

En Fulständig Swensk Hus-Hålds-Bok

af

REINERUS REINERI BROOCMAN

En handbok i gårds- och hushållsskötsel i vid mening
från 1700-talets första hälft

samt

Broocmans värld och hushållsbok belyst i
åtta artiklar av nutida forskare

Volym 2



REDAKTÖR HÅKAN TUNÓN

Then femte Afdelingen.

Om Skogs-wäsendet.

Thet I. Capitel.

Om Skogarnas Laglikmäßige wård, bruk och nytjande här i Swerje, samt om lands-härads, sockne-almeningarna, Swedjande, lösbrytande, skogs-eldar &c. &c.

§. 1.

Bland monga andra härliga och förträffliga förmoner, som then alwise Skaparen Swea- och Giötha riken rundeligen framför the flästa Europæiska riken nådeligen förvnt och förlant hafwer, äro wiserligen the sköna skogarna icke för the minsta, utan en ibland the förnämsta at ackta och skatta. Ther af äfwen så stor ömnoget måst öfwer hela Swerjet och Finland, i synnerhet, Wester-Norrland, Neriket, Bermeland, Öster-Göthland, Småland och flere Provincier finnes, at ej allenast inwånarena stelfwa nog hafwa til sin rikeliga nöddorfft, utan ock kunna årligen til utrikes orter utskeppa och förnytra en ansenlig myckenhet af bräder, planker, bielkar, skieps-wärke, och mycket annat träwärke.

§. 2. Hwad för en oförlifnelig gagn och nytta härflyter af skogarna, samt huru högstnödige och ovmgängelige the äro ej allenast för Rikens almenna tjenst, utan ock för samtelige inwånarena så i städerna som på landet, til Seglationen och handelns befordring, til bygnad och hus, til Bergs-brukens och Manufactoriernas vnderhållande och drifwande, &c. &c. är alment

Den ottonde Afdelningen
Om Jagt och Skogsfånge.

I. Capitel.

**Om åtskilliga Jägeri = Betienter i
Sverige.**

§. 1.

Sid Kongelige Hofwet är en Hof = Jag-
 måstare, som är chefen för hela thenna Sta-
 ten. Dernåst äro Swoer = Jägare och vnder-
 Jägare. Wid samma Stat är ock en Jagt-
 Pagle af adel, och en hov Jagt = Volunteurer
 bestående af idel unga adelsmän, hwilka Hans Kongelige
 Majeståt efter handen hjälper til officers = poster vnder rege-
 menterna.

§. 2.

Eljest äro i hwart och ett landskap en Swoer = Jagmä-
 stare, en Vnder = Jagmästare, samt Heideridare och Skogs-
 wachtare.

§. 3.

I Småland, som är ett skogsrikt landskap, är nyligen
 VIII. Afdel. a inrät,

EN FULSTÄNDIG SWENSK HUS-HÅLDS-BOK

af

REINERUS REINERI BROOCMAN

En handbok i gårds- och hushållsskiötsel i vid mening
från 1700-talets första hälft

samt

Broocmans värld och hushållsbok belyst i
åtta artiklar av nutida forskare

Volym I

Redaktör Håkan Tunón



MICHAELISGILLET



CBM Centrum för
biologisk mångfald

KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIEN
SKOGS- OCH LANTBRUKSHISTORISKA MEDDELANDEN 73

SUPPLEMENT TILL KUNGL. SKOGS- OCH
LANTBRUKSAKADEMIENS TIDSKRIFT

CENTRUM FÖR BIOLOGISK MÅNGFALD
CBM:S SKRIFTSERIE 103

Boken citeras:

Håkan Tunón (red.) 2016. *En fulständig svensk hus-hålds-bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskiötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare.*

Centrum för biologisk mångfald, Uppsala &
Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Stockholm.

Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden nr 73
& CBM:s skriftserie 103.

Utgiven av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Centrum
för biologisk mångfald (CBM) och Michaelisgillet.
Redaktör för SOLMED-serien: Per Thunström

Boken utgiven med ekonomiskt stöd av:

Stiftelsen A.W. Bergstens donation, C. F. Lundströms stiftelse,
Centrum för biologisk mångfald, Föreningen Gamla Norrköping,
Kungl. Patriotiska Sällskapet, Letterstedtska föreningen,
Norrköpings tidningars Media AB, Stiftelsen Konung Gustaf
VI Adolfs fond för svensk folkkultur, Stiftelsen Längmanska
kulturfonden & Åke Wibergs stiftelse.

Framsidas omslag:

Fredrik Adolf von Numers, "Landskap med vadande och drickande kor",
före 1790, (NMH A 32/1976), Nationalmuseum.
För- och eftersida: kapitelvinjetter ur Hushållsböckerna. Foto:
Jean-Baptiste Béranger.

Beställning av boken kan göras från:

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens bibliotek (KSLAB)
Box 6806, 113 86 Stockholm
Besöksadress: Drottninggatan 95 B
Tel: 08-54 54 77 20 E-post: kslab@ksla.se

© 2016 Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien &
Centrum för biologisk mångfald
Grafisk form: Håkan Tunón
Tryck: Livonia Print, Riga, Lettland 2016

ISSN 1402-0386 (SOLMED) &
1403-6568 (CBM:s skriftserie)
ISBN 978-91-86573-76-8

INNEHÅLL

Volym 1

Herdessäng över Magn. Reinerus Broocman av Nicolaus Reinerus Broocman	8
STIG STRÖMHOLM	
R. R. Broocman, kyrkoherden som skrev Sveriges största och sista hushållsbok – ett företal	11
HÅKAN TUNÓN	
Redaktörens förord	17

EN FULSTÄNDIG SWENSK HUS-HÅLDS-BOK, FÖRSTA DEL
af

REINERO BROOCMAN

Tryckt i Norkiöping år 1736.

Separat innehållsförteckning till Hushållsbokens första del s. 30ff. Slutnoter över personer omnämnda i volym 1	23
--	----

Volym 2

THEN SWENSKA HUS-HÅLDS-BOKENS, ANDRE DEL
af

REINERUS REINERI BROOCMAN

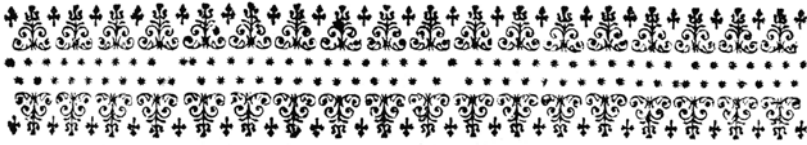
Tryckt i Norkiöping år 1739.

Separat innehållsförteckning till Hushållsbokens första del s. 40ff. Slutnoter över personer omnämnda i volym 2	23
--	----

<i>Ett brytningstidens verk – hushållsbokens uppbyggnad</i> av Linnea Bring Larsson	795
<i>Förteckning över litteratur i hushållsboken</i> av Linnea Bring Larsson	800
<i>Förklaring av äldre svenska ord, främst med agrar anknytning</i> av Linnea Bring Larsson	811
<i>Termer, citat och fraser samt andra texter i översättning från latin</i> av Linnea Bring Larsson	816
<i>Tre medicinska recept – översatta och förklarade</i>	825
<i>Mått- och myntsystem</i> av Linnea Bring Larsson	827
<i>Växtförklaringar och växtregister</i> av Håkan Tunón	832
<i>Djurbenämningar och växtregister</i> av Håkan Tunón	859

Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare

RAIMO RAAG Reinerus Reineri Broocman – ett liv i nordiska krigets skugga	871
HELENA BACKMAN Broocman som bokförläggare – en kyrkoherde som bokentreprenör Bibliografi över produktionen vid Broocmans tryckeri åren 1724–55 927	909
BO ERIKSSON Broocman i Hushållsböckernas värld – tradition och innovation	941
LINNEA BRING LARSSON Kommentera, komplettera, kritisera – Broocmans användning av referenser och egna erfarenheter i Hushållsboken Appendix 1 & 2. Verk refererade till i Broocmans <i>Hushållsbok</i> , första volymen 1 009	977
HÅKAN TUNÓN Etnobiologiska reflektioner rörande Broocmans hushållsbok	1 015
CHRISTINA FJELLSTRÖM Två kokböcker från 1700-talet. Matlagning i Reinerus Broocmans tryckta hushållsbok och i Christina Vallerias handskrivna kokbok	1 057
DAVID DUNÉR Att leva och överleva: Broocman om medicin, hälsa och dietetik	1 073
KERSTIN DE VERDIER & HÅKAN TUNÓN Veterinärmedicin i Broocman – djurläkekonst på tröskeln till Parnassen Presentation av artikelförfattare	1 109 1 123
KSLA: Akademiens historiska verksamhet. Bibliografi	1 127
Publikationer från Centrum för biologisk mångfald	1 137



*THEN SWENSKA HUS-HÅLDS-BOKENS ANDRE
DEL.*

THEN SIUNDE AFDELNINGEN.

