett fat à la daube på svinkött, ett fat ribbstekar (revbenspjäll?), och två fat pastejer. Soppa sättes mitt på bordet och de andra faten omkring.

Andra anrättningen: Ett stekfat med kapun och kycklingar som sättes mitt på bordet. Ett fat ostron. Ett med fågel. Två fat med sallader. (Det är alltså först här som grönsakerna kommer på bordet).

Tredje anrättningen består av fem fat bakelser. Det första sättes mitt på bordet. Och så är vi äntligen framme vid desserten: en stor pyramid konfekt, två små dito, två pyramider gelé och fyra pyramider med apelsiner och andra frukter. Även här anger Elzberg noga hur de olika faten skall placeras på bordet.

Slutligen – skriver hon – ”wil jag ock några ord nämna til påminnelse för de okunnige, som wid sådane måltider kunna komma at uppassa; ty en måltids prydnad ankommer äfwen mycket på sättet huru derwid betjenas.”

Även Hagdahl skriver mycket om måltidsordning och servering och det återkommer jag till längre fram.

### **Med Nylander ”börjar en ny tid”**

Från 1800-talets kokboksutgivning hämtar Hagdahl några exempel. Den första han nämner är Carolina Weltzin, *Anvisning til Tarfwelig Matredning*, 2:dra uppl Stockholm 1818. Varför han väljer att omnämna just andraupplagan är oklart. Weltzins matredningsbok kom i sin första upplaga 1805, men hade föregåtts av författarinnans *Ny kokbok. Eller anvisning till en myckenhet nu brukliga Mat-rätters Tillredande...* som kom 1804 och följdes av ytterligare tre upplagor. Hon kom sedan att ge ut ytterligare en bok 1808, *Daglig helpreda i köket*.

Carolina Weltzin (1754-1812) föddes i Stockholm som dotter till prästen Anders Carl Rutström. Hon gifte sig med assessorn vid pantbanken Christian Peter Weltzin och familjen umgicks för övrigt med både Bellman och Lenngren. Att hon hämtat recept ur ”åtskilliga dels nyare, dels äldre till största delen utländska kokböcker”, stack hon inte under stol med. Men att utan samvetsbetänkligheter skaffa sig frikostiga lån ur sådana inspirationskällor hade hon

ju gemensamt med både tidigare och senare kokboks författare. Hagdahl, till exempel. Weltzin ser sin bok som ett komplement till Rückersköld och Warg ”som alltid bibehålla sitt värde”, men som inte fått några efterföljare. Hon vill skapa en medelväg ”mellan den utländska smaken och den hos oss rådande, mellan den förras fordran på överflöd av specier, starka hetsiga kryddor och gröna örter, och den senares åtnöjande med en enkel och stadig spis”.

Nästa 1800-talsförfattare som Hagdahl nämner är Margareta Nylander *Handbok wid den nu brukliga Finare Matlagningen*, som kom ut 1822. ”Med henne börjas en ny tid för den svenska kokkonsten”, skriver Hagdahl uppskattande. I femton upplagor kom denna kokbok ut fram till sekelskiftet 1900. Den sextonde kom 1902. I de senare upplagorna dyker det dock upp en annan redaktör och boken utökas med ett tillägg av ett stort antal rätter anrättade av en annan matlagerska än Nylander.

Nylander hette hon för övrigt inte, den goda Margareta. Namnet var en pseudonym för Margaretha Emerentia Nordström (1783-1876), dotter till guldsmeden Per Zethelius och hustru till boktryckaren som först gav ut hennes kokbok, Henrik Anders Nordström. I företalet till den elfte upplagan från 1859 som står i min bokhylla hoppas utgivaren, det lär vara Magnus Jacob Crusenstolpe, en av dåtidens kändisar och stor gourmet och redaktör för Fäderneslandet, att ”denna upplaga skall icke blott uppfylla alla husmödrars billiga fordringar, utan tillika svara mot allas smak och göra alla andra kokböcker öfverflödige, både hwad husmanskost och kalasmat widkommer”. Hans fromma önskan går dock inte i uppfyllelse, något som Crusenstolpe säkerligen redan var medveten om, men försökte bortse ifrån.

Efter Nylander räknar Hagdahl raskt upp ett antal kokböcker från 1800-talets första hälft, de flesta märkligt nog översättningar: *Franska Kocken eller Kok-konsten i sin fullkomlighet* efter franskan av Gustava Schartau 1825, Ingeborg Ullitz *Ekonomisk kokbok efter dansk metod*, en översättning från danskan 1831 och Singstocks *Fullständiga Lärobok i den Moderna Kokkonsten* 1832, genomsedd och tillämpad för det svenska köket av Lovisa Sjöberg. ”En god och för sin tid rikhaltig bearbetning af det tyska originalet”, skriver Hagdahl och tycks fullständigt ha glömt sin ursprungliga föresats att presentera den *svenska* kokbokslitteraturen. Singstock var kunglig preussisk hovköksmästare och kokboken en tillämpning av ”den moderna kokkonsten efter franska, engelska och tyska smaken”. Även Fredrika Hehns *Sundhetskokbok* 1837, som Hagdahl nämner, är en översättning från tyskan. Svensk är däremot *Ny och Allmän Potates-Kokbok*, en liten skrift på 48 sidor tryckt i Stockholm 1841, som Hagdahl tydligen anser värd att nämna.

### **Gustafva Björklund ”satte många kastruller igång...”**

Så kom då Gustafva Björklunds kokbok 1847,

som satte så många kastruller igång och gaf anledning till mycket studerande för att eftergöra de smakliga anrättningar, med hvilka man på förhand gjort bekantskap å Lilla sällskapet, en af den tidens finaste klubbar, hvars ekonomi hon förestod.

Hagdahl är entusiastisk och har enbart lovord till övers för Gustafva Björklund i kapitlet om de svenska kokböckerna. (*Kok-konsten* sid. 29). Den så högt prisade Gustafva förestod alltså klubben Lilla sällskapet som hade sina sammanträffanden på Hotell Rydberg i Stockholm och Hagdahl fortsätter:

Hennes middagar voro allmänt erkända, så väl i tillredning som utseende, och med sitt förekommande sätt visste hon att alltid lämpa dem efter hvars och ens

önskan. Ej undra då, att hennes bok mottogs med välvilja och haft att fröjda sig åt en mängd upplagor.

