

# RIG

TIDSKRIFT UTGIVEN AV FÖRENINGEN FÖR SVENSK KULTURHISTORIA  
I SAMARBETE MED NORDISKA MUSEET OCH FOLKLIVSARKIVET I LUND

## INNEHÅLL

### UPPSATS

Intendenten fil. dr *Alfa Olsson*, Göteborg:  
Koagulerad mjölk i äldre tiders hushållning 113  
Coagulated milk ..... 123

### STRÖDDA MEDDELANDE OCH AKTSTYCKEN

Professor *Sigfrid Svensson*, Lund: Unika  
smörformar? ..... 125  
Einzigartige Butterformen? ..... 129  
Förste intendenten fil. dr *Anna-Maja Nylén*,  
Stockholm: Nordiska museet undersöker  
brudkronor i svenska kyrkor ..... 130

### ÖVERSIKTER OCH GRANSKNINGAR

F. förste intendenten fil. dr *Sigurd Wallin*,  
Stockholm: Skrivande snickare ..... 132

Sven Risom: Nordiske ler-jordshuse. Anmäld  
av fil. kand. *Gustaf Trotzig*, Lund ..... 135  
Lord Twinning: A history of the crown-jewels  
of Europe. Anmäld av förest. för K. Liv-  
rustkammaren fil. dr *Brynolf Hellner*, Stock-  
holm ..... 136  
Olof Hasslöf: En släkt och dess skepp. An-  
mäld av landsantikvariern fil. dr *Manne Hof-  
rén*, Kalmar ..... 137  
Ivar Nylander: Studier rörande den svenska  
äktenskapsrättens historia. Anmäld av docent  
*Holsten Fagerberg*, Uppsala ..... 138  
Svend Jespersen: Studier i Danmarks bönderbyg-  
ningar. Anmäld av fil. stud. *Eva Juster*, Lund 140  
Liselotte Möller: Der Wrangelschrank. An-  
mäld av *Brynolf Hellner* ..... 142

FÖRENINGSMEDDELANDE ..... 144



RIG · ÅRGÅNG 44 · HÄFTE

4

1961

# *Föreningen för svensk kulturbistoria*

Ordförande: Presidenten i Svea Hovrätt *Herman Zetterberg*

Sekreterare: Förste intendenten fil. dr *Marshall Lagerquist*

## REDAKTION:

Nordiska museets styresman professor *Gösta Berg*

Förste intendenten fil. dr *Marshall Lagerquist*

Professor *Sigfrid Svensson*, Rigs redaktör

*Ansvarig utgivare:* Professor *Gösta Berg*

*Redaktionens adress:* Folklivsarkivet, Lund. Telefon 115 28

## *Föreningens och tidskriftens expedition:*

Nordiska museet, Stockholm NO. Telefon 63 05 00

Års- och prenumerationsavgift 10 kr

Postgiro 193958

Rig utgår även till medlemmarna av Sällskapet Folkkultur, Finngatan 8, Lund

Årsavgift 10 kr. Sällskapets postgironummer 177569

Tidskriften utkommer med 4 häften årligen

---

RIG är ett annat namn på guden Heimdall, som enligt den fornisländska "Sången om Rig" gav upphov till de olika samhällsklasserna. Denna dikt innehåller den äldsta kulturhistoriska skildring vi äga från Norden. Föreningen för svensk kulturbistoria valde detta namn som symbol för sin verksamhet, när den stiftades år 1918

---

# RIG

TIDSKRIFT UTGIVEN AV FÖRENINGEN FÖR  
SVENSK KULTURHISTORIA  
I SAMARBETE MED NORDISKA MUSEET OCH  
FOLKLIVSARKIVET I LUND

*1961 ÅRGÅNG 44*

REDAKTION

*GÖSTA BERG · MARSHALL LAGERQUIST*

*SIGFRID SVENSSON*

---

STOCKHOLM 1961

# *Föreningen för svensk kulturbistoria*

## STYRELSE

Hovrättspresidenten *Herman Zetterberg* (ordf.), riksarkivarien *Ingvar Andersson* (v. ordf.), förste intendenten *Marshall Lagerquist* (sekr., adr. Nordiska museet, Stockholm), professor *Sigfrid Svensson* (Rigs redaktör, adr. Folklivsarkivet, Lund), civilingenjören *Bo Westerberg* (skattm.), Nordiska museets styresman professor *Gösta Berg*, professor *Sigurd Erixon*, fil. dr *Ingegerd Henschen*, bibliotekarien *Sam Owen Jansson*, förste antikvarien *Sverker Janson*, fil. dr *Erik Hjalmar Linder*, förste antikvarien *Tord O:son Nordberg*, ambassadören *Sture Petrén*, landsantikvarien *Gösta von Schoultz*, kapten *Nils Strömbom*, intendenten *Svante Svärdström*, professor *Ernst Söderlund*, förste intendenten *Mats Rehnberg*, f. förste intendenten *Sigurd Wallin*

## REVISORER

Intendenten *Anders Nyman*, fil. dr *K. E. Sahlström*

## INNEHÅLL

### UPPSATSER

Professor <i>Gösta Berg</i> , Stockholm: Etnologiska forskningsmetoder .....	65
Ethnological research methods .....	74
Antikvarien fil. lic. <i>Anne Marie Franzén</i> , Stockholm: En koptisk tunika .....	76
A Coptic tunic .....	97
F. museichefen fil. dr <i>Ernst Fischer</i> , Malmö: Flamskvävnadsmönstrens vandringar och förvandlingar .....	1
Patterns in "Flemish weaving" — how they have travelled and changed .....	10
Intendenten fil. dr <i>Alfa Olsson</i> , Göteborg: Koagulerad mjölk i äldre tiders hushållning	113
Coagulated milk .....	123
Docent <i>Ilmar Talve</i> , Åbo: Till linrötningens historia .....	33
Zur Geschichte der Flachsröste .....	46

### STRÖDDA MEDDELANDEN OCH AKTSTYCKEN

Förste intendenten fil. dr <i>Erik Andrén</i> , Stockholm: Thomas Renström — en efterlyst guldsmed .....	101
Professor <i>Sven Dahl</i> , Göteborg: Moderna ortnamns spridning .....	47
The diffusion of modern place-names ....	48
Folklivsforskningens meritvärde för skoltjänst	51
Förste intendenten fil. dr <i>Anna-Maja Nylén</i> : Nordiska museet undersöker brudkronor i svenska kyrkor .....	130
F. museichefen fil. dr <i>Albert Sandklef</i> , Varberg: Marckens lusing Santi Laurs Dag 1640 .....	99
Professor <i>Sigfrid Svensson</i> , Lund: Unika smörformar? .....	125
Einzigartige Butterformen? .....	129
F. förste indendenten fil. dr <i>Sigurd Wallin</i> , Stockholm: N. Aug. Lundgrens dagböcker från Sävstaholm och Vingåker .....	11

### ÖVERSIKTER OCH GRANSKNINGAR

Assistenten fil. kand. <i>Torkel Eriksson</i> , Lund: Vandrande sägner .....	53
F. förste intendenten fil. dr <i>Sigurd Wallin</i> , Stockholm: Skrivande snickare .....	132
—: Örebro slotts historia under Bertil Waldén	104
Hans Commenda: Volkskunde der Stadt Linz an der Donau, del 1—2. Anmäld av professor <i>Sigfrid Svensson</i> , Lund .....	28
Sigurd Erixon: Svenska byar utan systematisk reglering. Anmäld av professor <i>Sven Dahl</i> , Göteborg .....	58
Folkloristica. Festskrift till Dag Strömbäck. Anmäld av docent <i>Nils-Arvid Bringéus</i> , Lund .....	24
S. A. Hallbäck: Medeltida dopfuntar på Dal. Anmäld av intendenten fil. dr <i>Harald Wideen</i> , Göteborg .....	64
Björn Hallerdt: Leva i brukssamhälle. Anmäld av professor <i>Helge Nelson</i> , Lund ....	14
Josef Hanika: Volkskundliche Wandlungen durch Heimatverlust und Zwangswanderung. Anmäld av <i>Sigfrid Svensson</i> .....	27
Hans Hansson: Med tunnelbanan till medeltiden. Anmäld av <i>Harald Wideen</i> .....	63
Olof Hasslöf: En släkt och dess skepp. Anmäld av landsantikvarien fil. dr <i>Manne Hofrén</i> , Kalmar .....	137
Manne Hofrén (utg.): Bygdesnickaren och spelmannen Karl Stenholms minnen, se ovan <i>Sigurd Wallin</i> .....	132
Nils von Hofsten: Pors och andra humleersättningar och ölkryddor i äldre tid. Anmäld av intendenten fil. dr <i>Alfa Olsson</i> , Göteborg	20
Jahrbuch für Volkskunde der Heimatvertriebenen, årg. 1955—58. Anmäld av <i>Sigfrid Svensson</i> .....	27
Svend Jespersen: Studier i Danmarks bönderbyggninger. Anmäld av fil. stud. <i>Eva Juster</i> , Lund .....	140

Waldemar Liungman: Sveriges sägner i ord och bild, del 1—3, se ovan <i>Torkel Eriksson</i>	53	Lord Twinning: A history of the crown-jewels of Europe. Anmäld av <i>Brynolf Hellner</i>	137
Sten Lundwall: Generationsväxlingen inom romantikens klassicism. Anmäld av f. riksantikvarien fil. dr <i>Bengt Thordeman</i> , Stockholm	110	Bertil Waldén: Några nya bidrag till Örebro slotts byggnadshistoria. — Dens.: Örebro slott som residens och ämbetsbyggnad. — Dens.: Residens och rikssalar, se ovan <i>Sigurd Wallin</i>	104
Lieselotte Möller: Der Wrangelschrank und die verwandten süddeutschen Intarsienmöbel des 16. Jahrhunderts. Anmäld av förest. för Livrustkammaren fil. dr <i>Brynolf Hellner</i> , Stockholm	142	Rudolf Weinhold: Töpferwerk in der Oberlausitz. Anmäld av landsantikvarien fil. dr <i>Allan Nilson</i> , Jönköping	26
Ivar Nylander: Studier rörande den svenska äktenskapsrättens historia. Anmäld av docent <i>Holsten Fagerberg</i> , Uppsala	138	Zwischen Kunstgeschichte und Volkskunde. Festschrift für Wilhelm Fraenger. Anmäld av styresmannen professor <i>Gösta Berg</i> , Stockholm	29
Birgitta Odén: Kopparhandel och statsmonopol. Anmäld av lektorn fil. dr <i>Tom Söderberg</i> , Stockholm	18	<i>KORTA BOKNOTISER</i>	
Gunnar Olsen: Træhesten, hundehullet og den spanske kappe. Anmäld av förste intendenten fil. lic. <i>Mats Rehnberg</i> , Stockholm	60	Sture Bolin: En skånsk prästson i Amerika	112
Mats Rehnberg (utg.): Snickarminnen, se ovan <i>Sigurd Wallin</i>	132	O. P. Pettersson: Gamla byar i Wilhelmina, del IV: Register	31
Thale Riisøen och Alf Bøe: Om filigran. Anmäld av intendenten fil. kand. <i>Kersti Holmquist</i> , Stockholm	22	Om visor och låtar. Studier tillägnade Sven Salén	112
Sven Risom: Nordiske ler-jordshuse. Anmäld av fil. kand. <i>Gustaf Trotsig</i> , Lund	135	Svenska Linné-Sällskapetets årskrift 1959	32
Andreas Ropeid: Skav. En studie i eldre tids för-problem. Anmäld av fil. lic. <i>Mátyás Szabó</i> , Lund	61	<i>FÖRENINGSMEDDELANDEN</i>	
		Signaturer under rubriken "Korta boknotiser": O. L. = Olle Lindqvist, S. S. = Sigfrid Sverrisson, S. W-n = Sigurd Wallin.	

# *Koagulerad mjölk i äldre tiders busbällning*

## Några synpunkter på produkter och metoder

Av *Alfa Olsson*

Bland de kulturföreteelser, som kartografiskt redovisas i Atlas över svensk folkkultur utgiven av Kungl. Gustav Adolfs Akademien 1957, återfinnes "Långmjölkens utbredning i Sverige och Finland".<sup>1</sup> Förekomst och frekvens indelas i trenne grader: 1: "långmjölk har regelbundet nyttjats", 2: "långmjölk har sporadiskt nyttjats", 3: "långmjölk förekom ej eller var en införd produkt". Det ligger utom ramen för denna uppsats att diskutera det heterogena, vid skilda tillfällen under loppet av några årtionden till vederbörande svenska och finska arkiv insamlade traditionsmaterial, som ligger till grund för kartan eller i detalj taga ställning till kartbildens värde, till giltighet och räckvidd av den uppfattning, den med ambitiös noggrannhet vill åskådliggöra. Här skall endast framläggas några olika synpunkter på den markanta företeelse i gamla tiders hushållning som användningen av koagulerad mjölk utgör, problem aktualiserade för förf. under en studieresa till Island hösten 1959.<sup>2</sup> Men som bakgrund först ett referat av de slutsatser, framlagda i en kortfattad kommentar, vilken fogats till nyss nämnda utbredningskarta över långmjölk.

<sup>1</sup> A. a. s. 23.

Så kallad långmjölk beskrives som "en speciell typ av konserverad mjölk", som skulle vara en "mera hållbar produkt än vanlig surmjölk". Beträffande den regionala förekomsten konstateras, att långmjölken "spritts" över till Åland och västra Finland men "tyckes varken i Norge, på Island, i Danmark eller Tyskland ha varit i bruk".

I vår tid är skyr, denna speciella typ av koagulerad mjölk, en alldaglig rätt i isländskt kosthåll, i enskilda hushåll såväl som på restauranger och allmänna inrättningar. Ät småbarn ges skyr dagligen, vanligtvis redan från två—tre veckors ålder. Hur beredes då denna mat? Framställningen av mjölkprodukter har i modern tid i allt större utsträckning överflyttats från bondgårdarnas mindre hushållsenheter till mejeriernas kollektiv. På en förfrågan (1959) från Islands nationalmuseum angående skyrberedningen gav en man, som väl kände till hushålls-ekonomiska förhållanden ute i bygderna,

---

<sup>2</sup> Resan möjliggjordes tack vare ett stipendium från Wilhelm och Martina Lundgrens Vetenskapsfond.

För bistånd på olika sätt under detta studiebesök ber förf. att få tacka dr Kristján Eldjárn och dr Jakob Benediktsson, Reykjavík, för kontroll av översättning från isländska rektor Guðrun P. Helgadóttir, Reykjavík.

beskedet, att det på Sydlandet skulle finnas blott en enda gård, långt belägen från något mejeri, där man alltjämt beredde skyr. Alla, som har möjlighet, skickar nämligen mjölken till mejeri och får tillbaka olika produkter, även skyr. Som produkt är isländskt skyr ett resultat av specialisering och renodling av en metod, delvis utvecklad under inverkan av dominanta, miljöbundna faktorer.

I Akureyri, Islands till storleken andra stad och Nordlandets centrum, hade jag tillfälle att i mejeriet följa den moderna skyrframställningen. Den tillgår i stora drag på följande sätt. Skummjolk värmes upp. Täte, þjettir, det vill säga en mindre kvantitet färdigt skyr, tillsättes jämte löpe. Den koagulerade massan samlas upp i tygpåsar, som — för att lekmanmässigt beskriva tillvägagångssätt och apparatur — snurras runt i en spjälbur. I det rum, där detta sker, hålles temperaturen ganska låg. Det vasslebefriade koaglet är därmed färdigt för att genom mjölkbutikerna distribueras ut till hushållen. Vad konsistensen beträffar kan denna vara närmast jämföras med mjukost. Vid försäljning emballeras den i papper som paket. Till måltiden vispas massan kraftigt med vatten eller mjölk, numera gärna i elektrisk hushållsmaskin, och serveras med socker och mjölk eller grädde. På traditionellt vis blandas skyr också med havregrynsgrot — i äldre tid korngröt — till en rätt som kallas hræringur. Om eftersommaren brukar man äta skyr med blåbär. Till ordet berjaskyr, ger Sigfús Blöndal upplysningen: ”skyr, hvori man rører Blaabær el. Rævlinger, og kommer Sukker og Mælk el. Fløde paa.”<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Islandsk-dansk Ordbog, 1920—24. Jfr förf., Om allmogens kosthåll. Gbg 1958, s. 144 ff.