OM JERN-WERCK.

1. CAPITLET.

Om Jern-Grufwor. [s. 1] 516

2. CAPITLET.

Om Skog. [s. 6] 519

3. CAPITLET.

Om Kolande. [s. 11] 522

4. CAPITLET.

Om Jern-malms Råstande och Bokande. [s. 17] 526

5. CAPITLET.

Om en Massugns Inrättande. [s. 19] 527

6. CAPITLET.

Om Jern-Malmens Smeltande. [s. 25] 530

7. CAPITLET.

Om en ny Hammar-Smidjas uppbyggande. [s. 28] 532

8. CAPITLET.

Om Smide-wärk. [s. 35] 536

9. CAPITLET.

Om Renwärks-smide. [s. 37] 538

10. CAPITLET.

Om Ståls tilwärckning. [s. 39] 539

THEN OTTONDE AFDELNINGEN.

OM JAGT OCH FOGLAFÄNGE.

I. CAPITEL.

Om åtskilliga Jägerie-Betienter i Sverige. [s. 1] 542

II. CAPITEL.

Om åtskillig slags Jagt. [s. 2] 543

III. CAPITEL.

Om Elgars Jagt. [s. 3] 543

IV. CAPITEL.

Om BiörnarsJagt. [s. 4] 544

V. CAPITLET.

Om Wargar. [s. 7] 546

VI. CAPITLET.

Om Lodjur. [s. 11] 548

VII. CAPITLET.

Om Räfwar. [s. 12] 549

8. CAPITLET.

Om Gräfswin. [s. 14] 550

9. CAPITLET.

Om Harar. [s. 16] 551

10. CAPITLET

Om Mårdar, Hilar, Ekkornar, Wisslor och Igelkottar. [s. 18] 553

II. CAPITLET.

Om Bjurar och Uttrar. [s. 20] 554

12. CAPITLET.

Om Kaniner. [s. 22] 555

13. *CAPITLET.*

Om Tjedrar, Orrar, Rapphöns och Jerpar. [s. 22] 555

14. *CAPITLET.*

Om allahanda Wattu-foglar, såsom Änder, Wilgäss, Snipor. etc. [s. 24] 557

15. *CAPITLET.*

Om skiutande och FogelBössor. [s. 26] 558

THEN NIJONDE AFDELNINGEN.

*OM MÄLTANDE, BRYGGANDE, BAKANDE, BRÄNNANDE,
DISTILLERANDE, LIUSSTÖPANDE OCH TWÅLSIUDANDE.*

1. *CAPITLET.*

Om Mältande och Malts torkande. [s. 1] 560

2. *CAPITLET.*

Om Bryggande. [s. 6] 563

At brygga *Stockholms*-Öhl. [s. 14] 567

Finsk lura. [s. 16] 568

Rewalskt Öhl. [s. 17] 569

Krydde-Öhl. [s. 19] 570

Hallon-Öhl. [s. 19] 570

Miöd. [s. 20] 570

At bibeholla Öhlet wid en god smak. [s. 22] 572

At förwara öhl at thet icke warder surt. [s. 23] 572

At öhl i fatet icke må dufna. [s. 23] 572

At giöra tiockt öhl klart. [s. 24] 572

At förtaga en elak och uncken smak som öhl får af tunnan. [s. 24] 573

At taga syran af öhl. [s. 25] 573

At brygga ättika. [s. 25] 573

At brygga hwete-ättika. [s. 26] 574

At giöra sig god ättika af brygt öhl. [s. 27] 574

3. *CAPITLET.*

Om Bakande. [s. 28] 575

4. *CAPITLET.*

Om Bränwins brännande och allehanda *Distillerande*. [s. 34] 578

5. *CAPITLET.*

Om Lius-Stöpande. [s. 48] 586

	<i>6. CAPITLET.</i>	
Om Twål och såpe-siudande. [s. 58]		591

THEN TIJONDE AFDELNINGEN.

	<i>1. CAPITLET.</i>	
Om allahanda <i>Moraliska, Physicaliska, Medicinska</i> och <i>Oeconomiska</i> anmerkningar i anseende til win i gemen. [s. 1]		594
	<i>2. CAPITLET.</i>	
Om winets sköttsel uti källare. [s. 10]		600
	<i>3. CAPITLET.</i>	
Om allahanda Win-konster. [s. 18]		604
	<i>4. CAPITLET.</i>	
Om allahanda slags Frucht och krydde-Win. [s. 24]		607
	<i>5. CAPITLET.</i>	
Om allahanda slags Win-Ättika. [s. 29]		610
	<i>6. CAPITLET.</i>	
Om Win-Ranckor. [s. 35]		613

THEN ELFFTE AFDELNINGEN.

	<i>OM FERGERI.</i>	
	<i>1. CAPITLET.</i>	
Om at settja åtskilliga Couleurer på Siden-tyg. [s. 1]		616
	<i>2. CAPITLET.</i>	
Om at settja åtskilliga Couleurer på Linnet. [s. 5]		619
	<i>3. CAPITLET.</i>	
Om at settia åtskilliga Couleurer på Yllet. [s. 9]		621
	<i>4. CAPITLET.</i>	
Om kypferg. [s. 18]		626
	<i>5. CAPITLET.</i>	
En liten underrättelse at färga och twätta handskar. [s. 20]		627

6. *CAPITLET.*

At uttaga färgor utur allahanda Siden och yllna-tyger. [s. 21] 628

7. *CAPITLET.*

Om allahanda Fläckars uttagande utur tyger och kläder, och om Fläckkolor. [s. 22] 628

8. *CAPITLET.*

At gjöra Ullgarn helt Hwitt. [s. 27] 631

9. *CAPITLET.*

At pröfwa och förbättra wattnet, som skal brukas wid Färgningen. [s. 27] 631

10^t. *CAPITEL.*

Kort underrättelse om Krapp, och huru then samme til Färgeriernas behöriga bruk warder tillagad. [s. 33] 634

THEN TOLFTE AFDELNINGEN.

*OM WATN, FISKRIKA STRÖMMAR, INSIÖAR, ALLEHANDA
SLAGS FISK, FISKREDSKAP OCH FISKERIER I SWERIGE.*

1. *CAPITLET.*

Om watten i gemen. [s. 1] 640

2. *CAPITLET.*

Om the förnämsta Swenska strömar, insiöar och fiskar i gemen. [s. 7] 643

3. *CAPITLET.*

Om allahanda slags Fisk i Wettern, samt Fiskerien, som ther brukelige äro. [s. 12] 646

4. *CAPITLET.*

Om Siön Sommen uti Öster-Göthland och Ydre härad, med thes Fiskar och Fiskerier. [s. 30] 655

5. *CAPITLET.*

Om Metande. [s. 35] 658

I Angavs i originalet som kapitel 9.

6. CAPITLET.

Om Norr Lands Lax, thes natur, art, beskaffenhet, fiskande, insaltande och förwarande, jemte åtskilligt annat märckwerdigt. [s. 36] 659

THEN TRETTONDE AFDELNINGEN.

OM ALLAHANDA HUSMEDEL EMOT ÅTSKILLIGA
SIUKDOMAR, SÅ WÄL FÖR GAMMALT SOM UNGT FOLK.