Om Gustafva Björklund (1794-1862) finns åtskilligt att berätta och det har också Per Erik Wahlund gjort i sin lilla biografi *Demoiselle* (1991) där han spekulerar kring ryktena om konung Karl XIV Johan som Gustafvas älskare och far till hennes döttrar, Lovisa Elisabeth född 1824 och Andrietta (Henrietta) Gustava född 1825, bägge med efternamnet Carlsson. Här kan man kanske säga att konungen i detta hänseende var en föregångare till Hagdahl, som fick två döttrar med sin hushållerska Jacobina Ödman. Gustafva Björklund blev i varje fall en framgångsrik kokboks författare och hennes kokbok kom under åren 1847 till 1907 ut i tretton upplagor. Efter tiden som ansvarig för Lilla Sällskapet drev hon även ”spiskvarter” under eget namn, ordnade bröllop och stora kalas och hyrde ut rum. Lilla Sällskapet finns för övrigt än idag, men medlemmarna är numera såväl män som kvinnor.

I välvillig ton nämner så Hagdahl ytterligare tre kokböcker, Anna Maria Zetterstrands *Kok- och Hushållsbok*, tryckt i Norrköping 1863 och Johanna Lindströms *Kokbok*, tryckt i Lund 1876 samt slutligen den samma år utgivna *Illustrerad kokbok* granskad och genomsedd av R. Cadier. Lindströms och Zetterstrands ”äro ansedda för goda böcker, synnerligast med afseende på den hvardagliga hushållningen”, skriver han. Det är kokböcker som särskilt vunnit uppskattning i landsorten. Cadiers, däremot, avfärdar han som en bearbetning av *Le livre de cuisine* av Gouffé. *Le livre de cuisine* är en av de kokböcker som enligt Gösta Adelswärd varit en av Hagdahls egna förebilder under arbetet med *Kok-konsten*.

Både Johanna Lindström och Anna Maria Zetterstrand var kokfruar som efter många års praktiskt arbete ”i större hus” samlat sina recept till kokböcker. Lindström var halländska och bosatt i Halmstad, vilket också präglar hennes kokbok. Hon är den enda av 1800-talsförfattarna som har med ett recept på långkål. Hon skriver att kålbladen förvälles i oförtent kopparkittel i fläskspad, dock ej av rökt fläsk. ”Den kan äfwen kokas i förtent kärl, men då blifwer den ej så grön.” Undrar var Hagdahl skulle ha ansett om det rådet?

Anna-Maria Zetterstrand (1763-1844), född Apelberg, var kalaskokerska i Norrköping och i hennes biografi som finns med i bokens företal står det att hon år 1783 ”antog tjänst i ett adligt hus där hon av kocken fick undervisning i allt vad till matlagning hörer och att de insikter som hon då förvärvade förskaffade henne sin läromästares plats och därefter de förmänligaste platser i flera adliga hus”. Vilka ”hus”, har dock varit svårt för forskningen att utröna. Innan hon 1797 gifter sig med skraddarmästaräldermannen Gottfrid Zetterstrand och flyttar till Norrköping har hon haft anställning som hushållerska på Norsholms säteri i Östergötland där hon finns noterad i mantalslängden 1793. Mer vet vi inte. Förutom att hon anlätades för bjudningar och fester, undervisade hon unga flickor i matlagningskonsten och hade en butik där hon sålde och tog emot beställningar på maträtter och bakverk. Dottern Sofia Maria Zetterstrand hjälpte henne i den verksamheten och drev den också vidare efter moderns död. Det var även hon som sammanställde kokboken som kom ut i sex upplagor mellan 1863 och 1905.

Jean-François Régis Cadier, slutligen, kom från en fransk familj som hade drivit värdshus i en liten by i alperna i över 100 år. Han utbildade sig till mästerkock i Paris och tog så småningom anställning hos grefve Daschkoff i S:t Petersburg. Då denne blev ryskt sändebud i Sverige följde Régis Cadier med för att organisera hushållet och avancerade efter något år till tjänsten som kunglig kock på Stockholms Slott. Han öppnade delikatessbutik i Stockholm, arrenderade Hôtel Rydberg som var det ledande hotellet i Stockholm och grundade 1872 Grand Hôtel. Att det är Cadier själv som skrivit *Illustrerad kokbok* – inte bara företalet – är nog ingen tvekan om, men att han lånat upplägget från Gouffé, som Hagdahl antyder, är nog

ganska riktigt. Inte minst gäller detta bildmaterialet. Kokboken kom ut medan Hagdahl som bäst höll på med sitt stora verk. Gösta Adelswärd påpekar i sin biografi över Hagdahl att han är förvissad om att doktorn tog del av den med spänning. Gouffé var ju en av de källor som Hagdahl själv utnyttjade i allra högsta grad. Men någon allvarligare konkurrent blev Cadier aldrig, konstaterar Adelswärd.

### Vilka författare förbigås av Hagdahl?

Det här är alltså de böcker Hagdahl nämner i sin resumé över svensk kokbokslitteratur under 1800-talet. Men vilka samtida kokboksförfattare förtiger Hagdahl?

Han nämner aldrig Adriana Hollbergs två böcker *Husmanskost. En hjälpreda för sparsamma Husmödrar* tryckt under pseudonymen A.H. i Linköping 1865 och med företal av Onkel Adam, läkaren Carl Anton Wetterbergh, kollega till Hagdahl. Wetterbergh var för övrigt sväger till Adriana vilket säkert föranledde det positiva företal han ägnar boken. Inte heller uppmärksammar Hagdahl Adrianas *Gottköpskokbok för borgerligt kök* tryckt i Stockholm 1878. Kanske var de för obetydliga för hans smak.

En annan författare han förbigår med tystnad är Sara Götrek, kanske mest känd för sin kokbok *Sommarhandbok för unga husfruar* som hon år 1831 lät trycka hos Lars Johan Hierta under pseudonymen ”En gammal matmoder”. Hon tillägnar sin bok ”icke rika och förnäma Damer, utan de unga Matmödrar, som icke tro sig förlora något af sin älskvardhet och sitt anseende, om de sjelfwa deltaga i beredandet af winterförrådet i sitt hushåll”. Trädgårdsintresserad, var hon, liksom Hagdahl. Men det räcker tydligen inte. Sara Charlotta Götrek (1788-1856) var född Tidström och liksom Hagdahl född och uppvuxen i Linköping. Men hon var gift med – och ivrig supporter till – den radikale skribenten och agitatorn Per Götrek, och det låg henne kanske i fatet när den konservative Hagdahl gör sin resumé över svensk kokbokslitteratur.