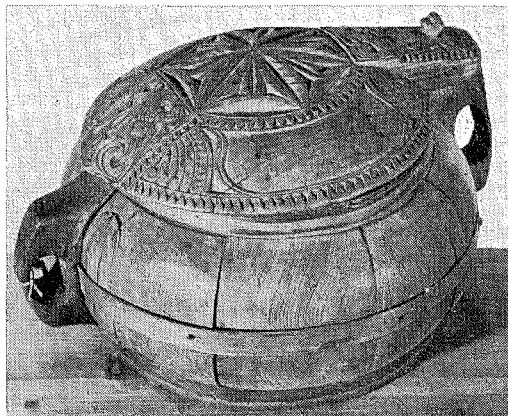
Låt oss så taga del av ett par traditionsuppteckningar om skyrberedning sådan denna tillgick i isländska bondgårdar för ett femtiotal år sedan, i korthet refererade. Man lagade skyr hela året om, men mest sommartid, då tillgången på mjölk var störst. Fären mjölkades inte, vilket varit allmänt bruk längre tillbaka i tiden. Mjölken kokades upp och hälldes i träkar för att svalna av. Gott skyr rördes ut i mjölken och löpe tillsattes. Förr bereddades denna av kalvmage. Karet täcktes med lock, som avlägsnades, när mjölken börjat löpa samman. Då processen framskridit tillräckligt långt silades koaglet genom silduk, utbredd över en så kallad skyrgrind. Det silade skyret vispades med mjölk eller vatten till smidig konsistens och åts med mjölk eller grädde och socker. Det lagrades på tunnor. För att bli bra borde skyret röras upp varje dag. Det blev med tiden allt surare. För det mesta åts skyr med havregrot, i gamla dagar korngröt. Folk i Breiðafjörður plockade skarvakál (*Cochlearia officinalis*, skörbjuggsört) ute på öarna. Bladen lades i det sura skyret och rätten åts utan vidare tillagning.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> GMA. 9045. ”Detta var i gamla dagar, när folk svält. Det är gamla berättelser om det.” Ett sådant tillägg i en meddelares erinringar röjer vederbörandes historiska intresse men är också ett givakt, om man i ett speciellt problemläge har behov av att noga skilja mellan erfarenhet, muntlig tradition eller ur skrivna källor hämtade kunskaper. Förtrogenheten med litteraturen är påfallande och allmän bland islänningar. Skörbjuggsörten har av gammalt varit känd som nytto- och medicinalväxt. Hos hushållsekonomiska författare, från 1700-talet och framåt, är detta ett uppmärksammat och kommenterat faktum. I traditionen framställs tillsättning av vilda örter vanligen som ett utslag av bristsituation och armod. Denna uppfattning torde dock vara alltför ensidig och tämligen sekundär. Om företeelsen betraktas ur en synvinkel, som fångar vidare och djupare sammanhang, framträder den snarare som en reminiscens från ett intensivt utnyttjande av icke odlade växter och som ett normalt inslag i vegetationsår och näringsrytm.



För komplettering av dessa till princip och huvuddrag begränsade men i stort överensstämmande framställningar hänvisar jag till en detaljerad skildring av skyrberedning, författad av en isländsk husmor, Hólmfríður Pétursdóttir.<sup>5</sup> Hennes beskrivning avser nordöstra Island under senare hälften av 1800-talet. Författarinnan rör sig i första hand på den egna erfarenhetens plan. Som iakttagare och registrator bygger hon därjämte på kunskap, som förmedlats av personer i 80- och 90-årsåldern. Sakligt bestämd omfattar historiken den tid, då fårens mjölk direkt utnyttjades i kosten. Förtrogenheten med denna till sommaren bundna insats i livsmedelsförsörjningen åskådliggöres här, som så ofta i goda traditionsmeddelanden, av specialtermer för olika beredningsstadier, konsistenser och lagringsresultat. Här framträder klart de nyanser som endast erfarenheten öppnar ögonen för.

Från denna situationsanalys av praktiskt kunnande och minnesanteckningar av relativt sent datum övergår vi till vissa uppgifter om skyr från äldre tider. Vid 1700-talets slut framhåller sysselmannen i Vadlesyssell Jon Jakobson<sup>6</sup> i en redogörelse för mjölkens användning i isländsk hushållning, att skyr brukas antingen osilat eller silat. Det förra kallas "uppgerðar-skyr" eller "olekia" det senare "síat skyr". Han tillägger: "Det silade är knappast ätbar mat utom med tillsättning av mjölk, emedan det är tjockt och svårsmält, men det osilade däremot är



1. Matask, skyrask. Islands Nationalmuseum, Reykjavík.

lätt och mindre närande och därigenom läskande föda.”<sup>7</sup>

De källor av ännu äldre datum, som har något att ge om hithörande förhållanden, lämnar förvisso i än mindre grad några kokboksmissigt detaljerade recept och anvisningar angående tillagning och servering. Deras jämförelsevis fåtaliga upplysningar inskränker sig i regel till benämningar, självklara till innebörd och användning i det sammanhang de uppträder och för den läsare för vilken de är ämnade. I ett ordboksmanuskript av okänd författare från 1630-40-talet ges översättningen: "Oxygala . . . veluti acetosu[m] lac — surmiolk skyr ólekia."<sup>8</sup> Ordet ólekja är, som redan torde ha framgått av ett tidigare citat, ett uttryck för koagulerad mjölk. Motsatsen till ólekja, nämligen

<sup>7</sup> "Þat síaða er naumast etandi matr án miólkur áláts, svo er þat þyct og strembit, en it ósíaða þarámóti er létt og miðr nærandi, en þó kælandi fæda." Rit þess Konúngliga Íslenzka Lærdóms-Lista Félags. (11. [1790], s. 206 f.); (titeln på denna tidskr. i forts. förk. LFR).

<sup>8</sup> Landsbókasafn (i forts. förk. Lbs) I.B. 77 fol. Citatet förmedlat genom Orðabókin. Universitetet. Reykjavík.

<sup>5</sup> Íslenzkt skyr (19 júní, 1960), s. 13 ff.

<sup>6</sup> Författaren, som skriver under signaturen J. J. är bevärdad i tidens lantbruksekonomiska litteratur och känner till förhållandena i den övriga Norden. Bland annat uppehåller han sig vid en del mjölkkrätter från Norge.

silat skyr, betecknas ofta som "seckbært". "Þriar Tunnur med seckbært skir" heter det i en uppgift från 1607 i Alþingisbækur Íslands<sup>9</sup> och med denna benämning avses en vara som är så torr att den kan bäras i säck. En markegångstaxa, i handskrift från 1400-talet, räknar med "fjordinga tunnur med seckbært skyr".<sup>10</sup> Konsistensen kan också anges genom adjektivet tjock. "4 merkurbollar med þyckt skyrr er alin", heter det i en bestämmelse, som återfinnes i samma källa.<sup>11</sup> En värdering med motsvarande innebörd formuleras i en annan uppgift från ungefär samma tid så: "fjorer merkurbollar med þyckua hvitu er alin."<sup>12</sup> Koagulerad mjölk i olika former hör för övrigt till de varor, vilka i dessa här citerade, märkliga dokument, århundrade efter århundrade har registrerats och taxerats. Under beteckningen Búalög har dessa handlingar sammanställts och utgivits. Ur Guðbrands Þorlakssonar brevbok från 1500-talet kan anföras "ein tunna med hvitu" (1569) och "i buri 2 tunna med hvitu" (1577).<sup>13</sup> Ordet hvita som synonym för skyr, koagulerad mjölk, för medeltidssvenskans vitanmat, "hvitmater"<sup>14</sup> i tankarna, ett uttryck, som måhända alltför ensidigt och oreflekterat och därmed på sitt sätt miss-

visande kommit att förbindas med den katolska kyrkans fasteregler.<sup>15</sup> Matskicket på nordiskt kulturområde har otvivelaktigt varit av sådan art att kyrkans bestämmelser i detta avseende knappast kan ha tätt sig som alltför kännbara ingrepp i invant levnadssätt. Dietföreskrifter, som tillät mjölk och mjölkprodukter, torde i själva verket i viss mån ha fått karaktär av den dygd, som nödvändigheten skapar. En intressant parallell erbjuder kostförhållandena på Irland. A. T. Lucas konstaterar i ett förra året publicerat arbete *Irish food before the potato*: "The various preparations made from milk, comprising, it seems, every possible gradation from simple curds to cheese, were collectively known as *bánbidh*, 'white foods', which was Englished by writers like Spenser as 'whitemeats'" och vidare: "The basis of these 'whitemeats' was curds."<sup>16</sup> — Lagrat, surt skyr beskrives stundom med adjektivet *for*, gammal.<sup>17</sup>

I två konsistensgrader således, som ett mer eller mindre vasslebefriat koagel, har skyr ätits och druckits på Island genom århundraden.<sup>18</sup> Men mjölkprodukter av i princip samma slag har varit utmärkande för nordiskt kosthåll över huvud taget, för att nu inte följa föda av denna art över än vidare områden. I våra dagar nämnes skyr alltsomoftast som "isländsk nationalrätt" liksom långmjölk eller tätmjölk brukar framhållas som en nord-

<sup>9</sup> Lbs IV 55 (1607). Orðabókin.

<sup>10</sup> Búalög um verðlag og allskonar venjur í viðskiptum og búskap á Íslandi. 3, 282. (Sögurit. 13,1. Reykjavík 1915.)

<sup>11</sup> Búalög 3, 398. Jfr 3, 314; 4, 172; 5, 163. En aln vadmal utgjorde ett slags värdeätare. Jfr Kulturhist. lex. f. nord. medeltid: *Byamäl*: "På Ísl. värderades jorden efter kons laga värde, kúgil-di, eller i hundratal, varvid ett hundra betydde ett värde av 120 alnar vadmal, värderade i silver."

<sup>12</sup> Búalög 4, 252

<sup>13</sup> Lbs. Brífabók Gþ s. 3, 144. Orðabókin. Jfr Búalög, passim.

<sup>14</sup> K. F. Söderwall: Ordbok öfver svenska medeltids-språket. Lund 1884—1918.

<sup>15</sup> Om fasta se t.ex. H. Pleijel: *Ferma wid hwitt*. (Svensk lutherdom. Sthlm 1944); Kulturhist. lex. f. nord. medeltid: *Fasta*.

<sup>16</sup> Gwerin. *A Half-Yearly Journal of Folk Life*. 3 (1960), 2, s. 22.

<sup>17</sup> Lbs 366. 8vo, bls 40 (1700-talet). Orðabókin.

<sup>18</sup> För den kunskap om dessa förhållanden, som står att vinna ur sagalitteraturen hänvisas till F. Grøn: *Om kostholdet i Norge indtil aar 1500*. (1927.) Jfr även förf. a.a. 1958.

svensk specialitet. Med tanke på dylika schablonmässiga påståenden kunde det vara intressant att få veta, hur en islänning i en tid före den, som kan nås genom traditionen, uppfattade en svensk rätt av koagulerad mjölk.

Sommaren 1772 företog islänningen biskop Hannes Finnsson en tioveckors färd genom Sverige, från Köpenhamn med Stockholm och Uppsala som mål. Den 15 juli, då biskop Hannes söderifrån anlant till byn Pilkrog i Södertäljetrakten, intogs en måltid, varom han i sin dagbok antecknat: "Här åt jag osilat skyr vilket på landets språk kallas filebunk."<sup>19</sup> Dagboksanteckningen ger i översättningen filebunk från isländskans ólekja resenärens uppfattning om rätten. Den koagulerade mjölk Hannes Finnsson åt till frukost en sommarmorgon i den sörmländska byn har — får vi antaga — förefallit honom alldagligt välbekant från hans isländska hembygd. Den variation i fråga om smaksensationer och konsistens, som han kan ha uppmärksammat, förråder notisen inte. Som parallell till biskopens uttalande kunde man peka på den förut citerade Jon Jakobsons jämförelse mellan "uppgerðarskyr" och danskarnas "oplagt melk".<sup>20</sup> Härmed överensstämmer också Eggert Olafsens språkbruk: "Morgen och Aften spiise de om Sommeren Skyr eller oplagt Mælk, som Vallen er perset ud af, med sød Mælk derover."<sup>21</sup>

Om beredningen av den rätt, som serverades i Pilkrog, finns inga upplysningar. Var det "självsurnad" mjölk? Tätmjölk

eller långmjölk? Däröfver vet vi ingenting. Vi torde emellertid ha skäl att antaga, att det skyr, som Hannes Finnsson brukade äta hemma på Island, framställdes på samma vis som in i mannaminne varit och i princip alltjämt är brukligt, nämligen genom att koagulera mjölk på inledningsvis beskrivet sätt.

De spörsmål, som forskningen knutit till koagulationsprincipen, löpemetodens förhållande till surmjölkförfarandet, kunde i detta sammanhang möjligen ligga inom en rimlig associationsram. Låt oss emellertid här, med denna visserligen skissartade och i detaljerna oklara tidsbild ur vardagsmiljö som aktuell förövändning, i stället taga upp och försöka belysa en annan frågeställning, nämligen denna: har användningen av tätört (*Pinguicula vulgaris*), på vissa håll betecknande kallad skyrgräs,<sup>22</sup> varit främmande för isländsk mjölkhushållning?

Vid ett besök på bygdemuseet i Rangá-valla- och Skaftafellssyssla kom jag att se närmare på en laggad, grönmålad liten bytta. Föreståndaren för samlingarna Þórður Tómasson förklarade, att det var en så kallad lyfjadallur eller hleypisdallur, ett kärl, som använts till förvaring av löpe. Herr Tómasson omtalade vidare, att de gamla kvinnorna brukat använda bladen av lyfjagras tillsammans med kalvlöpe för att koagulera mjölk. Islänningarnas lyfjagras eller hleypisgras är *Pinguicula vulgaris*.<sup>23</sup> Ordet lyf användes

<sup>19</sup> H. Finnsson: Stockholmsrella. Andvari. 59 (1934), s. 25 ("Hér borða eg ólekju, er á landsins tungumál kallast filebunka.")

<sup>20</sup> A. a. s. 208.

<sup>21</sup> E. Olafsen & B. Povelsen: Vice-Lavmand Eggert Olafsens og Land-Physici Biarne Povelsens Reise igiennem Island. Sorøe 1772, s. 24.

<sup>22</sup> ULMA 1565, 1188 Dal., 2112 Gotland. Andra variationer av örtens namn med anspelning på dess här aktuella egenskaper har upptecknats i olika svenska bygder under skilda tider: Sätört, sätgräs, tätgräs, täta, tjätt; i Norge förutom tættegræs, även kjæsegræs. (H. Jenssen-Tusch: Nordiske Plantenavne. Khvn 1867, s. 166 f.)

<sup>23</sup> S. Stefánsson: Flora Íslands. 3 útg., aukin. Akureyri 1948.

förutom i betydelsen läkemedel som synonym till hleypir (löpe), enligt Blöndal i bruk på Nord- och Sydlandet. I Guðmundur Andreassons *Lexicon Islandicum* ges till ordet lif kommentaren: "Condi-menta lac coagulantia ex membranis..."<sup>24</sup> Bladen av nämnda ört insamlades sommartid och sattes till kalvmage i vassle eller saltat vatten. Med lyfjagras som ingrediens ansågs resultatet bli bättre.<sup>25</sup> Ytterligare uppgifter ur levande isländsk tradition om örter användning vid preparering av mjölk har hittills inte kunnat erhållas. I sin uppsats *Íslenzkt og útlent skyr* har Gísli Guðmundsson<sup>26</sup> i en not anmärkt: "Jag glömde omtala att i gamla dagar skulle kvinnor som beredde skyr om sommaren ha nyttjat löpegräs vid framställning av täte i stället för kalvlöpe."<sup>27</sup> Sin på kemisk sakkunskap grundade uppfattning om tätörtens koagulerande egenskaper har denne författare uttryckt så: "Visserligen kan ett slags löpe fås ur löpegräs men syrebakterier med goda egenskaper kan inte ha funnits i den."<sup>28</sup> I sin flora har O. J. Hjaltalín, distriktsläkare och hela sitt liv verksam bland isländsk allmoge, till den botaniska beskrivningen av *Pinguicula vulgaris* fogat några uppgifter och konstateranden om gagn och beredning.<sup>29</sup> Det heter där: "Örten, sjuden i mjölk, löper densamma, men det passar illa, att mina landsmän, som har nog av

den, inte tar exempel efter norrmän, svenskar och lappar, vilka bereder täte eller gelé (lac hyperboreum) i utdrygande syfte vilket sker på detta sätt. Krossade blad av löpeört lägges på en sil, och därigenom silas mjölken, som därefter hålles i ett grunt kärl, vilket sättes åt sidan tills den tjocknar, en till två till tre dagar eftersom värmen är i vädret, då tjocknar mjölken men skiljer sig inte. Av denna massa bör man taga till måltiderna och blanda i mjölk så mycket som förbrukas, varvid den tjocknar och blir också mera läcker och mättar bättre."<sup>30</sup> Hjaltalín räknar vidare upp de inhemska namnen lifjagras, kæsirsgras, hleypisgras, Jónsmessugras. I *Forsøg till en Islandsk Naturhistorie* (Khvn 1786) konstaterar N. Mohr: "*Pinguicula vulgaris*, Lifa-Gras eller Jons-Gras, paa Østerlandet Kiæses-Gras, Vibefit, Haarvæxt, voxer overalt paa fugtige Steder, blomstrer først i Junio, Dens Blade koges i Linolie, og bruges som et Plaster i gamle Saar. I Norge koges Bladene i Vand, hvormed vaskes Børns Hoveder, som derved befries fra Luus. Dens Kraft, at løbe Melk til Ost er her og bekiendt."<sup>31</sup> I huvudsak samma uppgifter om egenskaper och användning vad gäller lyfiagras återfinnes i B. Halldors-

<sup>24</sup> A. a. Havniæ 1683. I handskrift föreligger detta arbete från 1650-talet, en upplysning för vilken förf. har att tacka dr Jakob Benediktsson.

<sup>25</sup> GMA. 9049.

<sup>26</sup> Búnaðarit. 1913.

<sup>27</sup> A. a. s. 16. "Eg gleymdi að geta þess, að til forna munu sumar skyrgerðarkonur hafa notað lyfjagrös við þéttagerð i staðinn fyrir kálfslyf."

<sup>28</sup> "Að visu má gera einskonar hleypi af lyfjagrösnum en kyngóðir súrgerlar hafa ekki fundist i þeim".