- | | |
|--|-----|
| 1. För hetzig Hufwud-wärk. [s. 1] | 663 |
| 2. För Ursinnighet, <i>Mania</i> kallad. [s. 2] | 664 |
| 3. För Raseri eller Willdelse i Hufwudet, <i>phrenesis</i> kallad. [s. 2] | 664 |
| 4. För beswimelse uti Hufwudet. [s. 3] | 664 |
| 5. För <i>Melancholi</i> . [s. 4] | 665 |
| 6. Om man icke kan Såfwa. [s. 4] | 665 |
| 7. Om någon blifwer rörd, <i>paralysis</i> kallad. [s. 5] | 665 |
| 8. För Krampen. [s. 7] | 666 |
| 9. För fallande siukan. [s. 8] | 667 |
| 10. At komma hår til at wexa. [s. 11] | 668 |
| 11. At fördrifwa Hårmåttén. [s. 12] | 669 |
| 12. För bulit och skårfwigt Hufwud. [s. 12] | 669 |
| 13. För then hwita Hufwud-Skårf. [s. 13] | 670 |
| 14. För Ögonens swagheter. [s. 14] | 670 |
| 15. Om man bekommer hetzig Hufwudwärk, och Hufwudet wärker till-
lika med ögonen, som offta sker med en grufwelig pina. [s. 15] | 671 |
| 16. För Ögonen om the äro blödige och waras med rötelse. [s. 16] | 671 |
| 17. Om Ögonen mycket rinna. [s. 16] | 671 |
| 18. För hinna öfwer Ögonen. [s. 16] | 671 |
| 19. För Rinnande Ögon. [s. 17] | 672 |
| 20. För Starr. [s. 17] | 672 |
| 21. En besynnerlig konst för mörka och flussachtiga Ögon, när intet annat
hielper. [s. 18] | 672 |
| 22. För röda och swullna Ögon. [s. 18] | 672 |
| 23. Om någon warder döf. [s. 18] | 672 |
| 24. För werk och Sting uti Öronen. [s. 20] | 673 |
| 25. För öronens susande. [s. 20] | 673 |
| 26. För öronens flytelse. [s. 21] | 674 |
| 27. Om watu är kommit i öronen. [s. 21] | 674 |
| 28. Om ens Fuchtighet eller Fluss hafwer förstoppat hörslen. [s. 22] | 674 |
| 29. Om något lefwande är krupit i örat af thet som lefwande är. [s. 22] | 674 |
| 30. En konst at bringa hörslen til rätta, och för susande. [s. 22] | 674 |
| 31. För gammalt folck, som icke wäl kunna höra, när andra medel ei hielpa
wilja. [s. 23] | 675 |

32. För snufwa och hufwudets flytelse. [s. 23]	675
33. För Näseblod. [s. 24]	675
34. At fördrifwa thet röda i ansichtet eller andefleckar. [s. 25]	676
35. För Tandewärk. [s. 25]	676
36. För marken uti tänderna. [s. 26]	677
37. At göra tänder hwit. [s. 27]	677
38. För lösa Tänder. [s. 27]	677
39. För bulit Tandekiött. [s. 27]	677
40. För swullna kindben af tandwärk. [s. 27]	677
41. At göra hwita tänder. [s. 27]	677
42. För bölder eller blemmor på Tungan. [s. 28]	677
43. För swullit eller rutit Tandekiött. [s. 28]	677
44. För böld uti halsen och sweljande, <i>squivanica</i> . [s. 28]	677
45. Om tungespenen är nedfallen. [s. 29]	678
46. Om någon warder hes. [s. 30]	678
47. För Halsbrånad. [s. 30]	679
48. För all hetzighet, swullnad och wärk i halsen. [s. 31]	679
49. För en tiock hals, eller then siukdom som kallas Kröpff. [s. 31]	679
50. För then som spy och spottar blod. [s. 31]	679
51. Mot Lungesotan. [s. 32]	680
52. För hosta och bröstwärk. [s. 32]	680
53. För hiertwärk samt andra hiertans swagheter. [s. 35]	681
54. För sting uti sidorna, och håld, <i>planresis</i> kallad. [s. 35]	683
55. För en kall Maga, som icke kan smelta maten. [s. 41]	684
56. För Mageref. [s. 42]	685
57. För Magans innerliga bölder. [s. 42]	685
58. För Wämjelse til mat. [s. 42]	685
59. En härlig Mage-Latweg. [s. 43]	686
60. För mycken Torst. [s. 43]	686
61. För Hicka. [s. 44]	686
62. För mycken spyelse och brytning. [s. 44]	686
63. At komma någon til at spy. [s. 45]	687
64. För en swullen och upbläst Maga. [s. 45]	687
65. Om Magen är bulin. [s. 46]	687
66. Om lefren är förkyld. [s. 47]	688
67. För förstoppad Lefwer och Mielte. [s. 47]	688
68. Om lefwrens förstoppelse. [s. 47]	688
69. Om Lefwren är bulin. [s. 48]	689
70. För Wattensoten. [s. 49]	689
71. För Gule-Sot. [s. 51]	690
72. För Mielstens siukdom. [s. 53]	691
Emot twinesot [s. 54]	691
73. För ondt i buken, ref, klo eller bäfwerref. [s. 55]	692
74. För blodsot och all annor buklop eller mycken lösen. [s. 56]	693

75. Om ändetarmen utgår. [s. 59]	694
76. Om någon har stor åtrå at wilja gå til stols, och kan dock intet uträtta, thet kallas <i>Tenasmus</i> . [s. 59]	694
77. För Bölder som wäxa uti Bakdelen, och äro skapte som nötter, <i>ficus</i> kallad. [s. 60]	695
78. Emot förstoppadt Lif och häfta. [s. 60]	695
79. För Matkar uti buken och tarmarna, <i>Cymbrici</i> kallad. [s. 61]	695
80. För the gyllende ådror, som blöda för mycket. [s. 64]	697
81. För Niurarnas siukdom. [s. 64]	697
82. För Miltens siukdomar. [s. 65]	697
83. För Länd-wärk. [s. 65]	697
84. För Höftewärk. [s. 66]	698
85. Emot niurarnas beswär. [s. 66]	698
86. För stenen i Länderna och i Blåsan. [s. 66]	698
87. Om någon icke kan låta sitt watn. [s. 68]	699
88. För Kallpiss eller <i>Stranguria</i> . [s. 70]	700
89. Om Blåsan är bulin. [s. 70]	700
90. Om någor icke kan innehålla sitt watn. [s. 71]	700
91. Om någons Sperma aflöper utan ens wilja, <i>Gomorrhæa</i> kallad. [s. 71]	701
92. Om någon pissar blod. [s. 72]	701
93. För <i>Podagra</i> . [s. 73]	701
94. För wärk uti benen och fötterna. [s. 75]	703
95. Mot Liktor och wårtor. [s. 76]	704
96. För Ictewärk. [s. 77]	704
97. Sehlands olja at bereda til alla leders wärk, såsom ock för krumpna senor. [s. 79]	705
98. För lamma leder eller the som synas wilja förswinna. [s. 79]	705
99. För Ländewärk. [s. 79]	705
100. Om någors hemlige Lem är swullen, eller andre thes bräckligheter. [s. 80]	705
101. För Skabb och klåda. [s. 81]	706
102. För Wårtor. [s. 82]	706
103. För Ringorm. [s. 82]	707
104. För bränne-siuka. [s. 83]	707
105. För Häfta. [s. 85]	708
106. För hwardags källesiuka. [s. 85]	708
Trediedags. [s. 88]	710
Fierde dags. [s. 89]	711
107. För Lungesot, Swindesot och Trånsiukan. [s. 90]	711
108. För såra och skabbiga händer. [s. 93]	712
109. För Qwesan uti fingeren som somlige kalla thet onda betet, hwilket setter sig emellan lederna uti fingeren, och blifwer i förstone hårdt, sedan upswäller och wärker grufweligen. [s. 93]	713
110. För Wärk uti Knän och Lären. [s. 94]	713