Inte heller omnämns Alex Soyers populära *Riksdalers-kokbok* som trycktes i Stockholm 1858 – i och för sig en översättning, men det har ju inte tidigare hindrat Hagdahl för att göra ett omnämnande – eller *Den Swenske Kocken; eller Handbok i den i Sverige nu brukliga så wäl tarfliga, som i synnerhet finare Matlagningen...*, vars företal författats av signaturen A.L.B. och tryckts i Uppsala år 1837. En andra upplaga kom redan 1840 med ett företal undertecknat Johanna L-dt och en tredje kom 1850, alla tryckta hos bokhandlaren W. Lundequist i Uppsala. För att nämna några.

### 85 kokböcker på svenska

Under tiden 1800 till 1879 då Hagdahl gav ut *Kok-konsten* kom inte mindre än 85 kokböcker ut på svenska enligt den litteraturöversikt Hans Blomqvist gjort i *Mat och dryck i Sverige* (1980). Under de följande elva åren fram till andra upplagan av *Kok-konsten* kom ytterligare ett 20-tal, Hagdahls egna oräknade. Inte en enda av dessa nya, svenska kokböcker lägger han till i kapitlet i den nya upplagan, inte ens om de står i hans egen bokhylla. Ett exempel är Aurora Livanders *Kortfattad handbok i den nyare kokkonsten...* tryckt 1884 och med förord av förre köksmästaren på hotell Rydberg, August Grell. Inte heller nämner han någon av den välkända författaren och översättaren Mathilda Langlets (1832-1904) böcker, där *Husmodern i staden och på landet*, tryckt 1884, nog är den mest kända. Den senare boken är minst sagt gedigen och omfattar inte mindre än 1048 sidor. Där närmar hon sig Hagdahls eget rekord som är 1187 sidor i första upplagan av *Kok-konsten*.

Den andra upplagan av Hagdahls kokbok är ändå i mångt och mycket en uppdatering och omarbetning, inte bara så att recepten försetts med moderna mått och vikter. Boken har

dessutom fått betydligt flera bilder och utökad text på många ställen där Hagdahl broderar vidare på de kulturhistoriska avsnitten och generöst prickar in ett överflöd av spirituella kommentarer. I kapitlet om den svenska kokbokslitteraturen inskränker han sig dock till att komplettera med ett avslutande citat:

Campe<sup>1</sup> har beräknat, att redan för 40 år sedan kokböckernas massa ökat så vådligt, att om någon skulle genomläsa dem alla och dertill ville offra 12 timmar om dagen, så behöfde han ändock Methusalems ålder, 983 år, innan han hunnit svälja innehållet af den sista utaf dessa Sibylliska böcker...

Hagdahl kände sig nog ganska mätt på böcker vid det här laget. Vad skulle han ha sagt om dagens kokboksutgivning?

### Vad stod i Hagdahls egen bokhylla?

Men vad stod egentligen i Hagdahls egen bokhylla? En *Förteckning öfver Doktor C.E. Hagdahls efterlemnade boksamling* upprättades efter hans bortgång med inalles 627 nummer och samlingen såldes på Stockholms Bokauktionskammare den 21 maj 1898. Av gastronomisk litteratur finns i boklistan drygt 130 nummer, det mesta utländska böcker, åtskilligt på engelska och tyska, en del på franska och enstaka danska. Av Hagdahls egna verk finns bland annat ett interfolierat exemplar av förstaupplagan av *Kok-Konsten*.

Gouffés *Le livre de cuisine* saknas i auktionskatalogen, men en så rar bok hade säkert någon arvinge redan tagit hand om. Dumas *Grand Dictionnaire de cuisine* finns däremot med i en upplaga från 1873 och ytterligare en från 1882. Av Soyer finns *The gastronomic regenerator* i en upplaga från 1852 och *Culinary campaign* 1857, en armékokbok med anknytning till Krimkriget. Soyer var den franske mästerekock som blev *chef de cuisine* på Reformklubben i viktoriaiska London.

Av svenska kokböcker finns Cajsa Warg i en upplaga från 1822, Johanna Lindström (men däremot inte Zetterstrand), en elfteupplaga av Margareta Nylanders kokbok, en förstaupplaga av Gustafva Björklunds kokbok, Aurora Livanders *Handbok i nyare kokkonsten* från 1888, Arv. Sjöbergs *Moderna kokkonsten* 1832 (förmodligen en felkatalogisering av Singstocks) och – vilket är lite förvånande – två böcker av Lotten Lagerstedt, en från 1892 och en från 1895.

Lotten (Magdalena Charlotta) Lagerstedt (1840-1919) var den som efter studier i Tyskland och i Skottland grundade den första skolköksundervisningen i Göteborg och hennes första två böcker (de som stod på Hagdahls bokhylla) var avsedda som läromedel och är pedagogiskt indelade i lektioner. Knappast troligt att de intresserade en 86-årig Hagdahl. Kanske var hon personligt bekant med Hagdahl eller hade sänt honom böckerna för att få ett omdöme? Den som bekostade hennes studier utomlands var nämligen konsul Oscar Ekman i Göteborg, en person som troligen Hagdahl kände. Ekman köpte godset Bjärka-Säby i Östergötland år 1872.

Även Hagdahls trädgårdsintresse avspeglas i auktionskatalogen. Där finns visserligen inte så många trädgårdsböcker i antal, men dock de väsentligaste som kommit på svenska under

<sup>1</sup> Den Campe som Hagdahl refererar till är möjligen Joachim Heinrich Campe (1746-1818), tysk författare till bland annat pedagogiska ungdomsböcker som ”Theophron, eller den erfarna rådgifwaren för den oförfarna ungdomen”, och reseskildringar, bland annat en bok om nya Robinson. Någon speciell anknytning till kokbokslitteraturen tycks han dock inte ha haft och återfinns heller inte i Hagdahls efterlämnade bibliotek.

andra hälften av 1800-talet, som Daniel Müllers *Trädgårdsskötsel* i två upplagor, 1850 och 1868, och samme författares *Anvisning till fruktträds uppdragning*, Olof Eneroths *Svensk pomologi* och *Handbok i svenska trädgårdsskötseln* från 1877, samt Oskar Tamms *Hushållsträdgården*, 1889, en liten skrift som inte bara innehåller anvisningar om plantering och odling av köksväxter, frukt och bär, utan även en del råd och recept på hur de skall anrättas. Därtill finns i förteckningen ett par danska och ett par tyska trädgårdsböcker, framför allt om frukt- och bärodling.