<sup>29</sup> *Íslenzk grasafraði*. Kph. 1830, s. 83 f.

<sup>30</sup> "Urtin soðin í mjólk hleypir hana, en illa fer að landar mínir, hvar nægð hennar vex, eigi fara að dæmum Norðmanna, Svía og Finnlappa, er með urt þessari búa sér til þetta eðr mauk (lac hyperboreum), er þeim þykir til drýginda horfa, og skeðr það á þennan hátt. Marin Lifjaurtar blöð leggjast á súl, og þarigegnum síast mjólkinn, þarepter er hún látin í grunn ílát, og sett frá, á afvikinn stað, þartil þykknar í 1, 2 til 3 daga, eptir sem hlýindi eru í veðri, þá þykknar mjólkinn og skilr sig þó eigi. Af þetta þessum takist á málum og blandist í mjólk, sem maðr ætlar sér til nautnar, hvarvið hún þykknar, sem og verðr munntamari, og stendr betr undir."

<sup>31</sup> A. a. s. 152 f.

sons botanik, Gras-nytiar (Khvn 1783).<sup>32</sup> Ännu en folklig namnvariant, nämligen St Jóhannis blóm uppräknas av en annan samtida författare i en sammanställning av isländska växt-, fisk- och fågelnamn med latinsk nomenklatur.<sup>33</sup> Sistnämnde skribent — Olaus Olavius är hans namn — har i ett arbete om smör och osttillverkning på Island<sup>34</sup> lämnat följande upplysningar: "Med syra och midsommargräs, löpegräs och flera liknande örter, som förr plockades, kan mjölk, om man så vill, löpas men är på intet vis så bra till ost som rensad kalvmage."<sup>35</sup> I Eggert Olafsens klassiska Islandsskildring meddelas: "Carex Linnæi, Pingvicula, Isl. Lífia-Gras, kaldes saaledes, fordi den bruges undertiden af Huusholdersker i Steden for Løbe, Isl. Líf, og i plur. Lífjar."<sup>36</sup>

I det ovan i annat sammanhang citerade ordboksmanuskriptet från 1630-40-talet återfinnes ordet lyfjagras till den latinska textens "Galium" med förklaringen "q[vo]d vim coaguli habeat in cogendo lacte".<sup>37</sup> Sammanställningen lyfjagras, lifiagras — Galium kan även beläggas i ett dokument från 1700-talets början.<sup>38</sup> Nu inställer sig frågan: var lyfjagras under 1600-talet möjligen islänningarnas namn på Galium?

Enligt nutida och traditionellt isländskt namnskick är maðra, hvítmaðra och gulmaðra de inhemska namnen för Galium i dess förefintliga varianter liksom lyfjagras, kæsirsgras, hleypisgras betecknar Pinguicula.<sup>39</sup> Nu förhåller det sig emellertid så, att Galium av gammalt förutom annan gagnelig användbarhet som medicament och färgämne varit känd för egenskapen att koagulera mjölk. Haldorsson återger erfarenheten, att där varest gulmåran växer ymnigt på betesmarkerna, klagar kvinnorna att mjölken vill löpna genast. Med hänvisning till Gunnerus som källa framhåller han fördelarna av dess användning vid ystning.<sup>40</sup> I den äldre klassiska botaniska litteraturen<sup>41</sup> upprepas i arbete efter arbete detta kunskapsstoff, som går tillbaka till antiken. I Flora Danica heter det: "Dr Galenus vidner med Dioscoride om at den [Galium] coagulerer oc løbner Melcken till sammen."<sup>42</sup> "Hela växten hyser en syra, som gör att den ystar mjölk; kor, som ätit mycket af den, gifva mjölk, som ystar sig eller löpnar lättare än vanligt. Den brukas derföre i synnerhet i Irland att läggas i mjölken vid ystning. I Grefskapet Chester, der god ost tillredes, brukas örten dertill; också kallas växten af Fransmännen Caille-lait", framhåller Quensel 1804.<sup>43</sup> De svenska provinsiella

<sup>32</sup> A. a. s. 129 f.

<sup>33</sup> O. O. (= Olaus Olavius): Fáein Islenzk Jurta, Fiska og Fuglanöfn, snúin á Látínska túngu eptir hætti Náttúru-spekinga á vorri öld. LFR. 1 (1780). Kph. 1781, s. 4 ff.

<sup>34</sup> Fáeinar Skiringargreinar um Smiør og Ostabunad á Íslandi. Kph. 1780, s. 54.

<sup>35</sup> "Með súrum og Jónsgrasi, lifiagrasi og fleirum, þessháttar jurtum má og, miólk hleypa ef vill, sem aðr var tint en hvergi svo vel til osta, sem meðr tindum kæsismögum."

<sup>36</sup> A. a. s. 18.

<sup>37</sup> Lbs. IB 77 fol., s. 87. Orðabókin.

<sup>38</sup> Lbs. 224. 4<sup>to</sup> bls. 605. Orðabókin.

<sup>39</sup> Jenssen-Tusch, a. a. s. 96 f.

<sup>40</sup> A. a. s. 142; 141. Jfr J. E. Gunnerus: Flora Norvegica. Nidaros 1766. 1, s. 49. "Coma lac, coaguli instar, condensat. Ab Anglis eadem coagulo immititur ad præstantissimos caseos conficiendos."

<sup>41</sup> Se t. ex. P. A. Matthioli: Kreuterbuch... zum drittenmahl... gemehret... durch J. Camerarium 1600, s. 398; C. Schwenckfelt: Stirpium & Fossilium Silesiæ Catalogus. Lipsiæ 1600, s. 81 f.; T. Pancovii Herbarium... 1673, s. 189.

<sup>42</sup> S. Paulli: Flora Danica. Khvn 1648, s. 241.

<sup>43</sup> J. W. Palmstruch & C. Quensel: Svensk botanik. 3. Sthlm 1804, 165.

benämningarna mjölkysta (Jämtland) för vitmåra och byttgräs och mjölkysta (Skåne) för gulmåra antyder en folklig medvetenhet om växtens koagulerande verkan.<sup>44</sup>

Karakteristiken av *Galium* — för att nu återgå till tolkningen av ordboksmanskriptet från 1600-talet — var således helt i nivå med tidens botaniska och farmakologiska vetande. En adekvat isländsk benämning för en växt med dylika egenskaper var förvisso lyfjagras. Men längre kan vi tyvärr inte komma. Vi har ju ingen möjlighet att avgöra, huruvida den isländske ordboksförfattaren i sina översättningsmödor stannat vid den verbala tolkningen eller om han sökt sig till verkligheten bakom orden, en verklighet, som skulle ha aktualiserats för honom i konkreta minnesbilder ur Islands flora, i en medveten föreställning om lyfjagras och om denna örts egenheter och gagn.

Ett antagande, att *Pinguicula* på Island under 1600-talet och långt dessförinnan till såväl namnet som gagnet ändock var lyfjagras, torde emellertid ligga inom ramen för det rimliga och sannolika. I fråga om denna örts användning i koagulerande syfte synes de visserligen vaga spåren i isländsk tradition och de ingalunda alltid entydiga uppgifterna i isländsk litteratur dock utan tvekan leda tillbaka till praktisk erfarenhet. Mätbar bedömning av metodens betydelse i öbornas hushållning ligger på grund av materialets bristfällighet utanför möjlighetens gräns.

Bruket att koagulera mjölk med hjälp av *Pinguicula vulgaris* har in i mannaninne utgjort ett mer eller mindre markant drag i svensk och norsk mjölkhus-

hållning. Spår och reminiscenser av samma insikt och förfarande möter på Färöarna och Island. Färingarna kallar tätörten undirlögugras, löpt mjölk beskrives med uttrycket underlagd.<sup>45</sup> Detta ålderdomliga drag i prepareringen av mjölk kan förmodas vara av hög ålder. Måhända går metod och kunskap tillbaka på ett gemensamt, i fjärran tid skiftat skandinaviskt arv. Givetvis får man också räkna med att aktualisering kan ha skett vid senare tillfällen genom kontakter av skilda slag. Företeelsen bör emellertid — så synes det mig — ses som ett led i än större sammanhang. För det första är *Pinguicula vulgaris* inte det enda vegetabiliska hjälpmedel, som använts för att koagulera mjölk. Som kvardröjande element i traditionsbundna miljöer och omvittnad i litteraturen finner vi i Sverige och Norge vid sidan av *Pinguicula* även *Drosera rotundifolia* och *longifolia* som medel att framställa en produkt av den typ som synnerligen karakteriserande uttryckes med orden långmjölk, tätmjölk eller ympmjölk. ”*Drosera rotundifolia* . . . Værdalis Dug-græs v. Tættegræs (quia uti *Pinguicula vulgaris lacti coagulando adhibitur*)”, antecknar Gunnerus 1766.<sup>46</sup> Utnyttjandet av ännu andra örter med koagulerande verkan såsom *Galium* och *Rumex*<sup>47</sup> kan vagt spåras i Norden. I rum och tid öppnas här vidare perspektiv, där penetrering av källorna för oss ut över i första hand ett större europeiskt område

<sup>45</sup> Förf. a. a. 1958; Jfr även L. Reinton: Sæterbruket i Noreg. Oslo 1955, s. 265; P. Jæger-Leirvik: ”Tettmelk og settmelk” i Ytre Namdal. (By og bygd 13 [1960].)

<sup>46</sup> A. a. 1, s. 81. För övrigt hänvisas till Grøn a. a. och N. Keyland: Svensk allmogekost, 2 och där anf. litt.

<sup>47</sup> Jfr ovan; se även O. E. Arenander: Die altertümliche Milchwirtschaft in Nordschweden. Sthlm 1911.

<sup>44</sup> Jenssen-Tusch a. a. s. 96 ff.

men också tillbaka till antiken. För det andra utgör koagulerad mjölk, i alla varianter och oavsett metod, som kulturproblem en helhet, vilket faktum inte får förbises även om detta omfattande komplex studeras i detaljer. För det tredje är *Pinguicula* som nyttoväxt inte fixerad till mjölkhanteringen blott och bart. Den hör även folkmedicinen till.<sup>48</sup>

Vid ytligt betraktande och i belysning endast av levande eller försvinnande tradition framstår visserligen isländskt skyr och svensk långmjölk som två typer, var och en med sin egenart. Men skillnaderna, väsentligen betingade av ovedersägliga differenser i de kemiska processerna, får ur kulturhistorisk synpunkt inte överdimensioneras. I fördjupat perspektiv förändras den historiska bilden. Den preparering av mjölk, som Pehr Schissler 1749 beskrivit från Hälsingland bör ha gett en produkt, som till typen varit någorlunda identisk med Islands skyr.<sup>49</sup> Den odiskutabla likheten mellan isländskt skyr och

”settmjølck” har P. Jæger-Leirvik mycket riktigt påpekat i sina minnes- och traditionsanteckningar från Namdalen i Norge.<sup>49a</sup> Å andra sidan har, såsom jag försökt visa, bruket av *Pinguicula* en gång haft en vidträcktare utbredning än vad det recenta material, som ligger till grund för den inledningsvis berörda kartan i Atlas över svensk folkkultur, ger vid handen. Tyngdpunkten för just denna örts roll i mjölkhanteringen synes emellertid i ett europeiskt sammanhang böra betecknas som nordlig. Som instrument förmedlar kartan en statisk bild, registrerande i arkiven förvarade anteckningar ur minne eller erfarenhet om ett kulturprocessens vikande drag. Det tidsavsnitt, som på denna väg nås, är relativt snävt begränsat. Emellertid inställer sig förrädiskt lätt ett skenbart längre tidsperspektiv än vad källmaterialet tillåter. För att ge en framställning av den arten dess rätta plats och belysning som presentation av ett i och för sig intressant led i ett

<sup>48</sup> Jfr ovan anförda citat och dessutom t.ex. I. Reichborn-Kjennerud: *Vår gamle trolldomsmedicin* 3, s. 56, där exempel anföres på att *Pinguicula*arter i likhet med *Drosera*- och *Euphorbia*arter i folkmun kallats ringormsgräs, vilket skulle avslöja dessa örter som terapeutiska medel mot vissa utslag.

<sup>49</sup> Schissler, *Hälsinga Hushållning*, Sthlm 1749, s. 54 (”Af Miölken giöres och här i Landet et slag som kallas Tiöck- eller Surmiölk, och thet om Wären, någre wekor förr än the ärna sig til Fäboderna på följande sätt: Man tager en Kiettel antingen Rän, thet är sådan Miölk som något stått, at första Grädden blifwit aftagen, (som ibland äntå sker 2:ne gångor, för Smöret skul) eller sielfwa söta Miölken, hwilken är så mycket bättre: Upkokas wäl, slås theruppå uti en Bår eller Så, och sedan then wäl blifwit swal, lägges theruti wid första giörningen 2 til 3:ne skedblad af then så kallade Löpjan, som bekant är också brukas wid Ost-giöringen men sedan tages af then färdige Miölken, så många skedblad wid the öfrige Giörningarne. Sedan thetta är giordt, blifwer then efter et halft dygns stående tiöck, som en hwispad tiöcker Grädda.”)

<sup>49a</sup> A. a. s. 48 (”För mjølka skulle påfyllast, vart koppen oppvermd ved at han fekk stå ei tid med varmt vatn under lok. Nå dette vatnet var tömt or koppen, måtte han takast i bruk for han kjølne. Først vart det lagt tette i botnen, 3—4 skeier i ein 20-liters dall. Så vart koppen fylt med nymjølka heilmjølck, som først var gjeve eit oppkok, og så temperera ned til blodtemperatur. Før dei slo mjølka i kjørelet, prøvde dei temperaturen med ein veslefinger. Når denne mjølka var påfylt, hadde dei oppi ’kjesi’ (osteløpe)... Etter at ’kjesin’ var komen oppi mjølka, vart det rørt godt om. Så vart loket lagt på eller spunset tetta, og mjølkkoppen sett på ein kjøleg stad, t. d. i kjellaren. Der skulle han stå i ro eit par døgn eller helst meir. Da skulle settmjølka vera ferdig. Ho skulle da kunne stå seg i fleire månader, tilmed i sommarvarmen. Settmjølka vart ikkje seig som tette-mjølck, men likna meir ost. Ho var så pass fast, at ho kunne takast i klumpar or kjørelet med skei, utan at holet etter uttaket seig att med det same. Utrørd vart ho som tjukk rømme... Etter grundige etterøkingar både i Foldereid og i grannebygdene har eg funne at det er truleg mor mi som sist laga settmjølck her. Det var i 1907.”)

kultursammanhang, i ett långt dynamiskt förlopp, är det nödvändigt att se densamma mot bakgrunden av en till natur och funktion bestämd helhet, en grundstruktur. I detta djuperspektiv avtecknar sig kulturobjekten i sin föränderlighet, blottas deras väsen som ett skeende, en aktivitet.

Vi rör oss över ett stort geografiskt område, där vi ibland får erfara att överensstämmelse i sak ingalunda innebär samstämmighet i tid. I Linnés Örtabok 1725, det äldsta kända arbetet av hans hand, heter det om "Hårwext", "Pingvicula af pingvie, fet, ty när man tar på hene äro bladen så feta som dhe woro flotade. När miölken will löpna för hastigt och blifwer mycken siäring, skall man lägga bladen på sitelen,<sup>50</sup> och när man hene siler, sila der igenom".<sup>51</sup> Vid läsningen av denna, gymnasisten Linnæus' anteckning, kommer den isländske hembygdsforskarens upplysning från 1959 i tankarna: "De gamla kvinnorna satte lyfjagras, bladen av denna växt i kalvlöpe. Då blev det bättre."<sup>52</sup> Traditionsbunden erfarenhet och därmed förenat beteende får stundom en biton av någonting uttalat och obestämbart vid sidan av en självklar förankring i reala förutsättningar och nyttyosynpunkter.

De komplicerade problem och därmed de svårigheter, som möter forskaren, avspeglas på ett ganska belysande sätt i terminologin. Att en nomenklatur, knuten till mänsklig livsyttning av så vital art som födoämnenas tillvaratagande och be-

redning, företer rikt skiftande former är naturligt. Variationerna hänför sig till rum och tid men beror också av individuella egenheter och relationer. Ofta saknar dessa folkliga termer den exakthet, som för den vetenskapliga analysen skulle vara av värde. Den äldre topografiska och ekonomisk-historiska litteraturens ordval i sådana ämnen präglas av vederbörande författares till skilda associationer bundna uppfattningar och missuppfattningar. Ett sentida bidrag i ytterligare förvirrande riktning till denna flora av benämningar har — det måste erkännas — lämnats av folklivsforskningens företrädare.

Det gäller därför att tränga bakom ordens mångfald för att komma åt sak och funktion. Men beaktandet av detta främsta och oeftergivliga krav vid ett koststudium, koncentrerat i första hand kring det, även ur etnologisk-historisk synvinkel, brännande spörsmålet om födoämnenas art och proportioner får inte förstås som ett förringande av det språkliga materialet. Ordens innebörd och härledning kan stundom få karaktär av nyckelkunskap till vägledning för forskaren, kompletterande och kanske verifierande den kulturbild och de slutsatser, han på andra vägar nått fram till. Orden kan bli reflexbetonade kontaktpunkter mellan tvenne vetenskapsgrenar, kulturhistorikerns och språkforskarens. Med utgångspunkt från denna studie samlas intresset till ordet lyf (lyfjagras) såsom exempel på antydd samverkan.<sup>53</sup>

<sup>50</sup> J. E. Rietz: Ordbok öfver svenska allmogespråket. Lund 1867: Sittel (Kalmar län) ställning, form.