111. För Wärk uti Benen och Fötterna. [s. 94]	713
112. Om Qwinnans tid är förstoppad. [s. 94]	713
113. Om Qwinnan hafer sin tid för mycket. [s. 97]	714
114. Om Qwinnan qwäls med barn, och icke kan föda. [s. 98, 100]	715, 716
115. At drifwa dödt foster af moderlifwet. [s. 99]	716
116. Om qwinnan icke blifwer af med efterbörden. [s. 100]	716
117. För Ref och Werk efter barnfödslen. [s. 101]	717
118. För Spänebölder. [s. 102]	717
119. För Modrens upstötelse. [s. 102]	717
120. Emot Modrens orolighet, at hon löper ifrån then ena sidan til then andra. [s. 103]	718
121. Ett gyllende Moderwatn för alla mödernes bräckligheter, ehwad namn the hafwa må. [s. 104]	718
122. För bulin moder. [s. 104]	718
123. För Spänebölder. [s. 105]	719
124. För bulna bröst och thes stor-Wärk. [s. 105]	719
125. At utdrifwa ormar, eller andre sådane giftiga Creatur, af menniskio lif. [s. 105]	719
126. För Ormehugg eller andra sådane förgiftige Creaturs bet och sting. [s. 106]	720
127. Om ett barn hafwer swåra drömar. [s. 107]	720
128. För fallande sot åt barn. [s. 107]	720
129. Om barnen mycket nysa och prusta. [s. 107]	720
130. För stor barnehosta. [s. 108]	720
131. Om barn få tarmelopp. [s. 108]	721
132. Om barnens hemliga lem swullnar. [s. 108]	721
133. För hicka. [s. 108]	721
134. Om barn offta spyr. [s. 109]	721
135. För twinesot eller trånsjukan, at barnet förwissnar. [s. 109]	721
136. För borttagenhet eller <i>Paralysis</i> . [s. 109]	721
137. För förstockat blod i lifwet eller ock förgiffit. [s. 110]	721
138. Emot stötta leder och lefrad blod. [s. 110]	721
139. För blå fleckar, som af stötande komma. [s. 110]	722
140. Emot förryckta Leder. [s. 110]	722
141. För alla hetzige och swullna skador, then gyllende miölk kallad. [s. 110]	722
142. För kall brand. [s. 111]	722
143. För gamle och diupe skador. [s. 111]	722
144. Salfwa til friska sår. [s. 111]	722
145. För Liktoorn. [s. 111]	722
146. För Gulesot. [s. 111]	722
147. För hufwudflussar, som falla ned ifrån hufwudet, och Lemmarna skada. [s. 112]	723

148. Några <i>extra ordinaira observationer</i> wid åtskilliga örter's dygd i <i>medicin</i> . [s. 112]	723
149. Ett gammalt <i>Laxativ</i> , som utförer slem och galla. [s. 115]	724
150. Om tändernes siukdomar hos barn. [s. 115]	725
151. Om barnet är mycket löslifwat. [s. 115]	725
152. För Häfta. [s. 116]	725
153. För Matkar uti buken. [s. 116]	725
154. Om Hufwudet på Barn mycket utslår. [s. 116]	725
155. För en stackot eller trång anda. [s. 117]	725
156. Om öronen flyta. [s. 117]	725
157. För sömnlösa. [s. 117]	726
158. Om barnets lemmar rysta och bäfwa. [s. 117]	726
159. För Magewärk. [s. 117]	726
160. För then heta <i>Febris</i> . [s. 118]	726
161. När barn icke kunna låta sitt watu. [s. 118]	726
162. För Mässling eller små koppar. [s. 118]	726
163. För gamla Sår, som ock kallas Rosen. [s. 119]	727
164. För hårda bölder eller swullnader. [s. 119]	727
165. För Ref och Lifmatkar. [s. 119]	727
166. För frätande skador. [s. 119]	727
167. För öppna brännsår. [s. 119]	727
168. En god salfwa, som <i>Maturerar</i> och röter alla friska sår. [s. 120]	727
169. Ther någon Lem häfftigt blifwer antagen af heta och swullnad. [s. 120]	727
170. För sår mund och händer. [s. 120]	728
171. För en stor swullnad eller böld, som icke will låta sig öppna. [s. 120]	728

THEN FIORTONDE AFDELNINGEN.

OM ÅTSKILLIGA I SWERIGE BEFINTLIGE WÄXTER,
SOM GAGNELIGE ÄRO AT BRUKAS TIL HUSMEDEL.

1. Om Ährenpris. [s. 2]	729
2. Om Mejran. [s. 3]	730
3. Om Waleriana. [s. 6]	732
4. Om Baggessöta. [s. 8]	733
5. Om Lawendel. [s. 10]	735
6. Om Galgo. [s. 11]	735
7. Om Senap. [s. 13]	736
8. Om Wallmoga. [s. 16]	738
9. Om Ålandsrot. [s. 18]	740
10. Om Buske-Rosor. [s. 22]	742

11. Om Fiolblomster. [s. 25]	744
12. Om Winruto. [s. 27]	745
13. Om Salwia. [s. 31]	748
14. Om Ringelblomma. [s. 35]	750
15. Om Cardobenedicta. [s. 36]	751
16. Om Kumin. [s. 40]	753
17. Om Isop. [s. 41]	754
18. Om Malört. [s. 44]	756
19. Om Tobak. [s. 46]	757
20. Om Rölika. [s. 48]	758
21. Om Nässla. [s. 49]	759
22. Om Angelika eller helige Andas ört. [s. 51]	760
23. Om Dill. [s. 53]	762
24. Om Krusemynta. [s. 54]	763
25. Om Libbersticka. [s. 56]	764
26. Om Mäster-ört. [s. 57]	765
27. Om Hiertans-Frögd. [s. 59]	766
28. Om Groblad. [s. 61]	767
29. Om Huslök. [s. 64]	769
30. Om Smultrons ört. [s. 66]	771
31. Om bröstört eller Pimpinella. [s. 68]	772

THEN FEMTONDE AFDELNINGEN.

*INNEHÅLLANDE EN SAMLING AF UTWALDA HUSHÅLDS
GREP OCH WETENSKAPER, SOM TIL STOR FÖRDEL
MED RINGA OMKOSTNAD KUNNA BRUKAS.*

1. Om en <i>aproberad method at conservera</i> bielkar och Planck, samt andra trädskap, som uti kellare och fuchtiga rum behöfwa nyttias och förwaras ifrå förrottelse til långliga tider. [s. 1]	773
2. Underrättelse, huru man med ringa Möda och Omkostnad kan döda och utöda Wargar och andra RofDiur. [s. 4]	775
3. At låta kåhlfrö i wintertiden wäxa och mognas. [s. 5]	776
4. At kåhlmatkar på kåhlen ei skola finnas. [s. 6]	776
5. At ränsa huset från Råttor och möss. [s. 7]	776
6. Kall Feber at fördrifwa. [s. 7]	777
7. Ögonen och synen i hela lifstiden klar at behålla. [s. 8]	777
8. Brand af Eld, eller hett wattn at hela. [s. 8]	777
9. At Säden på ogjödd åker wäxer. [s. 9]	778
10. För Hosta och Brösthvärk. [s. 9]	778
11. <i>Colic</i> för Mans- och Modran för Qwins-Personer, med en hast at fördrifwa. [s. 10]	778

12. At <i>præparera</i> en gott ögon-wattn. [s. 10]	779
13. För Ögonen. [s. 10]	779
14. För swårt bröst eller heshet. [s. 11]	779
15. För torrwärk i Föttren. [s. 11]	779
16. För Krampdrag i Föttren. [s. 11]	780
17. För Ögonen. [s. 12]	780
18. At bruka för Pesten. [s. 12]	780
19. Emot stygga och fula Sår. [s. 13]	780
20. För Gulsoten. [s. 13]	781
21. Ett förträffeligit Medel emot Lungsoten. [s. 13]	781
22. För Frässan. [s. 13]	781
23. För Kräfwetan. [s. 14]	781
24. För Reform. [s. 14]	781
25. En kostelig Lattwerg för hosta och swaga lungor, samt och för flygande heta. [s. 14]	782
26. Ett försökt gott befunnit medel för fallande sot. [s. 15]	782
27. För Rosen. [s. 15]	782
28. För Frossan en swettedryck. [s. 16]	783
29. För Näseblod, som icke wil stadna. [s. 16]	783
30. För Skabb. [s. 16]	783
31. För Krampen. [s. 16]	783
32. För Utlenska Elden. [s. 17]	783
33. För Gålsotan. [s. 17]	784
34. För Boskaps siuka ett utwalt medel. [s. 17]	784
35. För kor och Hästar, som sleka håret och huden af sig. [s. 17]	784
36. För en Häst som icke kan stalla. [s. 18]	784
37. At fördrifwa Wägg-Löss. [s. 18]	784
38. För Ormhugg. [s. 18]	785
39. At döda flugor. [s. 18]	
40. En <i>Compendieus invention</i> , at så fälla skog, at han rifwes up med rötterna. [s. 18]	785
41. För Mielt-siukan. [s. 18]	785
42. At fördrifwa wårtor. [s. 19]	785
43. At förwara Pälsar eller räfwes-skin. [s. 19]	786
44. At flytta träen. [s. 19]	786
45. At <i>Conservera</i> träen för Boskap. [s. 19]	786
46. <i>Recept</i> på bleck. [s. 19]	786
47. Kort underrättelse om <i>Materialier</i> , som til murning erfordras. [s. 20]	786
48. At gifwa guten och <i>polerad</i> messing en guldferg. [s. 21]	787
49. At siuda Messing hwitt utan silfwer. [s. 21]	787
50. Ett watten at förgylla Jern med. [s. 21]	787
51. At giöra trä, ben eller horn grönt. [s. 21]	787
52. Ett annat sett at giöra trä eller horn grönt. [s. 22]	788