### Hagdahl och Svenska Trädgårdsföreningen

Svenska Trädgårdsföreningen grundades år 1832 i Stockholm under medverkan av en rad prominenta svenskar, förste livmedikus Magnus Martin af Pontin, professor Jöns Jacob Berzelius (bägge med östgötabakgrund), professor Anders Retzius, med flera. Hagdahl blev medlem år 1839. Just den årsskriften – och endast den – finns med i auktionskatalogen. Författarna till den svenska trädgårdslitteraturen i Hagdahls bokhylla var även de knutna till Svenska Trädgårdsföreningen. Den tyske gärtnern Daniel Müller anställdes 1841 som trädgårdsmästare vid föreningens trädgård som då låg vid Drottninggatan i Stockholm och pomologen Olof Eneroth var knuten till föreningen som lärare vid elevskolan. Även Oscar Tamm var medlem och bland annat under en period redaktör för föreningens tidskrift.

Under sina utlandsresor i början av 1840-talet sände Hagdahl vid ett par tillfällen hem växter till föreningen. År 1843 lät han hemsända en låda ympkvistar från Wien. I årsskriften konstateras dock att dessa ”dock länge varit på vägen, så att en stor del af dem blifvit skadade; några hafva likväl gått till, nemligen ett par päronsorter, och den märkvärdiga *Syringa Josikaea*.”, det vill säga ungersk syren. Från en annan resa sände han ”åtskilliga frukter af *Phoenix dactylifera*”. Det är vad vi på svenska kallar dadlar.

Väl hemkommen från sina resor blev Hagdahl 1845 invald i styrelsen för Svenska Trädgårdsföreningen och kom från 1846 och fram till 1849 att fungera som sekreterare för den inrikes brevväxlingen samt under ett par år även som redaktör för årsskrifterna.

Framför allt under 1840-talet innehåller föreningens årsskrifter åtskilliga artiklar om nya köksväxter som föreningen önskar introducera. Varje år delas frön och plantor ut till ledamöterna för provodling. År 1844 utdelas, enligt årsskriften:

Af köksväxter: Ny gul bredbladig Krasse, Engelsk hvit Coss Lettuce, Chinesisk Kål eller Pe-Tsai, kortbladiga ur jorden framskjutande Rödbetor, fina Snöbollsrofvor, fina gula Maltheserrovor, bästa Cimitarärter, stora Äggärter, Imperialärter, låga blåa Spritärter, platta, tidiga gula Krypbönor, brokiga Svärdstörbönor, brokiga Sockerstörbönor och låga gröna Mazagan-Bondbönor.

Denna gratis fröutdelning till medlemmarna upphör dock år 1852, främst av ekonomiska skäl. Föreningens ekonomi var vacklande på grund av stora investeringar i föreningsträdgården.

Om Hagdahl sällade sig till dem i föreningen som provodlade köksväxter är dock tveksamt. Det var först under Tidö-perioden, åren 1848-53, som han hade möjlighet att anlägga sådana odlingar, men troligen hade han helt annat att tänka på just då. I kassaböcker från Tidö finns antecknat att Hagdahl hade gjort inköp av fruktträd och buskar till lite mer än värdet av en ko, samt låtit reparera vinkasten.<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Elisabeth Lagerfelt, juli 2008.



Mats Rehnberg skriver i företalet till Gastronomiska akademiens faksimilutgåva av *Kok-konsten* (1979) att ”Ännu vid 88 år bjöd han vänner från huvudstaden till sitt sommarställe vid Dalarö på sensommarmiddag med grönsaker ur sina välskötta trädgårdsland” och även Adelswärd instämmer. Han menar att det var ”omvittnat och nästan självklart” att Hagdahl hade en välskött trädgård vid Dalarövillan och att det var där han odlade det ovanligt stora sortiment av grönsaker som han skriver om i kokboken.

Att Hagdahl skulle ha haft några ”välskötta trädgårdsland” under dalarötiden finns dock såvitt jag vet inga belägg för. Innan sommarvillorna på Dalarö byggdes fanns där enligt uppgift bara kala bergsklippor sedan lotsarna låtit sina djur beta ned markerna ”till gräsrotterna”. Under slutet av 1870-talet styckades marken och arrenderades ut och det är nu, åren 1878–79, som många av sommarvillorna uppförs. Hagdahls Getkärret hörde till dem. Att han skulle ha anlagt någon köksträdgård på Dalarö när han som bäst var upptagen med att slutföra arbetet med kokboken är knappast troligt. Att han senare skulle ha gjort det finns heller inget belägg för. Att han odlade rosor vid Getkärret finns däremot bildbevis på, men grönsakerna inhandlade han troligen av handelsträdgårdsmästare – fastboende på Dalarö – som två gånger i veckan sålde sina varor ”alldeles utanför nästippen på Hagdahl”, som min sagesman uttrycker det.<sup>3</sup>

### ”Den moderna trädgårdskonstens alster”

Men även om nu Hagdahl var mera teoretiskt än praktiskt bekant med den köksväxtodling som Svenska Trädgårdsföreningen gjorde så stor sak av, så måste han i varje fall ha läst om de nya köksväxter föreningen propagerade för, inte minst i de årsskrifter han själv var redaktör för under andra hälften av 1840-talet.

I företalet till receptet på ”Växtmerg (Lat. Cucurbita, Fr. Courge à la Moelle)” skriver Hagdahl:

Denna växt hör till den moderna trädgårdskonstens alster, och vi hafva att tacka svenska trädgårdsföreningen för densamma, liksom för mycket annat nyttigt, som den infört.

Vad var det nu för köksväxter som Trädgårdsföreningen infört? *Cucurbita* är pumpa-släktet, och den växt Hagdahl avser med beskrivningen ”en stor vit gurka något tjockare i ena änden” är snarast en sorts squash, *Cucurbita pepo* ur Zucchini-Gruppen, kallad courgette.

I årsskriften för Svenska Trädgårdsföreningen 1839 – alltså det år Hagdahl blev medlem – finns en utförlig beskrivning av rotkörvel, *Chaerophyllum bulbosum*, en delikatess som anbefalles till odling.