<sup>51</sup> Carolus N. Linnæus: Örtabok. 1725. Utg. av Sv. Läkaresällskapet till Linnéjubileet 1957 genom T. Fredbärg, Sthlm 1957.

<sup>52</sup> GMA. 9049.

<sup>53</sup> Analyser av detta ord, se exempelvis: A. Jóhannesson: Isländisches etymologisches Wörterbuch. Bern 1956; J. de Vries: Altnordisches etymologisches Wörterbuch. Leiden 1961. — För att undvika missförstånd bör understrykas att förf:s såväl avsikt som förmåga i fråga om de rent språkliga problemen inte sträcker sig längre än till ett uppmärksammande av resultat, presenterade av fackmän.



## Summary

### *Coagulated milk in household economy in early times*

In early times, coagulated milk was one of the most important components of the northerners' fare. Different types occurred, depending on the varying methods and circumstances of preparation and storage. A visit to Iceland in 1959 and consequently a closer acquaintance with the dish typical of the country "skyr" (coagulated milk) led to study of this important ingredient in their diet.

Nowadays, "skyr" is a dairy product to a considerable extent. However, the preparation is in principle the same as it has been for centuries on the farmsteads all round the Icelandic settlements. Milk, boiled and then cooled down to a suitable temperature, is coagulated with rennet and a certain quantity of "skyr" from a previous preparation. The coagulate, free from whey, is distributed to households through the milk shops and is prepared for a meal by being whipped up with water or milk and is served with sugar and milk or cream. Traditionally, "skyr" was also mixed with oatmeal porridge — in early times, with barley porridge — to make a dish called "hræringur". In late summer, "skyr" is eaten with bilberries.

Both old Nordic "skyr" and modern dialectal variants of this word mean coagulated milk in general. By using the leaf of the herb *Pinguicula vulgaris* (butterwort) which grows all over Scandinavia, as a coagulating agent, a product of a special type was made which is called "långmjölk", "tätmjölk" or "ympemjölk" (inoculated milk), depending on the consistency and the preparation. Even within living memory this milk product was eaten daily over a wide area of Sweden and at certain times of year. The phenomenon which shows a clear tendency to retreat has been registered and recorded in the form of field research and traditional records. In the "Atlas över svensk folkkultur" (the Atlas of Swedish national culture) published by King Gustaf Adolf's

Academy in 1957, some facts about the occurrence of "långmjölk" have been made clear, thanks to the material preserved in Swedish and Finnish archives. The map shows a localized distribution in the northern provinces of Sweden, and also in Åland and the west of Finland. In a commentary on the distribution map, it is established among other things that "långmjölk" had been "extended" to Åland and the west of Finland. But "does not seem to have been usual in Norway, Iceland, Denmark or Germany". Now it seems likely, however, that even in Norway, *Pinguicula vulgaris* was used in the preparation of milk, a fact which is supported by tradition and literary references. Traces and memories of the same method are to be found moreover in the Faroe Islands and Iceland. The Faroese call *Pinguicula vulgaris* "undirløgugas". "Undirløga" means "cheese rennet". In Icelandic tradition and in Icelandic literary sources from different periods, the author has found some traces, vague though they are which probably derive from practical experience of using this herb as a coagulating agent. Common Icelandic names for this herb are "lyfjagras" and "hleypisgras", "Lyfja" and "hleypir" mean "rennet". This ancient feature in the preparation of milk can be assumed to be of great age. Method and knowledge may go back to a common Scandinavian legacy which had been divided in the distant past. The phenomenon should however according to the author be seen as a link in a wider context. Firstly, *Pinguicula vulgaris* is not the only vegetable agent used for coagulating milk. In Sweden and Norway, the same properties have been attributed to *Drosera rotundifolia* and *longifolia*. Knowledge of the coagulating properties of still more herbs such as *Galium* and *Rumex* can also be traced in the Scandinavian countries. With a closer examination of sources, especially the plentiful older bota-

nical material, wider perspectives in time and space open out to cover a wider European area and to go back to antiquity. Secondly, coagulated milk in all its variations and quite apart from method constitutes a unit, as a cultural problem, which the scholar, studying problems of detail, should try to see in its entirety. Thirdly, *Pinguicula vulgaris* as a useful herb, is not confined only to treating milk. It also has a use in popular medicine. The author has tried to show that use of *Pinguicula* in preparing milk once had a wider distribution than is shown by the more recent material which is a basis for the map referred to above. On the other hand, from Swedish topographical literature of the 18th century and from Norway from the beginning of the

20th century, descriptions have been quoted of milk preparation which appears to have given a product which in type was almost identical with the "skyr" from Iceland. Against the background of such a structure, which is limited in nature and function, the author suggests that in a much wider and deeper context, the map in question and the commentary are to a great extent incomplete and misleading.

The complex problem and also the difficulties which the scholar meets are reflected in the terminology. Abundant material is provided by the popular names for this aspect of human activity and the author points out finally that it is a problem of interest both to the linguist and the cultural historian.

# STRÖDDA MEDDELANDEN OCH AKTSTYCKEN

## Unika smörformar?

Av Sigfrid Svensson

Nils G. Bruzelius har i sin bok *Allmogelivet* i Ingelstads härad åskådligt beskrivit den rikliga mängd matvaror som gästerna skulle medföra till ett bröllop. Till "förningen" hörde sålunda i denna del av Skåne öl och brännvin, risgryn, siktebröd, salt och rökt kött av olika slag, höns samt "en så kallad 'smörost' med ett toppformigt smörstycke utpringlat med en sked". Bruzelius beskriver vidare dukningen vid bröllopsmåltiden: på varje bord stod i mitten ett fat med kött, "saltmatsfatet", samt på vardera sidan om detta "en smörkopp med ett utpringlat 'smörslag'".<sup>1</sup> I sin uppsats *Smörställ*<sup>2</sup> har Anna-Maja Nylén angivit de allmänna förutsättningarna för den rikliga smörtillgången vid allmogens kalas. Hon visar också att det varit allmän sed att dekorera, "krusa", det på kalasbordet framsatta smöret, en sed som ju alltjämt är levande. Dekoreringen kunde ske med en spade eller en stämpel men också genom att smöret pressades i en på insidan ornerad form. Sådana formar

äro i stort antal kända från övre Sverige. Smörformar av trä fastän av en annan konstruktion än de norrländska ha också funnits hos allmogen i Skåne. Men i vilken utsträckning?

Harald Nilsson har i en liten bildartikel i *Kulturhistoriska museets årsbok 1942*<sup>3</sup> presenterat en smörform i museet från Burlöv i Bara härad i sydvästra Skåne, dat. 1801. Nilsson hänvisar till en liknande form i Nordiska museet, jfr fig. 1, och framhåller att inget av museerna äger mer än var sitt exemplar av denna typ. Dessa skånska ostformar äro ej ledade och vikbara som de norrländska utan sidorna äro lösa och hopsättbara genom tappar på samma sätt som i en ostform. Till de båda förut kända museiexemplaren skall här fogas ytterligare ett, en sydostskånsk smörform som finnes i författarens ägo, fig. 2—6.

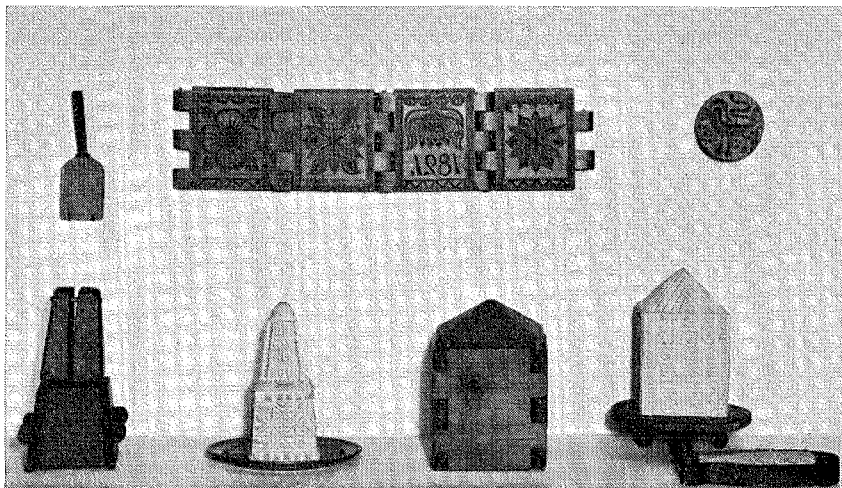
Smörformen har jag erhållit som arv från mitt föräldrahem, Hagestad nr 11, Löderups socken i Ingelstads härad. Min far, hemmansägaren Lars Svensson, född på gården 1865, har tidigare berättat för mig om dess användning: "Det var allmänt förr i tiden, att de hade smör med sig på gille. Då hade de smörformar. Sen la de sidorna på och tryckte till. De fick lägga skivorna i blöt först, så de skulle släppa. Så formen satt på under transporten. Först skulle de ha karotten fylld med smöret och så stod formen ovanpå, så det blev ett drygt smörstycke. De brukade nog också av spar-

Originalmanuskriptet till detta meddelande ingår i en handskriven festskrift, som från Nordiska museet och Seminariet i folklivsforskning i Stockholm överlämnades till professor John Granlund på 60-årsdagen den 25/10 1961.

<sup>1</sup> Anf. arb., 2 uppl., Lund 1930, s. 91, 95. — Med "smörslag" åsyftas det efter kärningen "ihopslagna" smöret; jfr "smörslav" i J. E. Rietz: *Svenskt dialektlexikon*, Lund 1867, s. 636. Den av Bruzelius återgivna benämningen "smörost" kan möjligen betyda att ostformar tidigare använts för smörets dekoreringsring.

<sup>2</sup> Anf. arb., *Folk-Liv* 1950—51, s. 16 ff.

<sup>3</sup> En skånsk smörform, *Kulturen* 1942, s. 14 f.



1. Monter i Nordiska museets avdelning "Bondens hushåll".

T. v. smörform jämte avgjutning från sydöstra Skåne, t. h. och överst i mitten två norrländska smörformer.

samhetsskäl ha bara ena sidan och trycka ned i smöret." (Luf M 14071: 33 f.)

Smörformen består av fyra ornerade skivor av bok. Två av de motstående sidorna ha på baksidan infalsade och pluggade slåar, till vilkas utskjutande ändar svara tapphål på de

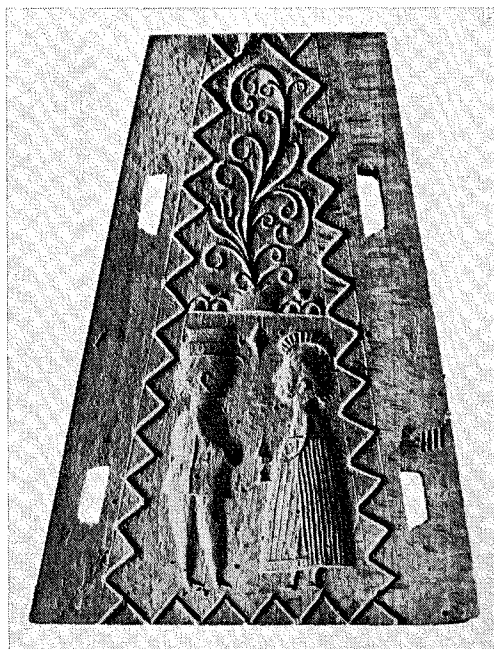
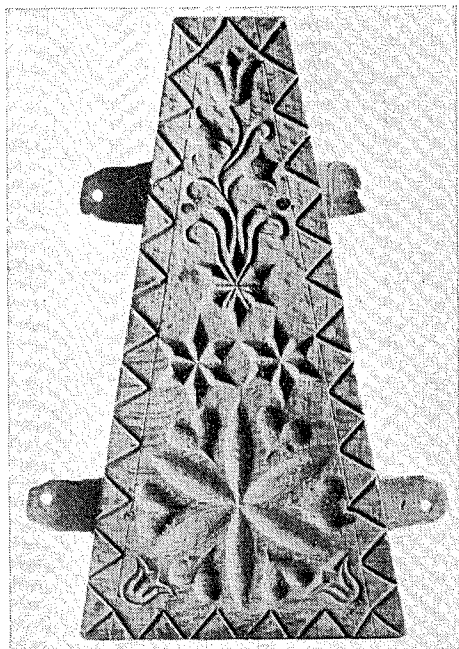
båda andra sidorna. Det i formen pressade smörstycket får utseendet av en stympad pyramid, 18 cm hög, 9,5 cm i basen och 3,2 cm i toppen och alltså ca 0,9 kbdm stort. Kanske har formen medvetet anpassats för 2 skålpund smör.

Såsom bilderna visa, utgöres smörformens ornering av sicksacklinjer utmed alla kanter, 6- och 8-uddiga stjärnor, blomsterslingor, tulpaner, hjärtan samt på en sida två motstående lejon och på en annan en man och en kvinna. Dessa senare kallade min far "ett bruafolk", alltså ett brudpar. Kvinnans huvudbonad kan synas besynnerlig, men det är den i sydöstra Skåne för de ogifta kvinnorna karakteristiska höga och diademformade "piglocken" med sina omvirade band som här avbildades. Denna "lock" synes ha tillkommit tidigast omkring 1800. Mannens skärmössa flyttar ytterligare dateringen fram till 1820- eller 1830-talet.<sup>4</sup> Med tanke på smörformens omtalade användning vid bröllop faller det av sig självt att snidaren avsett att avbilda ett brudpar — en motsvarighet till de små sockerfigurerna på senare tiders bröllopstårter. Smörformens blad- och blomsterslingor påminna i miniatyr om den plattskärningsdekor som ännu under 1800-talets första hälft ym-

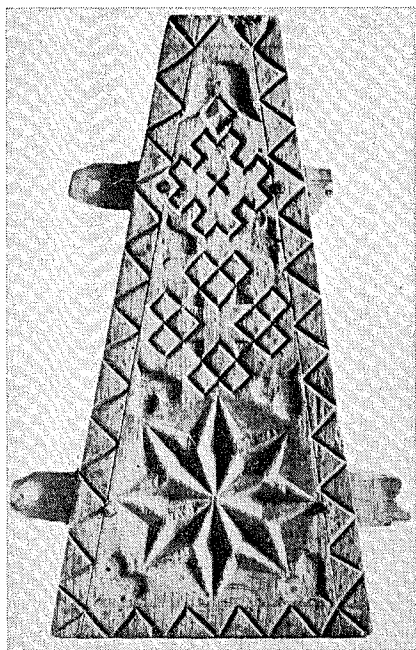


2. Smörform från Löderups sn, Ingelstads hd, Skåne.

<sup>4</sup> Förf.: Skånes folkdräkter, Sthlm 1935, s. 146 ff., jfr fig. 141; s. 201, jfr fig. 55.



3—4. Insidor av smörformen fig. 2 från Löderups sn, Ingelstads hd, Skåne.



5—6. Insidor av smörformen fig. 2 från Löderups sn, Ingelstads hd, Skåne.

nigt frodats på skåpen i denna trakt. De på smörformens ena sida förekommande i träskärning mera ovanliga geometriska ornamenten ha lånats från ortens rödlakans- och krabbasnarvsvävnader;<sup>5</sup> vi ha alltså här samma överföring av textilornament till träslöjd som John Granlund påvisat i fråga om brännornamentiken på spånaskar från nordöstra Skåne.<sup>6</sup> Smörformens lejon äro i friskulptur eller relief inte ovanliga på allmogemöbler i sydöstra Skåne och kunna där ha sitt upphov i de lejon som jämte den svenska kungens namnchiffer kröna de propagandatavlor som uppsattes i Skånes kyrkor såsom ett led i landskapets försvenskning.<sup>7</sup>

Nordiska museets smörform, dat. 1838, har på obekant sätt kommit till museet, den är införd i huvudliggaren 1923 såsom gåva av okänd och anges härröra från Ingelstads härad. Ortsbestämningen bekräftas av den här aktuella och samtida smörformen. Min far uppgav att denna var en arvesak och den har med all sannolikhet tillverkats för det hemman, där den senare förvarats. Smörformens tillkomsttid kan endast ligga 30 à 40 år före min fars födelseår, men något om vem tillverkaren var visste han inte. Han berättade: "Jag kommer ihåg den som liten, det var en riktig härlighet. Vi hade den som glyttar för våt sand". När smörformen vid denna tid blivit leksak, var den väl näppeligen i bruk längre för sitt ursprungliga ändamål. Följande generation tog bättre vård om den.

Men hur har det gått med andra smörformar av samma slag som böra ha funnits? Typen är alltså känd från två motsatta håll i södra Skåne. Det finns ingen anledning att tro, att i sydöstra Skåne smörformen från Hagestad nr 11 skulle varit unik. Nordiska museets exemplar visar att så heller icke varit fallet. Smörformens funktion var ju att den skulle synas — eller i varje fall dess resultat — och varför skulle inte många andra bondmoror i det fallet ha varit lika goda som min egen anmoder och skaffat sig en smörform de

också. Hagestad nr 11 var en normalgård i den stora byn.