53. At göra horn likt Sköldpadd. [s. 22]	788
54. At göra trä eller horn rödt. [s. 22]	788
55. At göra trä brunt. [s. 22]	789
56. At göra trä swart. [s. 23]	789
57. At göra Elphenbens-swerta. [s. 23]	789
58. Ett godt sätt at måla <i>Claver, Clavecymbaler</i> och andra werk. [s. 23]	789
59. At behendigt och snelt taga rosten af jern. [s. 23]	790
60. At sylta gurckor. [s. 24]	790
61. At sylta Kierssebär. [s. 24]	790

Den
Svenska
Hus = Hålds =
Bokens
Andre Del

Om Jern-swärd, Jagt och Foglafänge, Mål-
tande, Bryggande, Bakande, Brännande, Distille-
rande, Ljusstöpande, Ewålsjudande, Wins præ-
parerande och skögel, Winranckor, Fergande, Sidar
och Fiskerier, Husmedel för siuka, Orters brukan-
de til läkedomar och til slut många utwal-
da Hus-hålds-Grep,
Sammandragen

Utur gamla och nya Hus = Hålds = Böcker,
samt förfarna Måns trowerdiga Manufcri-
pter och berettelser.

Med

Sans Kongeliga Maj:ts allernådigste Privilegio.

Tryckt i Norrköping, 1739.

THEN SWENSKA HUS-HÅLDS-BOKENS

ANDRE DEL.

Om Jern-wärck, Jagt och Foglafänge, Mältande, Bryggande, Bakande, Brännande, *Distillerande*, Liusstöpande, Twålsiudande, Wins *präparerande* och skötzel, Winranckor, Fergande, Siöar och Fiskerier, Husmedel för siuka, Örters brukande til läkedomar och til slut många utvalda Hus-Hålds-Grep, Sammandragen Utur gamla och nya Hus-Hålds-Böcker, samt förfarna Mäns trowerdiga *Manuscripter* och berettelser.

Med Hans Kongelige Maj:ts
allernådigste *Privilegio*.



Tryckt i Norkiöping, 1739.



Gunstige Läsare!

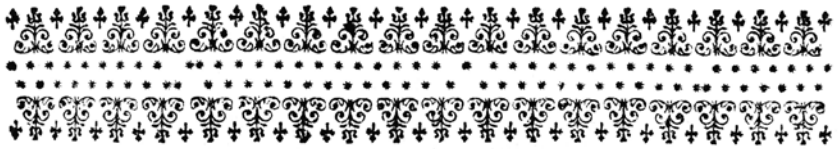
At thenne sednare delen af then Swenska Hus-hålds-Boken så sent af trycket utkommer, och icke långt för thetta effter låfwen blifwit ferdig, beder jag tiensteligen må gunstbenäget ursechtas. Min Salig Faders, Probstens *Reineri Broocmans* longwariga siukdom och therpå följande död hindrade, at han effter sin hierteliga önskan och åstundan ei hinde fullgiöra hwad han wälment låfwat. Therföre hafwer jag, såsom mohn om hans ährliga åminnelse, til thet som ännu warit otryckt ihopsamlat the *manuscripter* och böcker, som han i lifztiden med mödo och omkostnad förskaffat sig om Hus-hålds saker, och förmått min Sal. Faders Lärda männer, at therutur ordenteligen författa hwad som kunde höra til thenna sednare delen. Såsom nu thesse härwid anwendt berömlig flit, och icke allenast troligen utsökt hwad jag hafft at lefwerera them, utan ock sielfwe många nyttiga ting af egen förfarenhet tillagt; så förmodar jag, at then gunstige Läsaren låter sig wäl behaga, hwad här endteligen för honom framlegges. Jag hoppas thet Then Gunstige Läsaren lærer finna nytto af thet, som uti thenne delen afhandlas. At icke then utlåfwade Afdelningen om *Architecturen* medföljer, kommer therutaf, at Herr *Capitain* och *Architecteuren Carlberg* i *Stockholm* igenom bref af den 21 *Julii* 1737 förmäler, thet han är sinnad at utgifwa ett helt Werk om *Architecturen*, tå thet arbetet härwid wore förgäfwes. Har man altså i stellet meddelat then Siunde Afdelningen om Jern-Wärck. Också har man funnit för gott at införa uti Elffte Afdelningen om Krapp, som har sin stora nytta med sig wid Fergerierne, och synes så wäl kunna planteras här uti Swerige som *Potatoes* och Tobak. Uti första Delen är åtskilligt omrördt, som uti thenne delen utförligare är afhandlat, emedan man sedermera fått therom nogare och bettere kundskap. Hwad hwar Afdelning af thenne Andre Delen innehåller, wisar thet hosföljande *Generale-Registret*. The uti förste delen återblefne 4 §§, som lofwades

i thenne Delen skulle inflyta, har man ej kunnat ärhålla för the många hinder, som *Auctoren* til thetas utarbetande i wägen legat, therföre the skola meddelas, så snart the kunna erhållas. För öfrigit *recommenderar* jag mig här med uti then förnäma och Gunstiga Läsarens höga Gunst och benägenhet, framherdandes nest tilönskan af all andelig och lekamlig wälgång med diup wördnad och högachtning.

Then Gunstiga Läsarens

Ödmiuke TIENARE

CARL FREDRICH BROOCMANN.



THEN SIUNDE AFDELNINGEN.

OM JERN-WÄRCK.

OCH HANDLAS 1.) OM JERN-GRUFWOR. 2.) OM SKOG. 3.) OM KOLANDE. 4.) OM JERN-MALMS RÅSTANDE OCH BOKANDE. 5.) OM EN MASSUGNS INRÄTTANDE. 6.) OM JERN-MALMS SMÄLTANDE. 7.) OM EN NY HAMMARSMIDJAS UPBYGGANDE. 8.) OM SMIDE-WÄRK. 9.) OM RENWÄRKS-SMIDE, OCH 10.) OM STÅLS TILLWÄRKNING.

1. Capitlet.

Om Jern-Grufwor.

§. 1.

At Jernets ursprung är af besynnerligit slags Malm, som finnes i berg och stenar, weta gemenligen ock the enfaldigasta ibland menniskiorna: men at kunna upsöka Jern-Malm, then igen känna, och skilja bättre ifrå sämre slag, finnes hos the mästa en ganska stor okunnighet.

§. 2.

EHRUWÄL MAN ICKE KAN NEKA, AT JU THE RIKASTE JERN-MALMS-STREK STUNDOM ÄRO påfunne af en blått håpelycko; är [s. 1.] det doch icke rådeligit at lita på, at tillräckelige Jern-malms-streck effter handen alt framgent skola upfinnas på thetta sättet, utan nödigt, at man gör sig underrättad om tillförläteliga medel till theras upsökande.

§. 3.

Ibland mångfaldiga sätt at upsöka Jern-malms-strek hållas Slagrutor och *Compasser* för säkrast. Slagrutor här til göras gemenligen af Hassel, och hållas på särdeles wis helt lediga i mellan händerna i thet man går af och an på bergen. När en nu kommer med Slagrutan öfwer ett Malm strek, hwar ifrån ymnige *particlar* updunsta, falla sådane *particlar* på Slagrutan, och förorsaka jemte atmosphæræ tryckande at hon böjer sig neder eller slår neder, hwar af hon ock hafwer sitt namn. Af sådant Slagrutans nedslående märckes, at Malm är ther under; icke thess mindre är aldeles obekant, af hwad slag samme Malm är. *Compasser* ther emot, när the äro försedde med goda Magnet-nålar, icke för långa och icke för kårta, icke heller tunga och owiga, såsom Magneteten hafwer uti sig en krafft at draga Jern till sig, äro säkraste medlet at upsöka Jern-malm med.