Hvad smaken beträffar står den midt emellan en fin sockerpotatoes, sockerroten och en skön matkastanje (*Castanea vesca*), hvilken sednare den mest liknar, ehuru överträffande såväl denna som synnerligen de båda första i sötma och angenäm smak.

Rotkörveln – eller körvelrovan, som Hagdahl kallar den – finns med redan i första upplagan av *Kok-konsten*, i andra upplagan är den försedd med bild. Hagdahl benämner den dock med det vetenskapliga namnet *Scandix bulbosa*, vilket inte är helt fel. År 1788 förde den tyska botanisten Roth nämligen växten till släktet *Scandix* (Nålkörvelsläktet), men den allmänna

<sup>3</sup> Lennart Jarnhammar, juli 2008.

uppfattningen idag är att arten – som även Linné menade – hör till släktet *Chaerophyllum* (Rotkörvelsläktet).

För att nå ut med användning av de nyintroducerade köksväxterna måste kokboks författarna hjälpa till: ”Många nya köksväxter lämnas utan uppmärksamhet eftersom man inte riktigt vet hur de skall tillredas”, klagar en av författarna i årsskriften 1839. Han syftar då på rabarberstjälkar, vintersparris – *Stachys palustris* – strand- och havskål med flera.

En köksväxt som varmt omhulldades av Svenska Trädgårdsföreningen men ändå inte lyckades slå igenom var ”Chinesiska kålen, Pe-Tsai”, (*Brassica chinensis*), hemsänd till Europa 1838 av missionärer. Frön delades frikostigt ut för provodling till medlemmarna under 1840-talet.

Den skiljer sig från vanliga kålarter med mycket tunnare blad, ljus grönska och form som en Sallade romaine, något utslagen, samt växer mycket fort. Den planteras som sallad, bör väl vattnas och tål ända till 2, 3 graders köld. Man kan äfven förvara den till bruk om vintern, då han ryckes upp med rot, och betäcket, skriver den anonyme författaren i årsskriften 1843.

Pak choi/sellerikål, *Brassica rapa*, Chinensis-gruppen, som den heter idag, nämns i nordisk trädgårdslitteratur och i trädgårdstidningar kring 1800-talets mitt och det finns inga belägg för att den odlats tidigare i vårt land. I sekelskiftets frökataloger som var extremt innehållsrika säljs ofta frön, men man kan inte påstå att pak choi slog igenom. Det gjorde den inte förrän i modern tid, det vill säga under de senaste åren av 1900-talet, konstaterar trädgårdsskribenten Lena Israelsson, som svar på min fråga om kinakålens förekomst i kökslanden och i kokbokslitteraturen. Lena Israelsson är en av de svenska författare som har specialiserat sig på gamla köksväxter. Det tog alltså mycket lång tid för den här grönsaken att hamna på svenska middagsbord och i det här fallet hjälpte inte heller Hagdahl till med marknadsföringen.

Det gjorde han däremot med humleskotten. I en av Svenska Trädgårdsföreningens årsskrifter under 1840-talet berättas att ”Humulus Lupulus användes som sparris på så sätt, att omkring hvarje planta upphöjes jorden 1 fot hög. Då skotten äro 6—8 tum långa, afskäres dessa som sparris.”

Receptet på humleskott som sparris, så som det återges i årsskriften, återfinns hos Hagdahl redan i första upplagan av *Kok-konsten* 1879, men han kompletterar detta med ytterligare två recept: Humleskott med velouté, det vill säga en ljus, avredd sås gjord på köttbuljong, förvällda, smörfrästa och kryddade med muskot. I ett annat recept är humleskotten doppade i frityrdeg och stekta i flottyr. Han är dock inte helt ensam om detta. Även Gustafva Björklund har ett recept på humleskott, där dessa kokas som sparris och serveras med sås till grönsaker.

Andra köksväxter som Trädgårdsföreningen under åren infört i Sverige är enligt en annan årsskrift under samma period:

den violetta Sparriskålen, Broccoli, den Egyptiska Blomkålen, Brüsselkål, Engelsk Pundkål, Jättekål och slutligen den spräckliga Fjäderkålen, alla okända före Föreningens inskrifningar. Detsamma gäller, bland skidfrukter eller legymer, om de ovanligt läckra Sparrisbönorna, de stora Engelska Sabelbönorna, Körsbärsbönor, och slutligen de i Föreningens trädgård för första gången sistlidne år odlade Vaxbönor; en ny ärtförädling af utmärkt godhet och egen till utseende genom sin vaxgula färg.

Av dessa introduktioner har Hagdahl med broccoli, brysselkål, sparriskål, sparrisbönor och vaxbönor. De senare kallar han ”små hvita bönor” och berättar att dessa kommer från Paris ”inlagda i burkar och stå i högt anseende hos amatörer. De serveras till och med på utsökta middagar. Då bönorna kunna erhållas färska, hafva de dock företrädet och böra då vara små samt till färgen vitgröna”.

Den svenska rapunzeln (*Fedia olitoria*), kronärtskockor, bukettgurkor, gröna och vita slanggurkor, samt ätlig oxalis är andra introduktioner som Svenska Trädgårdsföreningen vill öka användningen av.

*Fedia olitoria* är detsamma som vi idag kallar *Valerianella locusta*, på svenska vårklynne, och just i det här fallet rör det sig väl om den odlade typen, *Valerianella locusta var. olereacea*, vintersallat.

Det är egendomligt att Hagdahl genomgående använder växtnamn som i stort sett bara använts på kontinenten, menar Svengunnar Ryman vid Evolutionsmuseet, Botaniksektionen på Uppsala universitet. Även detta förhållande skulle kunna ge en antydning om att hans recept är kopierade därifrån.

### **Oxalis – lika bra i rabatt som i karott**

Ätlig oxalis, *Oxalis esculenta*, beskrivs som ”en ny rotfrukt, förtjent att bibehållas i trädgårdarne, såväl för sin vackra rosenröda blomma, som silfvervita rot, om ett äggs storlek, välsmaklig då den stekes eller stufvas, samt födande och sund”. Det senare borde väl ha tilltalat Hagdahl och han har mycket riktigt med oxalis redan i den första upplagan av Kokkonsten.