Få föremålsgrupper voro så tidigt objekt för museal insamling i vårt land som just dekorativt utstyrda bohagsting av lätt transportabelt format. Genom Artur Hazelius började denna insamling mycket tidigt i sydöstra Skåne<sup>8</sup> och medan ännu mycket av den ålderdomliga bondekulturen fanns kvar i denna konservativa bygd. Det museala samlandet har här sedan i stor utsträckning fortsatts av de lokala museerna i Ystad, Simrishamn, Kristianstad och Lund. Och ändock är här en hel föremålsgrupp orepresenterad från denna trakt. Hazelius medhjälpare i bygden var rektor Nils G. Bruzelius i Ystad och denne erhöll genom släktförbindelser och bekantskaper särskilt goda informationer just från Löderupsorten. Bruzelius skildring av Allmogelivet i Ingelstads härad är en av våra allra detaljrikaste äldre bygdebeskrivningar, men såsom framgår av tidigare citat tiger även den om smörformarna på Österlen.

Och tiger gör också den ytterligare källa som står föremålsforskningen till buds: bouppteckningarna. Omfattande stickprov ha gett negativt resultat, enstaka smörbyttor påträffas men inga smörformar. Skulle då ändock de tre kända sydsåkanska smörformarna ha varit unika i sitt slag? Min egen smörform har med all sannolikhet ägts av min farmors far eller farfar. Bådas bouppteckningar äro bevarade (från 1840, resp. 1834) men någon smörform upptages icke i dessa. Bouppteckningarna äro i regel mycket detaljerade men deras värderingar dock särdeles låga såsom man kan se av ibland jämnlöpande auktionsprotokoll. Tydligt ha då också vissa föremål ansetts vara av så ringa materiellt värde att de utelämnats, det finns t. ex. skånska bouppteckningar som upptaga osthäckar men samtidigt sakna ostformar.

Även om de skånska smörformarna säkerligen varit långt ifrån allmänna, så äro sniderierna så skickligt och yrkesmässigt gjorda — det gäller särskilt smörformen från Löderup — att de icke rätt gärna kunna vara sina till-

<sup>5</sup> Emelie von Walterstorff: Svenska vävnadstekniker och mönstertyper, Sthlm 1940, s. 26, 120.

<sup>6</sup> Träkärl i svepteknik, Sthlm 1940, s. 103 ff.

<sup>7</sup> Se t. ex. Axel Hörlén: Valleberga kyrka, Ystad 1957, s. 13.

<sup>8</sup> Förf.: Hazelius, Bruzelius och Österlen, Skånegillet i Stockholm Årsskrift 1946, s. 8 ff.

verkares enda alster. De båda andra smörformarnas ornament påminner om ostformarnas, men några andra föremålsgrupper med sniderier av samma elegans och i samma lilla format som de på fig. 3—6 avbildade äro icke kända. Orneringen visar, att de tre smörformarna haft skilda tillverkare, men överens-

stämmelsen i form och konstruktion antyder dock förekomsten av ett sammanhängande utbredningsområde från öst till väst i Skåne. De tre nu kända ostformarna kunna alltså icke ha varit unika. De visa i stället osäkerheten av att dra negativa slutsatser på grundval av ett materials tystnad eller torftighet.

### *Zusammenfassung*

#### *Einzigartige Butterformen?*

Den beiden Exemplaren von Butterformen, die bisher aus Süd-schweden bekannt sind und von denen sich das eine im Nordischen Museum in Stockholm, dat. 1838, und das andere im Kulturhistorischen Museum in Lund, dat. 1801 (Fussn. 3) befindet, fügt Verf. noch ein weiteres aus eigenem Besitz, Fig. 2—6, hinzu. Diese Form ist ein Erbe aus dem Elternhaus des Verfassers in Südostschonen. Auf Grund der Tracht des abgebildeten Brautpaares lässt sie sich auf die zwanziger oder dreissiger Jahre des 19. Jahrhunderts datieren. Verf. legt sich nun die Frage vor, ob diese drei Butterformen in ihrer Art einzig dastanden. In N. G. Bruzelius' an Einzelheiten reicher Schilderung dieses Gebietes, die doch beschreibt, dass bei Hochzeiten die Gäste Butter als Beitrag zum Mahl mitbrachten und diese auf die Festtafel gestellt wurde, werden Butterformen nicht erwähnt. Auch die lokalen Museen, die doch gerade an derartigen Proben

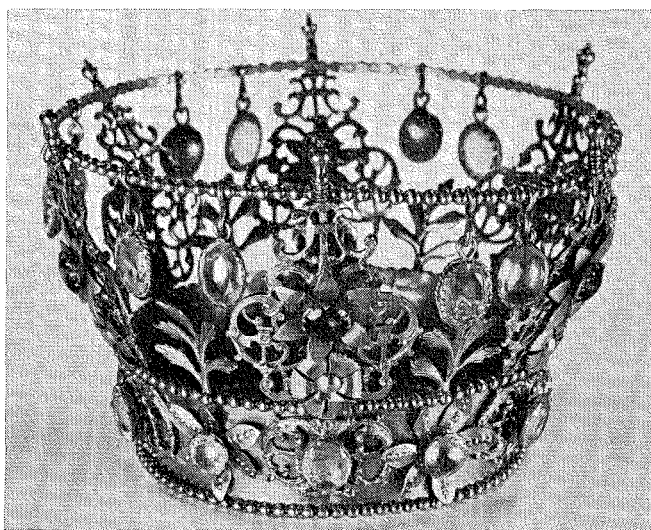
der Volkskunst des Gebietes interessiert sind, haben keine Butterformen aufbewahrt. Ebenso wenig finden sie in Nachlassverzeichnissen Erwähnung. Andererseits ist aber auch die hier behandelte Form in den Nachlassverzeichnissen von 1840 und 1834 aus dem Haushalt, in dem sie sich aller Wahrscheinlichkeit nach damals befand, nicht aufgeführt. Die eine der bekannten Butterformen stammt aus Südwestschonen, die beiden anderen aus dem südöstlichen Teil der Provinz; die Übereinstimmung in Form und Konstruktion deutet auf das Vorhandensein eines sich von Westen nach Osten erstreckenden zusammenhängenden Verbreitungsgebietes in Schonen hin. Die drei Butterformen können also nicht einzig in ihrer Art gewesen sein. Sie liefern vielmehr ein Beispiel dafür, auf welchem unsicherem Boden man sich befindet, wenn man negative Schlüsse ex silentio zieht.

# *Nordiska museet undersöker brudkronor i svenska kyrkor*

Av *Anna-Maja Nylén*

Nordiska museets etnologiska undersökning har i år börjat en undersökning av brudkronor och brudprydnader. I första hand gäller det kyrkornas innehav, men givetvis avser vi också att insamla föremålsmaterial i privat ägo och uppgifter om sådana. En grundval för undersökningen utgöres av Sveriges kyrkors inventering genom vilken vi har kännedom om ca 500 brudkronor. Flertalet av dessa är ej fotograferade och har i regel endast en summarisk beskrivning. En del har varit inlämnade i samband med Uppsala-utställningen 1918, utställningen Gammalt Gävlesilver 1957 samt vid smyckeutställningen i Nordiska museet 1949

och är upptagna i kataloger, som utarbetats vid dessa tillfällen. I Nordiska museets samlingar finns ett femtiotal brudkronor, både kyrkliga och privatägda. Statens Historiska museum äger ett tiotal, samtliga från kyrkor. Brudkronor i flera andra museala och privata samlingar är kända. De moderna brudkronorna i privat ägo av mindre beständigt material som t. ex. orange, myrten, konstgjorda blommor m. m. får naturligtvis registreras i rimlig omfattning. Brudkronor, brudprydnader och brudklädsel för utlåning eller uthyrning av den art som ägts och ägs av privatpersoner är det givetvis av vikt att få kännedom om och



*Brudkrona i Fridlevstads kyrka, Blekinge. Tillverkad 1699 i Eksjö. Reparerad 1714 i Karlskrona av Sigismund Novosadi d.ä. Av förgyllt silver med slipade stenar av glas, pärlor, lapis lazuli och agat. Kyrkorräkenskaperna meddela följande: Sammaledes är effter hans höögh ehrs wyrdigheet biskopens gunstige befallning sidst på året. 1699: anskaffat ifrån Ekeshö en sölfwer brude corona förgyllt mycket wackert uthstofferat med äthskillige slags Bömerske röda och hwita steenar; densamma inom som uthom sochn at uihläna emot een skiälilig affgift eller läga, hwilcket i fölliande ährens räckningar wijsa läres, den samma kommer at kosta medh des ask af koppar och järn beslag sampt reesepeennigar emot bewijs in alles ... 110: — d. s. m. [?]*



registrera. Insamlingen av föremålsmaterial kommer att kompletteras med en excerpering av kyrkoinventarier och kyrkoräkenskaper samt domkapitlens protokoll för att klargöra brudkronornas tillkomsthistoria, formerna för utlåning och uthyrning av kronorna samt den kyrkliga myndighetens inställning till anskaffning av kronor inom de olika stiftet. I samband med insamling av uppgifter om föremålsmaterial kommer frågelistor att utarbetas berörande olika sidor av bröllopet och de äktenskapsslutande ceremonierna samt de seder och bruk som iakttages i samband härmed. Detta i avsikt att komplettera vad som redan utförts för att taga till vara den muntliga traditionen på detta område.

Förf. har i en uppsats "Brudsmucken" (Smycken i svensk ägo, Stockholm 1952) inledningsvis studerat de historiska förutsättningarna för brudkronesedens utformning i Sverige. Brudkronans karaktär av brännpunkt för spänningar mellan å ena sidan familjens, släktens och ättens intressen och å den andra kyrkans och statens har många aspekter, som kräver beaktande. En rad problemställningar aktualiseras i samband med denna forsknings-

uppgift och därvid inte minst kyrkans stora betydelse för sedens gestaltning. Brudkronan som smycke har genom kyrkans intresse och genom de ekonomiska resurser den har kunnat satsa för att skapa en estetiskt fullvärdig produkt gjort brudkronan till ett smycke vars formala utveckling utgör ett viktigt avsnitt i guldsmedskonstens historia. Även här finns en rad intressanta problem att lösa rörande brudkronans utveckling och utformning tekniskt och estetiskt. Olle Källström har i några arbeten tagit upp vissa frågor till behandling bl. a. i "Rådmansö kyrkas silversmycken", Upplands fornminnesförenings årsbok, Uppland 1948.

Brudkronan som symbol i de ceremonier och seder, som knyts till äktenskapets ingående och bröllopet, kan se tillbaka på en mer än 500-årig historia i vårt land. Det är en anmärkningsvärt lång traditionslinje. Att den också lever ännu och har en tillräckligt stark förankring i sed och konvens för att skapas i nya tidsenliga former är även det en företeelse av stort etnologiskt intresse.

Närmast engagerade i denna undersökning är intendenten Kersti Holmquist och förf.

# ÖVERSIKTER OCH GRANSKNINGAR

## Skrivande snickare

Av Sigurd Wallin

*Snickarminnen.* Red. av MATS REHNBERG. Svenskt liv och arbete nr 27. Nordiska museet, Stockholm 1961. 240 s. ill. Pris kr 7:—.

*Bygdesnickaren och spelmannen Karl Stenholms minnen.* Med inledning och noter av MANNE HOFREN. Kalmar 1961. 97 s. Pris kr 10:—. Ingår även i Kalmar län 1961, årsbok för kulturhistoria och hembygdsvård.

Om en snickare har skrivit något är det kanske oftast sitt namn, och namnet blir kanske oftast läst med intresse på hans arbeten. Ty möbelsnickarens produkter äro hans varaktigaste minnesmärken, bevarade, beundrade och brukade i mån av konstmässig kvalitet och yrkesmässig hållfasthet. Få snickare ha skrivit om sitt arbete, ett absolut fåtal om sitt liv, men bland dessa finns en elit som gjort det med en betydande talang.

Snickarminnen — färskast i Nordiska museets av Mats Rehnberg redigerade serie av yrkesmäns levnadsteckningar — är till uppläggningsen lik sina tjugosex föregångare. Den är tillkommen genom förmedling av yrkets arbetareorganisation och består i ett representativt urval av uppsatser bland det insamlade arkivmaterialet.

Elva skrivande snickare skola nu lära oss känna livet i yrket under det nutidsskikt som i runt tal fyller den hittills gångna delen av 1900-talet. De äro direkt uppfordrade därtill genom en frågelista, som försett författandet med ett ämnesskelett men lämnat berättaren hans fulla frihet att tala om förhållanden och händelser så som det fallit sig naturligt för

honom. Ingen skriver med anspråk på att göra ett litterärt mästerprov, men sammanlagt vittna dessa oretuscherade berättelser om en helt respektabel nivå i skrivkunnighet hos en generation av hantverksmän, vilkas oftast ytterst knappa skolunderbyggnad framgår av de detaljerade självbiografiska notiserna. Aktivt föreningsarbete har varit en effektiv fortbildning. Klar och redbar saklighet och oförbehållsam detaljrik meddelsamhet äro genomgående positiva drag. Den öppna språklådan kan också vara natur.

Det ges saklig anledning att fästa uppmärksamheten på den förste bland de elva snickarna såsom en generationsrepresentant. Han beskriver ett snickarliv alltifrån första början och intill pensionsåldern på ett sådant sätt att man känner mannens barndomshem, hans läroförhållanden, arbetsresor till Tyskland och Frankrike och åter till svenska verkstäder och fabriker, i äktenskap och därmed följande bofasthet och åldrande vid bänken. Arbetsarter, lönesatser, kamratlagstyper, nyktra verkstäder och deras motsatser, ständigt övervakande och arbetande mästare och även deras motsatser, organisationsförhållanden, föreningsliv och annan fritidssysselsättning, allt i en knapp och redig form utan stora utvikningar men med ett omiskänligt intryck av en människotyp som från början har sin linje klar och genomför den i många variationer, dock fritt från tvära omkastningar och till allmän belåtenhet, sin egen ej utesluten.

I gruppen av berättare överväger 1880-talets generation, vilket ger en viss likformighet åt de enskilda levnadslöppen. Ett tidevarv tar gestalt med hela sin omvälvning från hantverk

till industri. I kort översikt är förloppet återgivet i utgivarens kulturhistoriska kommentarer. De enskilda skribenterna ge livsödenas individuella färgläggning. Men som allmän regel gäller en rörlig tillvaro från ort till ort och mellan träyrkenas olika grenar, möbelsnickare, polerare, svarvare etc. ända ut till sågare, brädgårdsarbetare, "klampare" och timmermän.

Det hör mer till undantagen att en snickarson, vilken ju så ofta stannar i faderns yrke, också stannar i hans stuga för livet. Men den mannen tillhör också en släkt som varit förgrenad i Kalmar läns bygder, i trakter där trähantverk hör med i det allmänmänniska och där fabrikslivet fått sin speciella form av de nedärvda förutsättningarna. Hans berättelse genomlöper också det gångna 1900-talets tekniska utveckling och dess folkrörelser, speglade i en egen lokalmiljö, Mörlanda.

Kring honom sluter sig så bokens halva författarstam med säker förankring i Smålandsorter som Målilla, Virserum, Långemåla, Högsby. Det oftast hörda namnet är Bodafors och där hamnar också till slut en berättare av brokigt allmänsvensk härkomst, vilkens fader redan hunnit praktisera snickarliv i landets alla hörn. Småländsk särkaraktär kommer här fram i rik facettering både i uppslagsrik yrkesdrift, seg arbetsvilja och frikyrkomoral.

Det västgötska Tibro har också sin representant. Det är en plats med gammal möbelsnickartradition, men hur hastig tillväxten under 1900-talet varit illustrerar denne sagesman genom att berätta att hans tidigaste arbetsanställning som pojke var i en lantbruksgård, vars ägor nu bilda köpingens centrum. Och yrkesspecialiseringen illustreras av hans hela levnadsbana i hemorten som bonare och polerare ambulerande i alla möbelverkstäderna med vaken blick för utvecklingsförloppet.

Det har väl redan framgått tillräckligt tydligt att perioden är arbetarrörelsens tid och att de vakna intelligenserna funnit rik användning i dess organisation, där också idrott och bildningsrörelse varit avgörande utvecklingsförmedlare. Men just i snickaryrket har ett visst hantverksinslag alltjämt bibehållit sig och givit industrialiseringen en säregen blandkaraktär. Till mångsidigheten av tidens fysiologi bidrar ett levnadslopp, som har sin be-

gynnelse i statarminnenas renodlade misär på Öland med ett barn på tiggeri mellan gårdarna då det ej fanns mat i hemmet. Gossens skolgång räckte ej till mer än att han senare i militärtjänst fick hjälp med de fyra enkla räknesätten, "och det har jag ju haft nytta av under åren". Med en rörlig företagsamhet drog sig mannen fram i växlande yrken, företrädesvis enligt principen: försöka duger ju. Först sent drev honom invaliditet in i en snickerifabrik, där han dock hunnit med 44 arbetsår. Tio barn har den snickaren också fostrat upp.

Genom sin gränsdragning i tid och sin enhetlighet i fråga om berättare ger denna knippa snickarminnen en tydlig karakteristik av sin period utan sidoblickar på en okänd förtid. Det är ingen fråga om att inte det är en avgjord styrka att på detta sätt tala om det man vet. — Bokens illustration följer stundom bokstavligt intill texten men ger också ett fylligt knippe av verkstads-, umgänges- och personbilder från berättarnas samtid. Som en hälsning från yrkets förtid verkar fotografiet av två västgötska snickargesällar på 1860-talet.