§. 4.

När en nu går med *Compassen* på the ställen, ther han menar Jern-malm wara, måste han först och främst hafwa sig bekant Magnet nålens naturliga swängande åt Norden, i thet han kastar henne hit och tit; och tå han ser, at *Compas*-nålen aldrig så litet hårdare rycker och kaster sig utur sin *ordinaire* gång i synnerhet om hon gör täta och hastiga ryckningar är ther säkert Jern-malm, antingen thet tå är malm som drager effter norden, eller ock stjert-malm, thet alt en förfaren Grufwe-letare wet noga urskilja, så wäl som finna malm-gångarna. Här om kan läsas i *Jonæ Asks Disput. de Mineræ Ferreæ per Magnetem Investigatione*, hållen i Vps. 20. Decembr. 1728.¹ [s. 2.]

§. 5.

Will en ytterligare förnimma, om Jern-malm finnes i et sålunda med *Compass*-nålen upsökdt strek, slår man en sten lös, och andas hårdt på honom, tå thet synes at Jern-gnistorna hålla sig blancka, men grå-berget af fuchtighet swartnar. Man kan tå slå ut små Jern-gnistor eller korn, och hålla Magnet-sten, om man then hafwer på them, så låda the wid honom, thet gråberg och annan malm icke gör.

§. 6.

Sedan Jern-malm är funnen, måste then med brännande, eller, om berget är utan sprickor, och ymnighet på skog fattas, med skiutande lossas. Stundom är thet funna malm-streket öfvertäckdt med jord; i hwilcken händelse jorden med skottkärror och andra *instrumenter* bör wäl föras utur wägen ifrå Grufwe-öpnigen, emedan owist är hwart ut bäste och rikaste malmen sig sträcker, och jämwäl rum måste hafwas at uplägga malmen på.

§. 7.

Tyckes malmen wara af god art, och så riker, at han lämnar hopp om fördel, låter man enligt Förordningarna honom skärskådas på wederbörlig ort; hwarest tå tilstådelse är wunnen, må man i Herrans fruchtan fortfara, achtandes noga, at Grufwe-öpnigen icke görs för wid, änskönt kostelig malm up i then dagen finnes. Ty om Grufwe-öpnigen warder af stor widd, följer snart swårhet af watten, som thet stora gapet intager. Bästa rådet är, om malmen går på djupet, man tå, effter

torfftig öfning, arbetar rätt neder åt, och när någre famnar äro drefne, som kallas Sänkning, och man funnit fast berg, och kommit förbi the merendels i begynnelsen af berget befintliga lösa ådrar, som kallas skölar, och man icke af bergets infallande eller stalp hafwer någon fara, man tå wrider arbetet åt then sidan, som bäst och beständigast synes, och ther drifwer sig in, hwilket kallas gå för ort. [s. 3.]

§. 8.

Under thetta arbetet hafwer man särdeles frucht af wedbränning, som nämnes i bergslagen eldsättjande, i thet berget på alla sidor brännes och lossnar, så wäl ofwan för elden, som på bottnen och sidorna, i thet stället, när arbetet sker ofwan på berget, allenast en tunn skärpa under elden lossnar. Huru arbetet bör ske, föreskrifwa wäl Grufwe-artiklarne, samt huru Grufworna med band och fasta pelare böra brytas: men beklagligt är, at på många ställen then goda förordningen försumas, til ägarenas stora skada. I synnerhet synes wid stora djupa Grufwor somliga städes, huru upfordringarna så wäl til watten, som malm och onyttig sten eller swarp ske med hand-windar, som oansedt the hwarthera af 6. eller 8. personer måste dragas, icke förslå til hälfften emot en häst-wind eller ett stor hjul, likt ett mass ungs- eller hammar-hjul, hwilket trampas af 3. högst 4. personer. Offta finnes ock then oordningen, at ther the rotetals arbete, komma sådane personer, som okunnige äro. Tå ser man stundom med förargelse en, som bär namn af bergsman, stå med en Grufwe-stång eller ett Jern-spett så ömhänd, at han mitt i heta sommaren brukar ullwantar med skin-handskar på, icke wetandes hwarest han skall eller dristar stöta med stången, förliter sig doch på styrcko, och inbillar sig med twång och språng-häfwande kunna uträtta altsammans, ther doch alt bör ske med förstånd och flitigt arbete.

§. 9.

Weden, som skall brukas til eldsättning, måste icke vara råd eller ruten, utan huggas om wären, och thet af mogen skog om ther til finnes råd och lägenhet, sedan klyfwas, uprensas och upresas at torkas, och måste hwar klöfft vara wid pass 3. alnar lång. Wintren ther på köres han fram til Grufwan, och lägges i stora högar. När han i sinom tid skall brukas, är han torr och hård, at thet wid thes nedkastande i Grufwan gifwer klang i berget. [s. 4.]

§. 10.

Förr än weden lägges eller reses ther malm-brättet bör ske, skolla alla berg skärpor grant bortstötas, och eld-rumet ren-sopas, at eldens hete af ingen ting må hindras. Sedan skall eldsättningen förrättas beskedeligen, och, tå then är redo, elden med bloss tändas under. Är någon råd wed til hands, skall then läggas til betäckning på then torra, at lägen och heten må drifwas in åt malm brättet. Så fort weden brinner undan, skall han läggas tillsamman, och så lagas, at alt brinner jämt af, förr än folket går ther ifrå. Dagen effter när brytningen skall ske, bör eldrummet sopas rendt, och watten slås på, tå, hwad som af elden spruckit och lossnat, änn mera lossnar. Ther effter utspränges, hwad som remnat, med Jern-spett, kilar och knuster, och upwindas utur Grufwan, och utwäljes malmen, och slås ifrå gråstenarna, och förwaras.

§. 11.

Med borning och krut-sprängande kan ock Grufwe-arbetet ske, och thet med större nytto, än med brännande, för utan thet at mycken skog ther igenom bespares.

Här wid bör observeras, at borningar icke skola förrättas i lösa stenar eller sköl-berg hwar af så mycket mindre frucht kan följa, som, när skottet eller krutet antändes, elden eller krut-fachten tå hafwer öfning igenom ådrorna, och ingen wärckan kan hafwa till at spränga något. Borningar skola för then skulle ske allenast på fasta och täta berg, och så ställas, at thet stycket, som utsprängjas skall, är hwarken för tjockt eller för tunt: är thet för tiockt, så lossas allenast några skerfwor wid myningen på holet, och then nedrigare delen af holet står osprängd; tages ock för klent til sprängningen, så lönar thet icke then swåra borningen och skottet. Till nafrarna skal tagas thet bäste stål man kan få, och the förses med beständiga skår, tå 3. personer om dagen kunna båra, 5, 5½ eller 6. alnar, om icke alt för hård [s. 5.] berg-art, är at bora uti, såsom starck röd-bräcka, hwilken är swår at igenom gå. I stället för thet, at somlige lägga öfwer laddningen en stor jernbult, then the kalla förehållare, och öfwerlägga honom stora stenar, är mycket bättre at betjena sig af ther til beredt ler; hwarigenom beswäret mindskas, och then fördelen ärhållas, at en kan ställa et skott på slätta berg-wäggen, hwilket icke går an för then, som allenast kan skiuta ther, hwarest lägligit är at lägga förehållare och en hop dryga stenar öfwer skottet.

§. 12.

Ehuruwäl sådant sprängande med krut är dubbelt nyttigare at räkna, än thet som sker med eldsättjande; doch är aldrabäst, ther tillfället så medgifwer, at ymsom spränga med krut, och ymsom med eldsättjande. Till *exempel*: När brytning sker på botten, och botten effter bråttet är worden helt platt eller slät, så gör eldsättningen liten eller ingen särdeles wärkan, och är bättre at ställa en borning. Skulle thet första skottet icke göra så stor wärkan, som åstundas, så uträttas then med nöje uti andra och följande skotten. Sedan botten medelst skjutande är worden gropig, kan åter eldsättningen ske med större nytto.

2. Capitlet.

Om Skog.

§. 1.