Svenska Trädgårdsföreningen förespråkar den varmt:

Föreningens Styrelse recommenderar synnerligen odlingen och förökningen af denna förträffliga Amerikanska växt, som en kort tid varit känd i Europa, och kan anses för en av de skönaste eröfringar, som i sednaste tider erhållits för köksträdgården. Växten tål förträffligt Sveriges fria jord, och förökar sig hastigt, hvilket bäst kan bedömas deraf att den utdelning, som nu göres till Föreningens nära 1500 Ledamöter, är skörden af 150 lökar, dem Föreningens Skattmästare Herr Rosenblad förlidet år erhöill från främmande ort.

*Oxalis tetraphylla*, rosettoxalis, är den oxalis som Hagdahl och hans samtida syftar på.<sup>4</sup> Denna rödblommade oxalis odlades som prydnadsväxt, medan dess rötter kunde ätas. Hagdahl rekommenderar dem förvållda och stuvade ”som blomkål eller som sparris à la Pompadour”. Rötterna kunde även rullas i frityrdeg och stekas, skriver han.

Matrabarbern är även den en köksväxt som började bli allmänt känd och använd först under mitten av 1800-talet. Tidigare hade den framför allt odlats på större gods och i botaniska trädgårdar. Men den hade motigt i starten:

En annan ätlig växt, som hos oss försummas till odling är *Mat-rabarbern*. Dess första skott eller bladknippen är en läckerhet, som inbringar många tusen pund sterl. åt trädgårdsodlare i London. Sedan bladen hunnit utväxa, då de blifva mycket stora, utgöra de en välsmaklig tillblanning i spenat; och dess bladstjelkar

<sup>4</sup> *Oxalis tetraphylla* är idag det vetenskapliga namnet för *Oxalis esculenta*. Arten omnämns i Norden första gången 1835 (Lange, Kulturplanternes indførselhistorie i Danmark (1999).

innehålla en syrlig saft, som lik den af unga stickelbär, kan användas i matlagning eller till Limonad.

Svenska Trädgårdsföreningens ovan citerade rekommendation att använda bladen som spenat nappar dock inte Hagdahl på. Han hänvisar rabarbern från grönsaker till avdelningen för frukträtter, kompotter och marmelader och använder där bara stjälken. Zetterstrand nämner däremot att ”om våren kunna de späda bladen användas som spenat”.

Rädisor, *Raphanus sativus radicola*, tycks vara något av en kulinarisk nyhet under 1800-talet. Endast Hagdahl och Gustafva Björklund har med dem. Bägge serverar dem kokta eller stuvade. Hagdahl serverar kokta rädisor upplagda på rostade brödsivor att ätas som sparris med smält smör. Jag har prövat. Det är förvånansvärt gott! Anna Maria Zetterstrands kokbok ger inget recept på rädisor, men dessa finns med på smörgåsbordet i varje fall från och med tredje upplagan av kokboken 1877, som är den tidigaste jag haft tillgång till.

Molla (*Atriplex hortensis*), spansk syra (*Rumex acetosa*), portlak, patentia eller romersk spenat, kardoner och svartrot (*Scorzonera*) är andra köksväxter som förekommer i 1800-talets kokböcker. Mållan mera sparsamt, den skriver bara Hagdahl, Gustafva Björklund och Anna Maria Zetterstrand om, medan syra (trädgårdssyra, *Rumex rugosus*, syn. *R. acetosa*) förekommer i snart sagt alla kokböcker vid denna tid. Svartrot, scorzonera, likaså. Om den senare skriver Svenska Trädgårdsföreningen:

Till dubbelt ändamål borde *Spanska Scorzonera* allmännare odlas, både för sina smakliga rötter, och bladens användande till föda år silkesmaskar.

Försök med silkesmaskodling var stort i Sverige under 1800-talet! Åtskilliga av dessa köksväxter förekommer faktiskt redan hos Schering Rosenhane (1609-1663)<sup>5</sup>.

### Andra ambitiösa kokboksförfattare

Det är inte bara Hagdahl som är ambitiös på grönsaksområdet. Även Anna Maria Zetterstrands kokbok har med både växtmerg och oxalisrötter (den kallas här surklöfverrofv) i sin kokbok, och det i upplagor som är tidigare än Hagdahls. Hon har dessutom med recept på ”Stufvad rabarberstjolk”, ”Scorzonera”, ”Kardonger”, ”Portlake” och ”Fines Herbes”. Från och med fjärde upplagan 1883 finns ytterligare en rad nyheter och utgivaren skriver i förordet: ”Alla köksväxter, som pläga förekomma i svensk odling, hafva blifvit upptagna, likaså de bästa ätliga svampar.”

Nya recept i denna upplaga är ”Äkta sockerrötter” (*Sium Sisarum*) att skilja från ”Svartrötter, scorsonera eller falska sockerrötter” som den ofta sammanblandas med, ”Hafverrötter (*Tragopogon porrifolius*)”, visserligen inte helt ny som köksväxt, men Hagdahl tar aldrig upp den, ”Körvelrofv”, ”Rotpersilja” (Användes på samma sätt som palsternackor), ”Jordmöss, ardacker” (*Lathyrus tuberosus*)<sup>6</sup>. ”De senare besitta en fin smak, som liknar äkta kastanjer. Stufvas och anrättas som körvelrofvor eller svartrötter men behöfva koka längre för att blifva mjuka.”

Sparrisarter, de fyrkantiga och vingade skidorna kokas som släpärter och serveras med smör. ”Hafva en fin smak, något påminnande om kronärtskockor.” Vidare finns i Zetterstrands kokbok sjökål-strandkål. Hagdahl har inte med dem trots att de rekommenderats av Svenska Trädgårdsföreningen i en årsskrift. Dessutom har Zetterstrand recept på ”Vårsalad, rapunzel

<sup>5</sup> Rosenhane, S., ”Oeconomia”, utgiven av T. Lagerstedt 1941.

<sup>6</sup> Idag är det svenska namnet knölvial.

(*Fedia olitoria*)”, ”Maskrossalad”, ”Indiansk krasse, Kapucinerkrasse”, ”Patentia, romersk spenat”, ”Portlaka”, ”Rosenbönor” bland många andra. Zetterstrands utgivare är alltså väl påläst.

Jämfört med första upplagan av Hagdahls *Kok-Konsten* (1879) är andraupplagan (1891), som jag tidigare påpekat, betydligt omarbetad i kapitlet ”Grönsaker (Fr. Légumes)”. Dels har bildernas antal ökat dels har ett antal nya recept införts. En del köksväxter har även kompletterats med odlingsanvisningar och ett antal nya sorter kommit till, nyheter som Hagdahl säkert snappat upp genom Svenska Trädgårdsföreningen eller ur samtida tidskrifter eller trädgårdslitteratur.