\*

Samtidigt med dessa nu omtalade snickarminnen har årsboken Kalmar län för 1961 kommit med en bygdesnickares levnadsteckning redigerad av Manne Hofrén. Karl Stenholm från Högsby tillhör ett äldre tidskede. Han föddes 1824 och hans författarskap förelåg 1883, alltså vid den tid då 1900-tals-snickarna föddes. Det är således en annan värld — fastän på samma mark — som växer ur hans penna.

Han är också en berättare som kan vara utförlig och detaljrik och samtidigt åskådlig, fyndig, rask och medryckande. Upplevelserna må vara aldrig så alldagliga, när de i hans minne ha avgörande vikt för hans person, få de också i hans berättelse ett fullkomligt liv. Lokaler, landskap, situationer och framför allt människor skildrar han med ett smittande personligt engagemang. När han började sin bana som drängpojke fick han göra bekantskap med livet på landsvägarna både med virkesforor och gästgiveri. Hans skildring av skjutspojken situationer är målande som motivering till beslutet att byta yrke. Lusten för träarbete

blev bestämmande och han gav sig i lära hos en vagnmakare men råkade ut för alla skråtidens lärgossars öde att bli överhopad med hantlangaruppgifter med ett resultat som beskrives så: "Genom dessa och andra extra göromål feck jag ej lära något, derföre beslöt jag att rymma derifrån, ty en slavhandlare i Arabien kan ej behandla sina slavar värre än den skurken jorde med mig." Väl hemma försökte han försörja sig med småsnickerier men insåg sina bristande kunskaper och kom i lära hos en häradssnickare, vilket blev hans egentliga utbildning, fastän även den avbröts då avlöningen tröt, och han fortsatte med arbeten för egen räkning hos olika beställare i hemorten. "Nu tyckes att jag hunnet det efterlängdade målet då jag kunde arbeta på egen hand och slippa stå under ögonen på en snål och vedervärdig mästare och det var verkligen en oskattbar tid vid 24 års ålder och allting såsom i en blomstrande vårmorgon aller som upvaknad ur en kvalfull dröm och alting glänsade i ungdomens sällaste fröjder, och det lilla jag kunde förtjena feck jag stoppa i min egen ficka, men det hadde ändå sina svåra sidor på många sätt, det geck nog bra och utan bekymmer att arbeta åt gemene man men på herregårderna, som jag feck ganska god konditjon, der satt jag i kläm mer än en gång, jag hadde stärkt hufvuddån emellanåt, ty jag blef tidt och ofta förelagd konstiga och vidriga pjäser, som jag ej viste antingen jag kunde gå i land med eller ej, men kunde ej frånsäga mig något, ty det skulle hetas att jag var lärd och det var jag på sätt och vis men lärotiden var altför kort, men jag grubblade och tänkte och tänkte omigen tils allting aflöpte till både deras och min belåtenhet."

Dessa prov på hur yrket och utbildningen kunde arta sig under 1800-talets senare hälft kunna ställas emot en berättelse från skråväsendets slutperiod. Samtidigt med Karl Stenholm i Högsby satt den siste äldermannen i Örebro Johan Carl Boström sjuttioårig och skrev om sitt liv, en arbetsmänniska vars hela ålderdomslednad var att han ej mer orkade arbeta. (Meddelanden från Föreningen Örebro läns munseum XIV, 1945.) Han var en regelrätt produkt av skråordningen. Fjortonårig kom han 1826 i lära, och sin sexåriga lärotid karakteriserar han: "hvad jag fullkomligt kan

svara för är att en hund hos ärliga människor är dubbelt bättre håld än en fattig lärling denna tid fick utstå. — — Mästaren hade till ordspråk: att pina pojkar som fan pina Job. — — Den enda lycka i olyckan var att jag fick lära yrket grundligt." Efter åtta gesällår blev Boström mästare och vid nästa ledighet Örebroämbetets älderman.

Som son av skråtiden upplevde han dess formella upplösning men tappade aldrig sambandet med dess samhällsform. Den lär man känna ur alla de små särdrag han berättar. Staden är hans naturliga utsiktspunkt, varifrån han betraktar lantlevnaden. Som representant för en annan tid och ett skilt yrkesystem kan han ställas i motsats mot bygdesnickaren i Småland. Men både Stenholm och Örebromästaren Boström ha i sina anteckningar gott om utrymme för något som hör deras tid till på ett påtagligare sätt än vår, de övernaturliga tingen. Den ene är bekant med skogens och fiskesjöarnas alla mystiska väsen. Den andre är sanndrömmare om sina stadsmedborgare och vet på timmen när beställningen på likkista skall komma. Det som är lika centralt i de motsatta omgivningarna är dödens olösta problemkomplex.

Dessa båda berättare från en tidigare period ha här fått breda ut sig något, efter som de höra till de undantag som låta oss få del av yrkesmannens syn på sin yrkestillvaro.

Riket bjuder nog för övrigt på flera särpräglade möbelsnickareorter sådana som det halländska Lindome, där varje gård varit en snickares verkstad kanske ända från 1600-talet, eller de på alar rika Målarsträndernas städer med sin specialitet av inhemska faner-sorter. Från dem ges det yrkestekniska notiser av skilda typer men är ganska magert på andra personuppgifter än dem ämbetshandlingarna ge. (Gösta von Schoultz i *Fataburen* 1942, Åke Nisbeth i *Västmanlands fornminnesförenings årsskrift XLII, 1960.*)

Huvudstadens konstsnickare som vi tro oss känna t. o. m. individuellt i nog så stor utsträckning genom deras bevarade och ofta namnmärkta arbeten, förbli oss alltjämt i stort sett personligen obekanta, om ej någon till äventyrs blottar en mer än vanlig talförhet eller processlystnad i skråprotokoll eller domstolsakter. Den lojale ämbetsbrodern hörs ej —

enligt regeln att hälsan tiger still. Endast undantagsvis uppmärksamma också de egentliga brev- eller memoarskrivarna sina möbelleverantörers personlighet eller enskilda liv. Kanske bara Årstafrun, Märta Helena Reenstierna, även i det fallet är ett undantag med sin målande teckning av mästare Udbye, denne danskfödde Stockholmsmästare, inflyttad från Karlshamn, som gjorde möbler i den speciellt danska empireform som behärskade hans ursprungsorter. I korta och träffande satser hinna hon ge honom livs levande både på måttagningsbesök på Årsta och i arbete på verkstaden. Dyligt skulle man med glädje ta emot

i obegränsad mängd rörande den rad av huvudstadens äldre verkstadsmästare, som man vant sig att betrakta som konstnärsindividualiteter på sitt område. Sett under denna synvinkel äro de oss överraskande anonyma som människor. Man flyr helt spontant till Elias Martins lätta skisser från verkstad och snickare i arbete och slutar med en begründande blick på hans porträtt av Georg Haupt, som ger oss bilden av en drömsk ung konstnär långt avlägsen och höjd över vad som stannat i föreställningen som typen för en hantverksmästare med blicken spänd på bänkarbetets måttriktighet.

---

SVEN RISOM: *Nordiske ler-jordshuse, med en sammenlignende studie af lerbyggeskikkens udbredelse og teknik*. Rosenkilde og Bagger, Köpenhamn 1959. 117 s. ill.

Under senare hälften av 1700- och början av 1800-talet klagar myndigheterna i Sverige ofta över den tilltagande bristen på trä och skogarnas avtappning genom allmogens stora slöseri med virke vid uppförandet av byggnader och gårdesgårdar. Bristen på trä var emellertid kännbar över hela Europa vid denna tid, som ju också var upplysningens tidevarv med därtill hörande rationaliserings- och besparingssträvanden. Flerstädes på kontinenten, framför allt kanske i Frankrike, propagerades för byggnadsmetoder som var virkebesparande, bl. a. för den s. k. Pisé-metoden, enligt vilken man uppförde väggar av jord som stampades i träformar. Andra liknande byggnadsmaterial var lerstenen eller det saltorkade teglet. Gemensamt för dessa tekniker var att man inte behövde använda något trä i väggarna. Dessa byggnadsmetoder har föga behandlats i nordisk etnologisk litteratur. Först med den 1959 utkomna boken *Nordiske ler-jordshuse*, författad av den danske arkitekten Sven Risom, har ett försök gjorts att ge en översikt över deras förekomst och betydelse framför allt i Danmark. Risoms bok är frukten av ett mångårigt arbete vid sidan av yrkesarbetet och är som sådant ej sällan berömvärdt. Bokens inne-

håll fördelar sig på två huvudavsnitt, varav det ena behandlar "lerjordshuset" i Norden och det andra är en komparativ översikt som sträcker sig över stora delar av världen och över alla tidsåldrar.

Författaren har velat samla alla olika byggnadstekniker där jord och obränd lera ingår som den mest betydande beståndsdel. Huvudintresset har dock legat på de tekniker, där leran eller jorden ensam har fått utgöra de bärande elementen, efter att ha sammanpressats eller på annat sätt fått större hållfasthet. Detta intresse lyser överallt igenom och man får ett intryck av att författaren haft för avsikt att skildra just dessa förfaringsätt men funnit sig tvingad att för fullständighetens skull även taga upp andra metoder till behandling, exempelvis lerklining. Detta har medfört, att de senare fått en mindre ingående och mindre initierad behandling och verkar tämligen löst påklistrade själva kärnan.

Det torde här vara på sin plats att söka reda ut begreppet "ler-jordshus" som författaren valt till allmänbeteckning på hus uppförda till större delen av lera och/eller jord. "I Sverige bruges generelt betegnelsen 'jordhuse' hvoriimod 'ler-huse' i reglen anvendes i dansk sprogbrug." För Sveriges del hänvisar Risom till den 1950 utkomna handboken *Jordhusbygge* av C. O. Lindberg och K. G. Molin, i äldre litteratur användes emellertid i lika stor utsträckningen ordet "lerhus". Till lerjordshus för Risom även hus av grästörv och sådana som

uppförts i skalmurskonstruktion. I den genomgång av olika byggnadstekniker som följer efter den inledande översikten vållar detta honom också en del besvär. Han tar upp "bikubeformade jordhytter" men som dessa (av fig. 13 att döma) till största delen består av sten tvingas han att inskjuta parentetiskt "og sten". Risom delar in byggnadsteknikerna i olika typer. Prototyperna som författaren även söker visa finns ingen anledning att gå in på i detta sammanhang, ehuru de knappast är odiskutabla. "Typ I" är runda hyddor med risflätade lerklinade väggar. Det förefaller mig som om tekniken vid lerbehandlingen föga skiljer sig från den som brukas vid s. k. klinehus (Risoms typ III) och det kan ifrågasättas om man här bör urskilja en särskild grupp. "Typ II" är skalmurs- och torvhus, "typ III" har lerklining på flätverk och "typ IV" massiva väggar av halmblandad lera som lagts på en grundmur med grep och sedan jämnats av på in- och utsidan. Den sistnämnda metoden är vad man i sydvästra Skåne brukar kalla "mackelering" efter Rutger Maclean på Svaneholm, som introducerade detta byggnadssätt i Sverige och därigenom gav upphov till en inte obetydlig propaganda från statsmakternas sida för användningen av metoden i träbesparande syfte, något som tycks vara helt okänt för Risom. "Typ V" har massiva väggar av jord som pressats samman i träformar, tekniken kallas i Frankrike *pisé de terre* och det var också under detta namn man i Sverige under 1920-talets depression, sökte uppmuntra teknikens användning till uppförandet av bl. a. villor. Denna stampjordshusens renässans omnämnes inte av Risom, trots att han, enligt vad det framgår av vissa yttranden i hans bok, inte kan ha undgått att känna till den. "Typ VI" har murar av lersten, i Sverige vanligen kallad råsten eller råtegel, "typ VII" har jord med inblandad cement gjuten i formar samt "typ VIII" slutligen lerbehandlade halmplattor till takläggning. De två sista typerna förefaller att falla utanför ramen, då den förra är att jämföra med betong och den senare ju endast avser en byggnadsdetalj och metoden således inte användes vid uppförandet av bärande element.

Att skissera lerhusets utveckling genom år-

tusendena från mänsklighetens barndom fram till vår tid är en vansklig uppgift. Det är därför knappast förvånande, att Risom i de försök han gör i de inledande avsnitten av sin bok blir skyldig till ett antal arkeologiska och etnologiska oegentligheter. Utrymmet medger endast ett par exempel: Risom ser förhållandet mellan grästov och lerklining på primitiva hus helt typologiskt. Först uppfann man grästovsbeklädnngen, sedan lerklining. Åldersförhållandet mellan dessa två täckningsmaterial torde vara svårt att utröna, men det är dock knappast osannolikt, att de var samtida till sitt ursprung. — Tjeckoslovariens kanske mest kända paleolitiska boplatz Predmost blir hos Risom en schweizisk påbyggnad.

Det vore emellertid orättvist mot Risom att låta hans små arkeologiska utsvävningar bli underlag för en generell bedömning av hans bok. Det nya och för Sverige speciellt intressanta är hans översikt över de under 1700-talet uppdykande nya formerna för utnyttjandet av lera som byggnadsmaterial, ehuru Norge, Finland och Sverige har blivit mer styvmoderligt behandlade än vad man kunde vänta av bokens titel. De komparativa utblickarna undandrar sig mitt bedömande, men verkar utförda med en betydande sakkännedom. Boken har ett rikt illustrationsmaterial, bl. a. en serie planscher som är väl värdiga en arkitekt.

Gustaf Trotzig.

LORD TWINNING: *A history of the crown jewels of Europe*. London 1960. 707 s. Pris 336 sk.

Regalierna har icke minst under de senaste årtiondena tilldragit sig ett stort allmänt intresse. Ett flertal arbeten, rent vetenskapliga och mer eller mindre populära, har som en följd därav sett dagens ljus. Till dessa sällar sig nu en diger och innehållsrik volym om drygt 700 sidor av Lord Twinning: *A History of the crown jewels of Europe*. Författaren har med detta verk slutfört ett långvarigt och synnerligen omfattande arbete. Som titeln anger behandlas icke endast de egentliga regalierna utan även vad vi kallar kronjuveler,

dvs. statliga smycken, som disponeras av kungahuset.

Författaren baserar sin framställning på en mycket grundlig litteraturgenomgång och på självstudier bedrivna vid omfattande resor. Uppställningen är lexikal och varje land behandlas för sig. I en inledning redogörs för kröningsinstitutionens och regaliernas uppkomst vid medeltidens början. Särskild vikt läggs vid utredande av den roll kyrkan spelat därvidlag.

Kronan som symbol för suveräniteten kom i de olika länderna på olika sätt att bli ett medel i händerna på dem som eftersträvade makt. Huvudfunktionen var givetvis att de enda existerande regalierna, särskilt kronan, skulle utmärka den krönte innehavaren såsom den enda med verklig rätt till just kronan. Eftersom kröningen snart nog blev en kyrklig akt, försäkrade sig kyrkan därmed också om en påtaglig maktställning i förhållande till suveränen. Särskilt var detta förhållandet då en kyrklig institution också innehade regalierna och bestämde när dessa fick brukas. Så var det exempelvis i Frankrike, Böhmen och England. För att ytterligare betona ceremoniens betydelse och förstärka symbolernas värde, gavs dessa gärna ett ärevördigt ursprung. Klostret i Westminster angav sålunda, att dess, vid de engelska kröningarna brukade regalier, härstammade från S. Edvard.

Även om regalierna från början ingick i en kunglig skattkammare, såsom framför allt i Tyskland, blev kyrkans medverkan vid kröningen snart en nödvändighet. Där måste dock en pretendent också försäkra sig om innehavet av skattkammaren. Å andra sidan var det för konungen ofta livsviktigt att ha den mäktiga kyrkan på sin sida. Utan tvivel kan man i detta se orsaken till att de svenska kungarna under äldre medeltid försäkrade sig om kyrkan som bundsförvant, bl. a. genom kröningen. Deras ställning var ju ofta långt ifrån säker.

I en utförlig inledning för varje land redogörs för hur utvecklingen gestaltat sig där. För Sveriges del har författaren följt Cederströms framställning i De svenska riksregalierna. Efter varje land följer en fullständig litteraturförteckning, så också för Sveriges del.

Tyngdpunkten i lord Twinnings framställning faller på själva materialet. Var och en av dessa ofta mycket praktfulla relikter får sin utförliga, vetenskapliga beskrivning och historik samt avbildas ingående ofta med detaljer. Ett betydande arbete har lagts ned på att få fram beskrivningar och avbildningar av nu försvunna regalier. Härigenom blir boken en värdefull källa vid studiet av detta omfattande och ofta svårtillgängliga material. Utsökta prov på förnämlig guldsmedskonst från olika tider läggs fram tillsammans med mindre påkostade men knappast mindre betydelsefulla arbeten av oädel metall, såsom exempelvis begravningsregalier.

Boken är ett verkligt standardverk och är tack vare sin vederhäftighet, grundlighet och överskådlighet en utmärkt uppslagsbok. Samtidigt har den format sig till en högst intressant och upplysande framställning av de europeiska monarkiernas historia sedd ur denna speciella synvinkel.

*Brynolf Hellner.*

OLOF HASLÖF: *En släkt och dess skepp. Maritimhistoriska studier kring Tynderö-Gävlesläkten Brodin 1535—1960.* Statens sjöhistoriska museum, Handlingar 2. Stockholm 1961. 314 s., ill., kartbil.

Denna bok handlar om den bekanta sjöfarrare-, skeppsbyggare- och skeppsredarsläkten Brodin och har format sig till en person- och företagshistorisk skildring av rang — inte minst har den blivit ett värdefullt tillskott till Gävles stadshistoria. Ett vackert arbete, slösande rikt illustrerat och försett med de tabeller och grafiska framställningar, som skänka en sådan historia dess ryggrad.