Som skog är en oumgängelig ting wid alla Jern-wärck, och thes nödiga bruk wid Grufwor redan är omrördt; Så skride wi nu ifrå Grufworna till Skogen, at förnimma [s. 6.] huru han dels igenom oordning missbrukad, dels ock ther god ordning hålles, rätteligen brukad warder.

§. 2.

Skog missbrukas af en wårdslös först, i thet han brukar orättan tid at hugga, thet han will hafwa til kolning, Grufwe-wed eller wärke. Ty när rätte tiden icke i acht tages, kan ingen särdeles nytta skaffas, fast än man använder långsamt och mycket

arbete. Sedan små Skog tagit sig safft om våren i Aprilis och May månader, är för sent at hugga wed, emedan han icke gärna till följande winter hinner få sin tilbörliga och nödwändig torka. Then Skog, som fälles om hösten, blifwer alt stadig segråd, blå, dödachtig, och brinner illa, så at han är både tung at handtera, och gör långt mindre gagn, än then wed, som är huggen i rättan tid. Will man bruka then i Grufwor, så kolar han och gör swart under sig, at ganska liten hete kommer till berget at göra therpå några remnor. Will man ock bruka sådan otidigt huggen wed till kolning, så medgifwer förfarenheten, at man får ther af hälften mindre kol, än torr wed gifwer, och ingalunda så lätta och dugeliga, utan aldeles sådan som the, hwilka fås af råd och nyss huggen wed.

§. 3.

Ett förderfweligit Skogens missbruk, till märkelig afsaknad wid Grufwe arbetets drifwande, sker ock ther näst af mången Skog-skämmare på thet sättet, at ther han otidigt borthuggit then bästa Skogen, och then, som sämre är, står ännu qwar, tän-der han, tå mästa torkan är, elden på parken; hwar igenom mycken ung Skog, som med tiden kunde komma till anseelig nytto, dels aldeles upbrännes, dels ock warder ståendes halfbränd at förrottna. På sådant sätt upbrännes ock matjorden, sanden och bare stenarne stå qwar, så at ther i långliga tider intet träd kan komma till att wäxa, och effterkommanderne med harm och ängslan se tecken til thet oförstånd [s. 7.] och missbruk, som är föröfwadt. Ty thet är ju kundbart, at en Skogspark, som så tyr anskeligen är handterad, hela mans äldren öfwer knapt hinner måslöpa, och mindre åter winna sin bortbrända matjord, så at någon Skog ther på kan wäxa. Och är beklagelig at ganska få, som se sådant taga sig rättelse ther af, utan snarare, när the hafwa ymnig Skog, med nöje missbruka then samma, förödandes stundom, för 3. fierdingars utsäde skull på ett år, en Skogs-park af hwilken the i hela sin lifstid kunde årligen hafwa några plåtars gagn.

§. 4.

Thet missbruket, som sker med näfwer-tagande, och Skogs fällande för getter, är ock icke ringa. Är thet icke en stor skada, för 3. eller 4. stycken näfrar, at kullfälla ett björketräd, tienligit till hammar smedje-skafft och thylik redskap, och sedan låta thet ligga at förrottna, eller ock hemföra thet at lägga på elden? Mången hafwer likwäl icke försyn före at fälla några 100 sådana träd, allenast at förskaffa sig 10. eller 12. lispund näfwer, them han säljer för 6. eller 8. daler kopparmynt, sedan han kört them så många mil, som för sig allena kunna swara emot the penningarna. Lika wäld tillåter en oförståndig Skogs-ägare sina wallhion at föröfwa på Skogen, och fälla hela *tracterna* af små Skog för getter, än skönt thessa Creaturen äro wäl hulpna, när the hafwa mossa och laf til födan; hwilken laf, om then ej finnes så tillräckelig neder på låga qwistar, kan wäl walhionet med en kratta nedertaga then effter nödtorfften af träs högre qwistar åt getterna, heldre än at thet skulle använda, som ofta sker, 3. eller 4. dagars arbete på ett skönt byggnings-träds kullhuggande för en hop laf skull, som thet hafwer på sig.

§. 5.

Likaledes förfar en i Skogens missbrukande tamder ganska obetänkt till at taga löf åt fåren. Ser han några löf-qwistar [s. 8.] på en biörk, skoner han henne icke, hon

må wara stor eller liten, utan ned hugger både små och stora träd, them han gemenligen låter ligga qwar wid sina stubbar till at förrotna. Men at rödja bort en hop buskar på en tienlig ort i skogen, ther han årligen kunde få några lass hö åt fåren, och then inhägna, besparandes i thet stället biörke-skogen, thet will han icke en gång tänka på, och ännu mindre göra sig et så nyttigt beswär.

§. 6.

Thet är ock icke ett ringa missbruk, som af många sker till skogens förderfwande, the ther, för timmer skull till ett fögo stort hus, fälla omkull stora härliga träd om 40. ja ofta flere alnars längd, af hwilka the taga allenast 12. alnars stockar, och låta then öfriga brukeliga delen af hwart träd rotna i skogen, jemwäl till mycket godt betes förqwälfande och undandöljande för sina creatur, fortfarande til thes the en stor myckenhet kullhuggit. Här på följer gemenligen then dorskapen at the klyfwa en hop kostbara stockar mitt i tu, och uppskräda till teljor, så at the få allenast 2. stycken teljor om 12. alnars längd af en 40. alnars stock. En härlig marknad. Thet är förtreligit för en förståndig menniskia, at läsa om änn flera missbruk, som föröfwas på then härliga egendom Gud af skog beskärt. Jag will för then skull skynda mig till at berättas om Skogens rätta bruk, som sker på följande sätt.

§. 7.

Till Kolning hugges skog om wintren i Januarij, Februarij och Martii månader. Skulle then samme tå ej hinnas med at rensas och klyfwas, så kan thet ske effter åt, allenast fällningen sker så tidigt, som sagt är. Ty then tiden är trädet utan skadelig fuchtighet och wätsko. Så snart tillfälle är, uprensas thenna wed, samt klyfwas och upresas at torrkas öfwer sommaren. När hösten infaller, måste Kol-botten skåtas [s. 9.] ren, weden tilköras, therpå til kolmilo upresas, och med ris och stybbe strax förwaras, innan höst-rötan skämmer honom.

§. 8.

Wid Kol-wedens fällande *observeras*, at then icke sker af annan, än mågen skog, om man then äger, eller behållen Kol-för skog, hwilken utväljes ifrå then späda, som bespares med besynnerlig ömhet, och achtas at then icke rifwas eller afbarkas wid förbikörningen; tå man med glädje får se, huru then inom några år förkofrar sig, at then kan snart, såsom then förre nyttjas. Grenar, som kunna nyttjas, föras hem til brensl, och thet små riset lemnas qwar, emedan thet rotnar och göder marken, at hon kan gifwa så mycket mera fetma till skogens och betets tillväxt.

§. 9.

Med Näfwers tagande omgår en försiktig sålunda, at han i acht tager tiden, tå han bäst lossnar, och utan ett träds förspillande förskaffar sig then waran til nödtorfften. Nämligen, han bereder sig ett *Instrument* bestående af en lång lätt stång, hwar igenom han sätter et Jern såsom en knif; med samma Jern skär han igenom näfren, och om näfren icke strax afspricker, som doch gemenligen plägar ske, lossar han henne med Jernet i kanten, ther han tillförne skurit igenom henne, tå hon strax sielf afspringer, och trädet med sin bark är aldeles oskadat. Om 2. eller 3. år samlar han sig åter näfwer på samma träd, hwilken fastän hon består af någon kart, afgår hon doch i rättan tid med samma lätthet, som then förra, och är äfwen så god till tak-täckning.

§. 10.

Med Löf tagande *procederar* en beskedelig hushållare således, at han utser the träd, som af någon ordsak börjat rotta, at om sommaren huggas, samt löfwet tagas af them, men [s. 10.] låter om hösten them uphuggas till wed eller till kolning. För öfrigt låter han löfrika grenar ned huggas, men träden stå qwar, achtandes noga at inga toppar afhuggas, hwar af björkar snart taga syro till sig, och förrottna. På sådant sätt får han af the affällda grenarna bode löf och wed, och the qwar stående björkar slå ut grenar igen effter handen, at åter med tiden kan fås löf af them, och skogen therigenom icke mindskas.

§. 11.