Den enda nyheten vad gäller arter är dock den märkliga choro-gi, med det vetenskapliga namnet *Stachys affinis*. Choro-gi är en knölväxt med egendomliga, vita rotknölar som snarast liknar små Michelingubbar. Den infördes i Skandinavien i slutet av 1880-talet och blev snabbt högsta mode, inte minst i Stockholmsområdet, skriver Lena Israelsson i *Köksträdgården – det gröna arvet* (1996) ”Utsädet var lika eftersökt som dyrbart, kostade hela 500 öre kilot i fröhandeln.” Vad man då trodde var att choro-gi skulle ersätta potatis, men så blev det alltså inte. Svenska släktingar till choro-gi är knölsyska och stinksyska som båda är vildväxande.

### ”Ingen mat för gamla ungarlar”

En hel del hälsoaspekter införs i andra upplagan och här skriver Hagdahl bland annat i avsnittet om potatisen:

Potatisen likasom hela det slägte (*Solanum*), till hvilket den hör, kan hafva giftiga verkningar, men det är hufvudsakligen fröna och de ännu omogna knölarerna, som härför äro kända, hvarför på kalljord växande potatis ej bör förtäras före augusti månad.

Denna försiktighet har han i viss mån gemensam med Zetterstrand som rekommenderar att ”potatis, som tages ur jorden tidigt på hösten, innan den är mogen, bör, för att vara mindre skadlig, kokas på följande sätt...”. Och så följer en beskrivning på hur potatisen först vattenlägges, sedan borstas och sköljes i omgångar innan den äntligen kokas.

Den största skillnaden i andraupplagan av Hagdahls *Kok-konsten* finns annars i introduktionerna till de olika köksväxterna där de flesta avsnitten är omskrivna och utökade med långa, kulturhistoriska texter och spiritualiteten flödar med anekdoter och skämtsamma kommentarer. Så skriver Hagdahl exempelvis om selleriroten att

Selleri bidrager att lifva matsmältningen, men misstänkes för i någon mån upphetsande verkningar, hvilka dock till betydlig grad minskas genom kokning. Det är ingen mat för gamla ungarlar.

I kapitlet om kardon beskriver han avslutningsvis dess likhet med kronärtskocken och fortsätter:

För resten är den genom slägtskap nära förenad med alla dessa stora tistlar, som, enligt hvad allmänt känt är, utgöra åsnornas delice. Äfven dessa kunna sålunda hafva anspråk på att räknas som finsmakare.

Och i kapitlet om gurkan kostar han på sig att vara lite vågad i skämtet och drar en parallell till arabernas kärlekskväden där den sköna kallas ”Gurkan från Damaskus” och fortsätter:

Så långt hafva vi ej kommit i poetisk gurkförtjusning, äfven om vi hört mången lycklig maka liknas vid en frögurka.

### **Hur anrättades och serverades grönsakerna?**

Genomgående i 1800-talskokböckerna anrättas grönsakerna kokta, stekta eller stuvade. Fyllda eller färserade med exempelvis äggulor, grädde och ost. Ofta förekommer muskot i grönsaksrecepten under denna tid och Hagdahl utgör inget undantag.

Om grönsakers anrättning i allmänhet skriver Hagdahl:

Omogna grönsaker äro för öfrigt lika ohelsosamma som omogen frukt, och ofullständigt kokta grönsaker äro lika smaklösa som hårdsmälta, Det moderna sättet att servera dem halfkokta, bör derfor alldeles öfvergifvas af alla, som sätta högre värde på helsan än på modet.

Den franska inspirationen i utformningen av recepten har betonats av Gösta Adelswärd, som visat på rena avskrifter från framför allt Dumas. Samma influenser finns säkerligen även i kapitlet om grönsaker. Hagdahl använder gärna parmesanost och tillsätter vin i stuvningar och det är han ganska ensam om i samtida svenska kokböcker bortsett från Cadier som i använder rött vin till stuvning av bruna bönor med fläsk och parmesanost till gratinerad blomkål i sitt ytterst kortfattade kapitel om ”Legymer”. Precis samma recept har Hagdahl med enbart små förändringar i mängderna.

Precis som Margaretha Elzberg beskriver rätternas turordning vid serveringen i *Försök Til en Pålitelig Matrednings-Bok* från 1751, så ingår grönsaksrätterna i andra turen och serveras som en mellanrätt. Hagdahl utvecklar ämnet i grönsakskapitlet till första upplagan av *Kok-konsten* och i andra upplagan broderar han vidare på temat:

Vid enklare middagar serveras ej alltid grönsakerna som särskild rätt, utan som garnityr eller bihang till köträtter, som dermed garneras; men vid finare middagar äro de outhärliga som mellanrätt, vanligast näst efter steken, och oaktadt sin enkelhet alltid gerna sedda, De hafva således bestämd rang och plats vid en välordnad middag, som utan dem skulle vara ofullständig, ty de utgöra alltid ett af de angenämaste tidsfördrifven vid bordet.

Det där med grönsaker som garnityr har han gemensamt med Cadier som har ett helt kapitel kallat ”Garneringar af legymer”.

### **Hur ny är då Hagdahl?**

Många vill jämföra sig med Hagdahl. Så skriver exempelvis utgivaren i förordet till den elfte upplagan av Gustafva Björklunds *Kokbok för husmödrar* år 1885, att denna vad gäller tillagning av antal rätter (i denna upplaga 2000 recept) ”lemnar öfriga svenska kokböcker, med undantag af Hagdahls stora och dyrbara arbete ’Kokkonsten’, långt bakom sig”. Dock har Gustafva snart en konkurrent: När Zetterstrands kokbok kommer i en femte upplaga 1891 innehåller den 2087 recept och beskrivningar.

Jämfört med sina samtida är Hagdahl framför allt den spirituelle konversatören. Samtida kokfruar – för det är framför allt dessa som ger ut kokböcker – är betydligt mera jordnära och ägnar sig åt att ge recept och handfasta råd om matvarornas hantering. Mathilda Langlet är väl

den av efterföljarna som mest utvecklar ämnet och utöver recepten serverar en grundlig genomgång av allt vad som hör till ett hushåll från renlighet och punktlighet till en husmoders plikter mot man, barn och tjänstefolk. Zetterstrand skriver en hel del om servering och matsedlar, men inte fullt så mycket som Hagdahl.