Den Brodinska släkthistorien är mycket intressant. Här möter man en familj, som fr.o.m. 1700-talet tagit språnget från strömmingsfisket i Bottenhavet ut till världsomspännande företag på de sju haven. Ludvig Nordström skulle högeligen ha glatt sig åt denna berättelse, som så talande belyser hans tes om det provinsiella Norrlands inkapslande till en del av det stora "urbs".

Olle Haslöfs författarnamn borgar för att den allmänt kulturhistoriska bakgrunden icke

kommit att saknas, den bakgrunden utan vilken böcker av denna art liksom svävar i luften. Kort men sakrikt berättar han sålunda om släktens ursprungsmiljö, fiskarmiljön på Tynderö vid Sundsvall, varur Olof Brodin 1779 bröt sig för att bli storfiskare i Gävle. Till de allra intressantaste dragen i norrlandskustens ekonomiska kulturhistoria hör ju det borgerliga säsongfiske längs kusten, att nomadiserande näringsfång, som var mycket lukrativt under tider då strandägarna hade föga makt över sina vatten. För de små norrlandsstädernas ekonomi var detta fiske en ryggrad. Landsändans största stad, Gävle, dominerade stort och behärskade på sitt sätt kusten ända upp t. o. m. Ångermanland, där t. ex. Ulvöhamn var en betydande replipunkt. I hamnarna byggde gävleborgarna sina anspråkslösa kappell, bl. a. i Skeppshamn, Tynderö, där man i en votivtavla av 1779 också finner namnet Brodin.

I detta sammanhang får man veta mycket om kustens båttyper och båtbygge, med fina uppmätningar och tekniska notiser av den art, som Hasslöf så väl behärskar — ett kapitel värdefullt och ny maritim kulturhistoria av det slag som Sverige inte har så värst mycket av. Givetvis diskuteras bl. a. farkosttermen "hakse", som så ofta varit föremål för funderingar i norrlandslitteraturen och som också Ph. Humbla har skrivit om.

Från norrlandshaxar till oceanångare går i fortsättningen släkten Brodins historia genom dess många generationer av sjöfartsfolk. När mot senare delen av 1700-talet borgerskapets traditionella behärskande av fiskevattnen började avlösas av en hårdnande strandägarrätt tynar säsongfiskeekonomin av och man får söka andra företagsformer. För Brodinarna blev det sjömanskap på långfärder och skeppsbyggeri där hemma. Av stort kulturhistoriskt värde är Hasslöfs skildringar av träfartygsbygget på varven, av livet bland spantlavar och bashus, ur vilket sakta men säkert och under framsynt accepterande av nya tekniska och ekonomiska idéer komposit- och stålfartygsbygget växer fram under Brodinarnas händer. Sällan får man en skildring där linjen står så fast och klar från storbåtar och haxar fram till högmoderna oceanfartyg.

*Manne Hofrén.*

IVAR NYLANDER: *Studier rörande den svenska äktenskapsrättens historia.* Deutsches Ref. Studia juridica stockholmiensia 12. Uppsala 1961. 260 s. Pris kr 24:—.

I vårt land upplöstes 1959 genom skilsmässa 8761 äktenskap. Det är en mycket hög siffra, och den ger anledning till berättigad oro. Om orsakerna till den höga skilsmäsofrekvensen är meningarna ytterst delade, säkert spelar olika faktorer in. Huruvida den nuvarande svenska lagstiftningen bidragit till att befrämja eller stävja utvecklingen är en obesvarad fråga. Det har emellertid sitt stora intresse att kunna följa rättsutveckling och praxis i synen på äktenskaps ingående och upplösning. Denna rent historiska uppgift utan sidoblickar eller pekpinnar har Ivar Nylander åtagit sig i sitt senaste arbete, Studier rörande den svenska äktenskapsrättens historia. Utifrån ett omfattande material, som omspänner både lagtexter och rättstillämpningsfall, kan man genom denna bok följa utvecklingen från 1500-talet fram till 1810, då Kungl. Maj:t på grund av riksdagens beslut väsentligt utökade skilsmässogrunderna. Att följa Nylanders skildring har inte bara betydande rättshistoriskt utan även teologiskt och kulturhistoriskt intresse.

Från och med reformationens införande i vårt land godtogs endast två skilsmäsoanledningar, hor och egenvilligt övergivande. Bestämmelser härom infördes i Laurentius Petris Kyrkoordning 1571, i kyrkolagen 1686 och i 1734 års lag. Först i början av det nittonde århundradet var lagstiftarna beredda till att utöka antalet skilsmässogrunder. Genom dispens hade emellertid Kungl. Maj:t medgivit skilsmässa även av andra skäl än de i lagen införda. Den kungl. förordningen 1810 bekräftade en process som länge varit på gång och kan därför sägas innebära en konsekvent utveckling av äldre svensk skilsmässorätt. I och med antagandet av möjligheten till skilsmässa hade erfarenheten visat, att gränsfall uppstod, som inte kunde regleras på annat sätt än genom ingripande dispensvägen. Nästa avgörande steg togs först 1915 genom lagen om äktenskaps ingående och upplösning, vilken med mindre avvikelser upptagits i nu gällande



giftermålsbalk. Så långt för emellertid inte författaren fram sin skildring utan antyder endast linjerna framåt från 1800-talets början.

Förklaringen till att blott två skilsmässogrunder så länge var godtagna finner man i reformationens bibeltolkning. Enligt den medeltida kyrkan var äktenskapet ett sakrament och därför oupplösligt. Då särskilda skäl förelåg, tilläts makarna att för längre tid vara åtskilda till säng och säte, s. k. *separatio quoad torum et mensam*, men äktenskapet ansågs fortfarande äga bestånd. Ingen av makarna kunde ingå nytt äktenskap så länge motparten levde. Detta är alltså gällande grundsatsar inom den romersk-katolska kristenheten.

Med reformationen trängde en ny äktenskapsuppfattning fram. Äktenskapet förlorade sin sakramentala karaktär, och under vissa betingelser var skilsmässa och omgifte möjliga. Äktenskapet ansågs falla under världslig rätt.

För att den reformatoriska ståndpunkten inte skall missförstås, måste man dock hålla i minne, att normerna för äktenskapets ingående och upplösning hämtades ur bibeln. Den förändrade protestantiska uppfattningen sammanhänge med reformatorernas åstundan efter bibeltrohet. I bibeln menade de sig genom hänvisning dels till två ställen i Matteusevangeliet (5:31—32 och 19:3—12), dels till 1 Kor. 7:12—16, det s. k. *privilegium paulinum*, finna klart utsagt, att bibeln tillåter skilsmässa på grund av otukt och egenvilligt övergivande. Enligt Paulus hade en kristen rätt att skiljas från sin icke-kristne make, om den icke-kristne önskade det. Reformatorerna tolkade detta medgivande långt mera generellt för alla de fall, då mannen övergav sin familj och lämnade den oförsörjd i ekonomisk misär. Den utvidgade tolkningen berodde delvis på en strävan att råda bot på ett av dåtidens allvarligaste sociala missförhållanden. För det fall familjen övergavs av maken skulle hustrun ha rätt till omgifte.

De ur bibeln framhämtade grundsatserna för äktenskap och skilsmässa accepterades både av staten och kyrkan. Världslig på 1500-talet betydde inte detsamma som förvärdsligad, sekulariserad. Statsmakten, överheten, uppfattades som Guds redskap, och de värderingar den hade att följa var hämtade ur

bibeln. 1720 begärde Stockholms konsistorium att få slippa handläggningen av de äktenskapsmål, där söndring uppkommit på grund av långvarig osämja, men Kungl. Maj:t avslog framställningen med hänvisning till kyrkolagens föreskrifter. Avslaget belyser, hur staten ville värna om de i lagen nedskrivna grundsatserna, och hur intimt den samverkade med kyrkan för vården om äktenskapets helgd. När Laurentius Petri i Kyrkordningen 1571 säger, att "äktenskapssaker mer lyda under världslig dom än under kyrkornas" återger han en allmänprotestantisk uppfattning, att biskoparna och prästerna egentligen skulle syssla med evangeliets förkunnelse och sakramentens förvaltning, men han menade inte, att äktenskapet skulle vara en världslig ordning i motsats till en gudomlig. Tvärtom bygger allt det han har att säga om äktenskapet på förutsättningen, att det är en "ärlig och Gud välbegärlig ordning, från begynnelsen stiftad av honom själv". Det är den bibliskt kristna äktenskapssynen stat och kyrka i gemenskap skulle ha vård om.

I praktiken kom äktenskapssakerna att fram till frihetstiden falla under kyrkans domvärjo. Prästerna skulle inte bara medverka vid äktenskaps ingående, de skulle också undervisa om den kristna äktenskapsuppfattningen. För det fall äktenskaplig osämja uppstod hade parterna enligt kyrkolagen att först inställa sig för biskopen och domkapitlet, som skulle försöka medla. Den världsliga myndigheten ålåg det att fastställa, om någon av de två skilsmäsoanledningarna, hor eller egenvilligt övergivande, var förhanden. Om detta kunde konstateras, skulle domkapitlet döma till äktenskapsskillnad. Dessa bestämmelser gällde fram till 1734 års lag, som stadgade, att de borgerliga domstolarna ensamma skulle döma i äktenskapsmål, domkapitlet skulle därefter på grund av domstolsutslaget utfärda skiljebrev. Anledningen till domsrättens överflyttande från kyrklig till världslig rätt var dels en naturrättslig kyrkouppfattning, enligt vilken kyrkan var en förening av likställda personer, som inte skulle utöva tvångsmakt över medlemmarna, dels praktiska krav på att låta dessa ärenden handhavas av en myndighet, som kunde utfärda alla nödvändiga bestämmelser, t. ex. vårdnaden om barnen, varom lagen 1734 för första gången

innehöll föreskrifter. Men i fråga om skilsmässogrunderna inträdde ingen förändring i 1734 års lag, utan den för här endast vidare, vad som varit i bruk efter reformationens införande.

Ett steg mot en mer liberal lagstiftning togs i och med ett initiativ vid riksdagen 1809 av sedermera presidenten i Svea hovrätt Henning Adolf von Strokirch. I en skrivelse till riksdagen hävdade han, att det vid sidan av de två erkända skilsmässogrunderna finns andra lika berättigade, t. ex. om någon av makarna dömts till fängelse eller lever i dryckenskap. Bakom sig hade von Strokirch en lång erfarenhet som domare, när han uttalade, att en utökad möjlighet till skilsmässa var starkt berättigad av sociala och humanitära skäl. Enligt hans övertygelse skulle inte en uppmjukad lagstiftning påverka skilsmäsofrekvensen utan snarare få motsatt effekt. Risker att genom missförhållanden i äktenskapet förlora sin maka skulle enligt förslagsställaren "snarare öka en inbördes tävlan att göra varannans tid angenäm och säll samt bereda ett kraftigare band än det nästan mekaniska, som vigseln bereder. Denna möjlighet skall verka, att var och en vakar över sitt eget uppförande, och denna försiktighet skall utestänga missnöjet." I ljuset av det som hänt sedan dessa ord yttrades, kan deras förmodan om den mildare lagstiftningens återhållande effekt knappast sägas ha gått i uppfyllelse.

Den kungl. förordningen av den 27 april 1810 upptog som nya skilsmässogrunder landsförvisning, fängelse, stämpling eller försåt och långvarig sinnessjukdom men inrymde dessutom uttalanden om att Kungl. Maj:t genom särskilt beslut från fall till fall kunde medgiva skilsmässa även av andra anledningar. Uppmjukningen av bestämmelserna skedde säkerligen under intryck av motsvarande liberalisering utomlands, men den bekräftade samtidigt endast en hävdvunnen praxis, som vunnit insteg genom kungligt dispensförfarande.

Både kyrkolagen 1686 och 1734 års lag innehöll bestämmelser om att makar vid allvarlig osämja skulle kunna dömas till skillnad till säng och säte, den medeltida *separatio quoad torum et mensam*, men äktenskapet ansågs inte desto mindre äga bestånd. Avsikten med detta förfaringsätt var att tvinga makarna till

återupptagande av sitt samliv. Emellertid hade genom dispensens äktenskapet kunnat upplösas även på grund av osämja. Sådan dispens skulle enligt Kyrkoordningen 1571 utfärdas av den kyrkliga myndigheten, men under 1620-talet inträdde den förändringen, att dispensrätten överfördes till Kungl. Maj:t, vilken dock utövade den i mycket begränsad omfattning. Ett fåtal dispenseringsförekommelser per år. Den gamla synen på äktenskapet levde segt kvar, endast långsamt vann de på kontinenten omfattade naturrättsliga idéerna insteg i vårt land.

Nylander har genomgått ett omfattande rättsfallsmaterial, vilket ger hans framställning bredd och konkretion. Det går lätt att se, hur lagarnas bestämmelser i praktiken tillämpades. Vi får här en betydligt mera nyanserad bild än i äldre framställningar. Det har t. ex. sagts att de som önskade skilsmässa lätt kunde få det genom fingerade bekännelser, men Nylander visar, att myndigheterna hade sin uppmärksamhet riktad på missbruken och noga försökte tillämpa lagens krav på full och täckande bevisning. Hans källbehandling är omsorgsfullt utförd. Genom hans utförliga omnämnande av olika rättsfall får läsaren en mycket god inblick i vårt lands äldre sociala förhållanden och en föreställning om, hur det svenska samhället i ett viktigt hänseende levde och fungerade.

*Holsten Fagerberg.*

SVEND JESPERSEN: *Studier i Danmarks bönderbyggninger*. Nationalmuseum. Köpenhamn 1961. 149 s.

Vid det trettonde nordiska folkliks- och folkminnesforsarmötet i Lund 1957 diskuterade man bl. a. den fyrsidiga gården, dess ålder och uppkomst.<sup>1</sup> Diskussionen inleddes av Sigurd Erixon, vars åsikt i korthet är, att denna gårdstyp, dvs. en enkel kringbyggd fyrkant, stammar utifrån och uppifrån, nämligen

<sup>1</sup> Norden och kontinenten. Skrifter från Folkliksarkivet i Lund utg. genom Sällskapet Folkkultur nr 3. Lund 1958. Härtill ansluta sig också uppsatser av Albert Eskeröd och Sigurd Erixon i *Fataburen* 1957, resp. 1958.

från Tyskland och godsägarna. Det är dock inte själva borggården utan den likaledes kvadratiske "fågården" (med ekonomibyggnader och personalbostäder) som han menar skulle ha utgjort det genom herrgårdarna förmedlade mönstret. Gentemot detta har bl. a. Albert Eskeröd velat se den fyrsidiga gården som en funktionellt betingad intern utveckling inom det gamla danska området. De diametralt olika uppfattningarna i denna fråga illustrerar också i viss mån principiella motsättningar inom etnologien. Även dansken Svend Jespersen var med i diskussionen i Lund, men tog inte någon ställning i frågan. Hans mening var, att man med det föreliggande otillräckliga materialet inte kunde avgöra, vilken av de båda åsikterna som var den riktiga. Jespersen ville tydligen spara sina egna teorier till ett senare tillfälle, som dock tyvärr aldrig kom. Han avled hastigt 1958.

Utgivna av Ester Andersen och Peter Michelsen har nu två ofullbordade manuskript av Jespersens posthumt publicerats under ovan angivna titel; det ena om gårdsformen, det andra om boningshuset. Det förra fragmentet innehåller en kort översikt över de vanligaste uppfattningarna om den danska gården och dess historia samt en redogörelse för förhållandena omkring 1800. En av förf. omnämnd planerad genomgång av den europeiska forskningens olika teorier om den fyrkantiga gården saknas och blev tydligen aldrig skriven. Ett betydelsefullt inlägg i denna diskussion gjorde dock Jespersen själv redan 1955 i sin artikel "Et nordisk gårdsproblem" i *Nutid och fortid*.

Så förgängliga kulturprodukter som profanbyggnader kan naturligtvis bäst följas bakåt i tiden via skriftliga källor. Gamla lagtexter har tolkats på olika sätt men särskilt mycket material ger de inte. Jespersen har tidigare ur Skånelagen och Jydske lov noterat omnämnandet av "hus" i flertal och menat att här måste åsyftas en flerlängad gård. Han har också framhållit att Danmarks gårdar redan under medeltiden måste ha nått fram till fyrkantformen. Jespersen har tydligen menat, att denna hans åsikt inte står i motsättning till de äldre danska forskarnas främst P. Lauridsens uppfattning, att den fyrkantiga, helt eller delvis sammanbyggda gården först "i tiden efter

udskiftningen har erobret en mere framträdande plats i landet som helhed". Han ansluter sig nämligen härtill i det posthuma verket, men framhåller samtidigt, att man icke heller får överdriva skillnaden mellan tiden före och efter skiftet. Redan i uppsatsen 1955 har Jespersen helt kategoriskt fastslagit, att fyrkantiga gårdar hör ihop med ett mera framskridet åkerbruk, och har tillkommit som ett svar på böndernas strävan efter så mycket lagerplats som möjligt för att hö och säd skall komma under tak. Han förbinder fyrkantgårdens utbredningsområde i Centraleuropa med ladukulturen i motsättning till ytterområdena med stackkultur. Han ifrågasätter om icke den fyrkantiga gårdens tillkomst i Danmark har sammanhang med införandet av trevångsbruket, som skedde i tidig medeltid.