Franskan smyger sig in som köksspråk och Eva Hellman tillhandahåller till och med uttalshjälp i *Illustrerad kokbok för enkla hushåll och finare kök* (1895). Där heter blomkål, Choux-fleurs (schouflör), ”Stufvad kålrabi”, Choux-raves à la bourgeoise (schou råv alla borrschåas) och så vidare. Hellman drev hushållsskola och matsalar på Drottninggatan 69 i Stockholm och refererade till ”flera fackmän” som medhjälpare i kokboken. Boken har litograferade färgplanscher vilket är förhållandevis nytt, även om det förekom bland annat hos Gouffé, men detta är en nyhet som Hagdahl inte tycktes intressera sig för.

Men varken före eller efter introduktionen av *Kok-konsten* i dess olika upplagor ägnar sig kokboks författarna åt matens kulturhistoria på det vis Hagdahl gör. Som jag ser det får vi vänta ett par, tre decennier in på 1900-talet innan matskribenter tar upp tråden. Så i detta avseende är Hagdahl ganska unik i sin samtid, en salongernas konversatör, och det var väl så han helst ville bli uppfattad.

INGA WALLENQUIST

## Källor och litteratur:

### 1. OTRYCKTA KÄLLOR

#### Arkiv

Rotemansarkivet i Stockholm (för Eva Hellmans biografi).

#### Övriga otryckta källor

Bergström, Nancy, ”Herrskapsmat och husmanskost – en litteraturstudie kring äldre, svenska kok- och hushållsböcker”, specialarbete för 10 poäng inom ämnet Hushållsvetenskap vid Göteborgs universitet 1994.

#### Muntliga källor

Jarnhammar, Lennart, samtal om Hagdahls Dalarötid, juli 2008.

Lagerfelt, Elisabeth, samtal om Hagdahls odlingar på Tidö, juli 2008 (se hennes kapitel i denna bok).

Ryman, Svengunnar, Evolutionsmuseet, Botaniksektionen, Uppsala universitet, om klassificering och vetenskapliga namn på köksväxter då och nu, juli 2008.

### 2. TRYCKTA KÄLLOR

Adelswärd, Gösta, *Charles Emil Hagdahl*, Linköping 1971.

Armfelt Hansell, Örjan, *Mormors sylt och farmors saft*, Stockholm 1970.

- Björklund, Gustafva, *Kokbok för husmödrar*, 12. uppl., Stockholm 1885.
- Blomqvist, Hans, *Mat och dryck i Sverige*, Borås 1980.
- Cadier, Jean-François Régis, *Illustrerad kokbok*, Stockholm 1876.
- Gouffé, Jules, *Le livre de cuisine*, Paris 1867.
- Götrek, Sara, *Sommarhandbok för unga husfruar*, Stockholm 1834.
- Elzberg, Margaretha, *Försök Til en Pålitelig Matrednings-Bok*, Stockholm 1751.
- Förteckning öfver Doktor C. E. Hagdahls efterlemnade boksamling som kommer att försäljas å Stockholms Bokauktionskammare den 21 Maj 1898*, Stockholm 1898.
- Hansson, Marie och Björn, *Köksträdgårdens historia*, Kristianstad 2002.
- Hagdahl, Charles Emil, *Kok-konsten som vetenskap och konst*, Stockholm 1879.
- Hagdahl, Charles Emil, *Kok-konsten som vetenskap och konst*, 2. uppl., Stockholm 1891.
- Hellman, Eva, *Illustrerad kokbok för enkla hushåll och finare kök*, Stockholm 1895.
- Hollberg, Adriana, *Husmanskost. En hjälpreda för Sparsamma Husmödrar*, Linköping 1865.
- Israelsson, Lena, *Köksträdgården det gröna arvet*, Helsingborg 1996.
- Lagerstedt, Lotten, *Kokbok för skolkök och enkla hem*, 5. uppl., Stockholm 1909.
- Lange, Johan, *Kulturplanternes indførselhistorie i Danmark*, Frederiksberg: DSR Forlag, 1999.
- Langlet, Matilda, *Husmodern i staden och på landet*, Stockholm 1884.
- Lindström, Johanna, *Kokbok*, Lund 1876.
- Nylander, Margareta, *Handbok vid den nu brukliga finare matlagningen*, 11. uppl., Stockholm 1859.
- Pihl, Axel, *Berättelse öfver Svenska Trädgårdsföreningens verksamhet åren 1832-1911*, Stockholm 1913.
- Rückersköld, Anna Maria, *Den nya och Fullständiga Kok-boken*, Stockholm 1801.
- Svenska Trädgårdsföreningens årsskrift*, Stockholm 1834 – 1863.
- Tamm, Oscar, *Hushållsträdgården*, Stockholm 1889.
- Wahlund, Per Erik, *Demoiselle, kokbokutgivarskan och restauratrisen Gustava Björklunds liv och verksamhet*, Bollnäs 1991.
- Warg, Cajsa, *Hjelpreda i Hushållningen för unga Fruentimmer*, 9. uppl., Stockholm 1790.



Weltzin, Carolina, *Ny kokbok*, 4. uppl., Stockholm 1821

Zetterstrand, Anna Maria, *Kok- och hushållsbok, grundad på 80-årig öfning och erfarenhet i kokkonsten och hushållningen*, 3. uppl., Norrköping 1877.

Zetterstrand, Anna Maria, *Kok- och hushållsbok, grundad på 80-årig öfning och erfarenhet i kokkonsten och hushållningen*, 5. uppl., Norrköping 1891.

Ärlemalm, Inger, *Cajsa Warg, Hiram och de andra*, Trelleborg 2000.

### 3. ELEKTRONISKA KÄLLOR

Svensk Kulturväxtdatabas, <http://skud.ngb.se/>

#### **Författarpresentation**

Inga Wallenquist, född 1935. Sekreterare i Hagdahlsakademien. Journalist och författare med framför allt mat, trädgård och formgivning som ämnesområden, bland annat boken *Östgötamat* (1996, 1997 och 2008) samt *Trädgårdar i Östergötland* (2004), *Våra älskade torpväxter* (2007), *Formträff* (2007), *Trädgårdsliv* (2008) och *En park i staden* (2009). Bor i Linköping.