Sven Jespersen var ytterst försiktig och noga, när han uttalade sig. Vid första anblicken förefaller han därför ofta att inte ge mycket nytt. Hans definition t. ex. på vad en fyrkantgård egentligen är, förefaller både vid och vag, när han anser att 2-, 3- och 4-längade gårdar bara är varianter av samma typ. Men han är fyndig när han vill förklara varför fyrkantgården inom vissa områden var sällsynt eller helt saknades. Som exempel kan nämnas vanan i s. v. Jylland att använda loftplatsen ovanför boningsrummen till lagringsplats, varigenom man klarade sig med färre uthus. Behovet av lador minskades likaså, när man placerade halmen i stackar utomhus som på Lyö, där endast prästgården var fyrkantig år 1804.

Vill man sammanfatta Sven Jespersens betydelse i denna diskussion så är säkert hans upprepade krav på ett mera funktionalistiskt betraktelsesätt det viktigaste. Han vill förklara en bestämd bondgårds storlek, dvs. antalet längor, ur relationen till hela gårdens areal: "Ikke alene må tilstandene analyseres i henseende til gårdenes rene planformer og deres størrelse i jordtilliggende; men de hele gårdenlegs opbygning og udformning må nærmere undersøges og betragtes i relation til de funktionelle krav, den herskende tradition i gårdenes hele drift stiller." Jespersen påstår inte att fyrkantgården är rent dansk, han betonar i stället hur litet man egentligen vet om saken. Att det romerska lantgodset — villa

rustica — ytterst tjänat som förebild har han tidigare framhållit. I sin posthuma bok skriver han, att det inte är utan orsak, som det allmänna medvetandet tänker sig den fyrlängade gården som typisk representant för våra gamla bondgårdar. Detta uttalande kan stå för vart Jespersen slutligen syftade. Det är stor skada, att han aldrig hann fullfölja sin forskning till ett avrundat slut. Han har starkt betonat den avgörande betydelse arkivmaterialet hade för hithörande problem. I Studier i Danmarks bönderbyggninger ser man också hur Jespersen efter den linjen arbetade med boningshusets planlösning och geografiska differentiering. Fullbordad blev här dock endast framställningen av boningshusen på Själland.

*Eva Juster.*

LIESELOTTE MÖLLER: *Der Wrangelschrank und die verwandten süddeutschen Intarsienmöbel des 16. Jahrhunderts.* Deutscher Verein für Kunstwissenschaft. Berlin 1956, 194 s. + 199 pl. Pris 60 DM.

I en vacker, rikt illustrerad volym har Lieselotte Möller behandlat en grupp inlagda och skulpterade möbler från senare delen av 1500-talet. Avhandlingen har som utgångspunkt ett kabinettskåp, vilket enligt en gammal, på en papperslapp i skåpet skriven uppgift, skulle vara en bröllopsgåva från Carl Gustaf Wrangel till dottern Hedvig Eleonora Sophia vid hennes giftermål 1678 med Ernst Ludvig II av Putbus. Skåpet var i herrarnes till Putbus ägo ännu efter sista världskriget och förvärvades till museet i Münster 1950.

Även bortsett från denna personhistoriska anknytning har avhandlingen stort intresse för Sverige. Den belyser nämligen en hos oss icke särdeles omfattande men ändå relativt framträdande föremålsgrupp, de till formen påfallande enkla men rikt inlagda möblerna och enstaka inredningarna från äldre vasatid. Av inredningar kan väl egentligen endast de i Kalmar numera komma i fråga. Dessa ha ju nyligen aktualiserats genom Martin Olssons ytterligt ingående analys och trots hårda restaureringar kan icke så obetydliga partier av den ursprungliga inredningen studeras.

Större och mindre kabinettskåp finnas här och var i museer och i enskild ägo.

Författarinnan till *Der Wrangelschrank* behandlar främst den sydtyska och tyrolska produktionen huvudsakligen under 1500-talet. Det praktfulla huvudmonumentet är daterat 1566 och bär dessutom mästarens bomärke i intarsian. Trots detta har det icke varit möjligt att avgöra vem mästaren är. Därför har författarinnan varit hänvisad till att grunda sin bestämning av ursprunget på en stilistisk analys. Denna är synnerligen omfattande och av stort intresse för förståelsen av den egentliga dekorationsstilens uppkomst, särskilt den i inläggningarna.

Under påverkan från renässansstilen i Italien, Frankrike och Nederländerna samt under medverkan från inhemska konstnärer utformades en stilart av påtagligt släktskap med nu moderna konststilar och med så lokalbetonade varianter, att det varit möjligt att med relativ säkerhet bestämma skåpet som ett augsburgarbete.

Gemensamt för hela det tyska området och för Sverige är den dominans hantverkarna har vid framställandet av dessa arbeten. Synbarligen är snickaren huvudmästaren. Frågan om vem den konstnärlige skaparen av mönstren varit får i allmänhet lämnas öppen. Låt vara att det för ett så invecklat arbete som detta skåp är sannolikast att en målare lämnat förslag. Han har i så fall anlitats av snickaren. I andra fall vet man att snickarna själva gjort också mönstren, vanligen har dock arbetena då varit av enklare slag.

På samma sätt har träsnidarens arbeten, de i buxbom skurna rerieterna, beställts av snickaren. Detta framgår av att snickarna i Augsburg ålades att vända sig till träsnidare i den egna staden med sina uppdrag. Den påtagliga isoleringen de olika skräämbetena emellan måste vara förklaringen till olikheten i stiluppfattningen mellan yrkesmännen inom skilda fack. Rent groteskt verkar detta, då också smeder anlitats. Utom att de har en helt egen ornamentstil, anbringas deras beslag över de dyrbara inläggningarna, utan att vare sig snickaren eller smeden tagit någon hänsyn till den andre.

I denna synnerligen intressanta bok har en liten teknisk del det för museimannen icke

minsta värdet. Här får man lära att det är en rent teknisk skillnad mellan de tidiga arbetena från det sydtyska-tyrolska områdena, och dem från Italien och vissa andra tyska områden. De förra är nämligen icke intarsia i egentlig mening. Skillnaden är den att möblerna i Sydtyskland först fanerats och att därefter i faneret skurits ut fördjupningar vari mönsterfaneret limmats. Vid verklig intarsia sågas mönstret och botten ut ur olika faner och de så utsågade faneren limmas intill varandra som en mosaik. Därvid får man ur samma stycke faner material både till mönster och botten. Sedan kombineras detta ofta på samma möbel så att man har en fyllning med ett ljus faner som mönster och en annan där samma faner använts som botten. I det svenska materialet kan man i detta se skillnaden mellan äldre och yngre vasatid.

Olikheterna i teknik sammanfaller med övergången från den äldre, nyansrika och måleriska stilen med många träslag till den senare som nästan uteslutande bygger på linjära effekter och starka kontraster mellan vanligen två olika träslag eller trä och ben. I vissa områden kommer även pärlemor, sten och metall till användning. I fråga om materialet och behandlingen av detta i den äldre stilen lämnar författarinnan flera viktiga upplysningar. För det första använder snickarna inom det behandlade området nästan uteslutande inhemska träslag. Bland dessa spelade valnöt en framträdande roll och dess skiftande toner utnyttjades i bilden. Av fruktträden användes särskilt gärna det rödaktiga päronträet och plommon, dessutom förekom ask, bok, pil, al och idegran. Den flammiga lönnen fick ofta utgöra grundfaner. Ek användes både som faner och som blindträ, i den senare egenskapen dock mindre ofta än exempelvis i kölnerområdet. I stället användes i Sydtyskland både furu och gran som blindträ. Ori-

entaliska träslag var mycket dyrbara och praktiskt taget endast ebenholts kan i några fall påvisas i dyrbara arbeten och i ringa utsträckning såsom till smala lister. Endast den ungerska asken med sin karakteristiska flammiga ådring hämtades i större utsträckning utifrån. I inredningarna blev den ett karaktärsmaterial och imiterades ofta icke minst hos oss i enklare, målade inredningar. För att åstadkomma vissa effekter limmade man ihop spån eller sågspån och utnyttjade kvistar och vresiga bitar, framför allt rötter.

Utöver sin naturliga färg kunde faneret undantagsvis betsas svagt, medan färgning inom detta område, i motsats till Italien praktiskt taget endast användes för att få det gröna materialet till bladen. Dessutom åstadkoms schatteringar genom att bränna faneret, vartill särskilt valnöt ägnade sig. Slutligen lades stor vikt vid ytbehandlingen genom fernissning. I detta sammanhang är det av intresse att erfara den stora vikt skrået lade vid kontrollen av arbetena för att värna om denna produktions berömmelse. Som ett exempel härpå kan nämnas att det betraktades som fusk att genom målning förenkla arbetet, även vid framställandet av fina detaljer.

Författarinnan redovisar en omfattande litteratur men bygger synbarligen i främsta rummet sitt arbete på ett mycket omfattande studium av monumenten själva. Ett flertal, även svenska kabinettskåp beskrivas i en katalogdel. Tack vare många synnerligen goda och instruktiva bilder är detta verk en mycket värdefull vägledning för den som har att syssla med sådana föremål. Gärna skulle man dock vilja ha flera färgbilder än den enda som finns. Framför allt måste man beklaga att detta mycket nyttiga och användbara arbete, som utgivits av Deutscher Verein für Kunstwissenschaft, utkommit i så liten upplaga att boken mycket snart var utsåld.

*Brynolf Hellner.*

# FÖRENINGSMEDDELANDEN

## Styrelseberättelse 1960

Föreningen för svensk kulturhistoria har under år 1960 liksom tidigare år helt inriktat sin verksamhet på att ekonomisera utgivningen av tidskriften RIG.

Under året har fyra häften utgivits. Tidskriftens redaktion har bestått av Nordiska museets styresman professor Gösta Berg, ansvarig utgivare, professor Sigfrid Svensson, Lund verkställande redaktör, samt föreningens sekreterare.

Under året har föreningen genom Statens humanistiska forskningsråd erhållit ett statsanslag om 5 000 kr som bidrag till tryckningen av tidskriften.

För värdefullt stöd vill styrelsen här framföra ett tack till Folklivsarkivet i Lund samt till Nordiska museet.

Föreningens ekonomiska ställning framgår av följande:

<i>Ingående Balans Konto</i>	
1/1 1960	
<i>Tillgångar</i>	
Tidskriften RIG .....	1:—
Svenska Handelsbanken, kap.saml.rkng	11 099:75
Postgiro .....	2 167:82
Kassa .....	20:90
	<u>2 188:72</u>
	Kronor 13 289:47
<i>Skulder</i>	
Diverse Personer .....	3 125:50
Ledamöters fond .....	5 000:—
Balanserat överskott från 1958	6 539:43
varav disponerats för	
Ledamöters fond .....	<u>2 664:—</u>
	3 875:43
Årets överskott .....	<u>1 288:54</u>
	<u>5 163:97</u>
	Kronor 13 289:47

<i>Vinst och Förlust Konto</i>	
31/12 1960	
<i>Inkomster</i>	
Medlemsavgifter .....	7 636:90

Försäljning av RIG .....	2 593:—
Ränta Svenska Handelsbanken, kap.saml.räkning .....	616:02
Gåva .....	500:—
Statsbidrag .....	<u>5 000:—</u>
	Kronor 16 345:92

<i>Utgifter</i>	
Tryckningskostnader .....	10 518:68
Omkostnader och porto .....	161:10
Överskott .....	<u>5 666:14</u>
	Kronor 16 345:92

<i>Utgående Balans Konto</i>	
31/12 1960	
<i>Tillgångar</i>	
Beviljat ej utkvitterat statsbidrag .....	5 000:—
Ej utkvitterad gåva av direktör Bo Westerberg .....	500:—
Nordiska museets bokförmedling, oredovisat för försäljning av RIG per 31/12 1960 .....	62:23
Tidskriften RIG .....	1:—
Svenska Handelsbanken, kap.saml.räkning .....	13 105:77
Postgiro .....	498:14
Kassa .....	<u>95:17</u>
	Kronor 19 262:31

<i>Skulder</i>	
Ledamöters fond .....	5 000:—
Tryckeri AB Thule, obetald räkning för 1960 .....	3 420:20
Nordiska museets bokförmedling, 1 ex. Fataburen .....	12:—
Balanserat överskott .....	5 163:97
Årets överskott .....	<u>5 666:14</u>
	<u>10 830:11</u>
	Kronor 19 262:31

Stockholm i mars 1961.

*Herman Zetterberg* *Bo Westerberg*  
*Marshall Lagerquist*

## Revisionsberättelse 1960

Undertecknade, som av Föreningen för svensk kulturhistoria utsetts att granska föreningens räkenskaper för år 1960, få efter fullgjort uppdrag härmed avgiva följande revisionsberättelse.

Räkenskaperna äro förda med omsorg och reda och samtliga utgiftsposter åtföljda av behövliga verifikationer. Föreningens ekonomiska ställning framgår av bifogade vinst- och förlusträkning

samt utgående balansräkning. Vi få därför tillstyrka, att föreningen beviljar skattmästaren och styrelsen full och tacksam ansvarsfrihet för det gångna årets förvaltning.

Stockholm den 15 mars 1961.

*K. E. Sahlström* *Anders Nyman*

# SVENSK KULTURHISTORIA

i böcker utgivna av Nordiska museet

- En bok om Svindersvik* av Andreas Lindblom m. fl. .... 9:—
- Tapeter* av Ingemar Tunander .... 9:—
- Mälsåker — ett Tessinslott vid Mälaren* av Erik Andréén ..... 9: 50
- Bastu och torkhus i Nordeuropa* av Ilmar Talve ..... 48:—
- Julita klostrets godspolitik* av Per Stensland ..... 5:—
- Broderier* av Anna-Maja Nylén .... 5:—
- Norrländskt sågverksliv* av Reinhold Olsson ..... 10:—
- Spelkort* av John Bernström ..... 7:—
- Bruksherrgårdar i Gästrikland* av Hans Beskow ..... 45:—
- Helgerum i Tjust* av Manne Hofrén 14:—
- Flaskor och glas* av Elisa Steenberg 9:—
- Löfholmens Theatersällskap 1828—1830* av Arvid Bäckström ..... 15:—
- Dalmätningarna och deras förlagor* av Svante Svärdström ..... 18:—
- Järnsmidet i Vasatidens dekorativa konst* av Brynolf Hellner ..... 20:—
- Slagan och andra tröskredskap* av Dag Trotzig ..... 12:—
- Sledges and Wheeled Vehicles* av Gösta Berg ..... 10:—
- Gångstigslandet* av Sigurd Dahlbäck 20:—
- Linvävarämbetet i Malmö och det skånska linneväveriet* av Ernst Fischer ..... 36:—
- Lapsk kultur vid Stora Luleåvs källsjöar* av Ernst Manker ..... 45:—
- Fångstgropar och stalotomter* av Ernst Manker ..... 100:—
- Lapparnas heliga ställen* av Ernst Manker ..... 100:—
- Modedräkter 1600—1900* av Gunnel Hazelius-Berg ..... 7:—
- Leksaker och spel* av Arne Björnstad 6:—
- Svenska byar, I—II,* av Sigurd Erixon ..... 60:—
- Smycken i svensk ägo* ..... 24:—
- Staffordshirefigurer* av Rut Liedgren 10:—
- Leva i brukssamhälle* av Björn Hallerdt ..... 12:—
- Så bodde vi. Arbetarbostaden som typ- och tidsföreteelse* av Rut Liedgren ..... 15:—
- Parkettläggarna* av Arvid Lundström 10:—
- Ur och urverk* av Sten Lundwall .. 18:—
- Rokokomöbler* av Marshall Lagerquist ..... 25:—
- Generationsväxlingar inom romantikens klassicism* av Sten Lundwall .. 40:—
- Livgardisten han kommer till Gud. Studier i den militära folkdiktningen* av Mats Rehnberg ..... 7:—
- Kistor* av Gösta von Schoultz ..... 4:—
- Organisterna i Västerås stift* av Josef Sjögren ..... 40:—
- Folkdräkter* av Anna-Maja Nylén .. 12:—
- Folkligt dräktskick i Vingåker och Österåker* av Anna-Maja Nylén .. 16:—
- Prästgårdsminnen* av Lars-Gabriel Andersson ..... 10:—

# Romantikens klassicism

av STEN LUNDWALL

Pris 40: —

”Romantikens klassicism’ är en ovanlig doktorsavhandling däri att den utan att ge avkall på grundlighet och lärdom är fängslande och lästlöst också för den vanliga kulturintresserade läsaren. Det är en levande bok, full av ögonblicksimpressioner från 1800-talets försvunna Rom, Paris, München, av spontana kommentarer inför de stora mästarna och berömda monument som vi fortfarande beundrar, men som vi upplever på vårt sätt, liksom våra förfäder gjorde på sitt.”

*Göran Schildt* i Svenska Dagbladet

# Så bodde vi

av RUT LIEDGREN

Pris häft. 15: —

Inb. 18: 50

”Bokens illustrationsmaterial är representativt. Det består av ett stort antal fotografier och ritningar som belyser arbetarbostadens förändringar. Framställningen är en populär men samtidigt högt kvalificerad saklig redogörelse för ett avsnitt av vår socialhistoria som hittills ägnats alltför lite uppmärksamhet.”

*Torsten Frennberg* i Ny Tid

---

NORDISKA MUSEET