En sådan wachtar och sin skog för getter, och om han hafwer sådana Creatur, låter han sitt walhion strax om wintren begifwa sig tit, som kol-huggningen bör ske, och ther fälla träd, at the afskala barken sig till näring, och till trädens uprensning.

§. 12.

Wid trädens fällande till byggnader, betjenar han sig af så många längder, som han kan få af hwart träd, och använder skatändarna til wed eller kolning. Han är ock icke så wanartig, at han sönderklyfwer någon stock till golfteljur, utan sänder heldre några mil bort til såg qwarnen at ther låta såga sina stockar; tå han af en stock kan få i stället för 2. teljur 5. eller 6., och mycket jämnare, samt ytor at lägga på tak. Och thetta är rätta sättet at handtera Skog.

3. Capitlet.

Om Kolande.

§. 1.

Kol-tilredningen sker, som följer: När weden, som under skogs-handterandet berörd är, är behörigen klufwen och lagder i tork, utväljer kolaren en platz ibland [s. 11.] weden, som beqwämast synes, therest han will anställa sin kole-milo, hwilket rum kallas botten. Hälst sökes en sådan platz, hwarest jorden är ren och utan stenar, för effter skrefna angelägenhet skull: men om ett sådant rum icke finnes, utväljes rummet ther weden är närmast. Samma rum utmätas effter wedens *quantum*, nämligen till en så kallad milo räknas til hwarje stafrum wed, som består af 6. alnars bredd och $1\frac{1}{2}$ alns högd, när weden är 3. alnar lång, en fot kallad;² hwilket utmätas på thet sättet, at rumet ut *circlas* til en rundel, i samma rundel *observeras centrum* eller medel-*puncten*, ifrå hwilken räknas *directe* till enthera sidan eller brädden af botten så många fötter, som en menar sig hafwa stafrum.

§. 2.

Thetta rummet afrödjes och görs rent och weden körs tit, om orten är någorlunda beqwäm, på en kälka; är intet åke-före så lägges ris och småt wärcke under, at man kan släpa fram med kälkan. Är orten obeqwäm at bruka kälka på, måste weden med bårar framhafwas. Wäre någor små-wed, som förbenemdt är, brukader i wägen wid körningen, samlas then ock äfwen till mile-rumet, at then icke förfares. All then smärste weden lägges omkring botten således, at stor änden af hwart träd wändes till bottne-brädden, och thet kallas ringen först, och sedan kullwed, blifwandes weden således rundelswis lagd effter botten til $1\frac{1}{2}$ alns högd eller tiocklek. Inom ringen upreses sedan all then grofwaste weden, hwar med continueras, til thess botten är upfylld på 3. alnars *distance* när; hwilken *diameter* såsom en wäg mitt öfwer botten hålles till then ändan, at milans sammanresande må kunna ske ordenteligen.

§. 3.

Kolarens arbete blifwer nu först at sammanresa weden, som sker således, at han begynner på botnens medel-*punct*, [s. 12.] therest han *perpendiculariter* upsätter helt stadigt 3. eller 4. klyffter, in om hwilka han håller en öpning til eldrum såsom en pipo eller skårsten. Sedan fortfar han och reser rundt om then största och grofwaste weden effter bottnens rundel, til thess botten öfwerfylld warder; doch observerar han af begynnelsen, at then öfrige weden sättes litet lutande in till the innersta klyffterna, och sammanfogar weden thet tätaste som låter giöra sig. När nu botten är således full, tages then liggande och smärre weden, och sättes ofwan på then förra, uti hwilken äfwen en slik pipa eller öpning hålles ifrå bottnen och up igenom hela milan. Måste ock weden så fogas, at milan ofwan uppå eller kullen sluttar på alla sidor i rundels wis lika som en socker topp. Then *observerade* öpningen tilltäppes tå, at hon må hållas ren. Näst thetta anskaffas til hela milans betäckande antingen granris, som är beqwämast, eller i brist ther af måssa eller ljung, som lägges åt minstone $\frac{1}{2}$ qwarter tiockt, hwar effter hela milan öfwer täckes med sand eller jord, som kallas stybbe. Är alltså godt, om sådant stybbe finnes wid milan, al then stund thet eljest måste föras antingen ifrå förr brukada botnar, eller annorstädes ifrå skaffas til sådan myckenhet, at thet warder äfwen så tiockt påbredt, som thet pålagda riset, måssan eller swarpet är, hwilken tillförsel är beswärlig.

§. 4.

När thetta är bestäldt, är milan färdig, och kallas eldreda, hwarpå thes antändande följer, som kallas eldsättning, och sker sålunda, at $\frac{1}{2}$ tunna kol eller mindre först nederlåtes uti then omskrefna pipan, som sker med warsamhet, at intet ned faller, som then täpper. Ther på nedsläppes eld uti eldada kol eller annat, och ther ofwan uppå fylles pipan med kol, som kan ske med resten af the kol, som här till skaffade äro, och kallas tände-kol, som wid pass behöfwes wara 1 tunna, [s. 13.] eller något mindre tå weden är god och torr. Öpningen blifwer så stående till thess man märker at elden kofrat sig och antänt milan, som snart sker; hwar effter han ofwan uppå tilltäppes med ris eller swarp och stybbe; men ther emot görs med arbets-redskapen, såsom skafftet af skyffelen, små hål neder wid botnen, som kallas tå foten, rundt omkring milan, hwilka gifwa luftt, på thet elden må warda starkare. Något

högre på milan göras ock hål 3. eller 4. i rad, hwar igenom såsom underliget är, lufften drager elden till starkare heta, men till ingen låga.

§. 5.

Heten begynner wid sielfwa grunden så småningom at wärka, och emedan thet går sachta, hwilket är en stor angelägenhet, som effter åt skall förmälas, hafwer kolaren uti betänkande, at, näst en kol-kojas förfärdigande, skaffa små stockot wed om 1 eller 1½ alns längd, som kallas fyllewed. Under sådant små knåp hafwer han städse ögonen på milan, gifwandes grann acht om elden hårdare tillsätter på then ena sidan, än på then andra, som märckes af rökens häftigare tilgående; i hwilken händelse han är sorgfällig, at på then sidan tillträpa alla the giorda lufft-hålen, och at öppna thesto flera på then andra sidan, thet han kaller upstickning. Understundom infaller wid thetta arbetet blåswäder, tå noga achtning behöfwes och torde angelägenheten fordra, at skyggd förre sättes af ris eller små buskar, ther wädret hafwer starkasta farten, och kan man gifwa thesto bättre öppning på then sidan, som wädret minst wärkar, at elden tit åt må dragas. Med thetta achtandet, som icke får försumas, fortfar kälaren, till thess han märker milan wara antänd i foten; sedan sticker han, som för mäldt är, flera lufft hol högre på milan, men i kullan intet, effter som elden äntå är begärlig at förfoga sig tit. [s. 14.]

§. 6.

När så wida är kommit med milan, behöfwes likaledes påachtning, doch icke så stadig, at ju kolaren kan, om mera mile-arbete är ther i *tracten*, ock ther om giöra anstalt, med botnens färdiglagande, med wedens framskaffande etc. Är icke något sådant at bry sig om, kan han, jemte thet han gifwer acht på milan, hafwa något slödge för sig med redskaps förfärdigande, eller annat som han lärt.

§. 7.

Tå milan 5. eller 6. dager så är omlagad, fordras större sorgfällighet, i thet hon på åtskilliga ställen börjar infalla, therest elden warit mäst tärande, hwilket kolare nämna taga fyll. Then korte weden är i thetta tillfället nödig, en stock med huggna trappesteg i upresas på milan, sådan wed upbärs och inlägges till fyllning, hwilket måste ske med behändig hastighet, at elden icke tager öfwer handen. När infallet är fylldt med wed, öfwertäcket thet åter med ris eller swarp och stybbe, warandes angeläget at kolaren med en klubbo rundt om milan samman stöter weden, och makar tilsamman, så fort som thet täres undan innan före, annars kan ett sådant infall blifwa oboteliget, och hela milan upbrännas. Kolaren får wid thenna öppningens igensättjande icke wara rädder för rök eller eld, eller wilja wälja sig någon beqwämlig stund ther till, utan skynda sig till at bota sådana infall antingen thet är dag eller natt, bättre eller swärare wäder.

§. 8.

Effter sådan upwachtning och skötsel får kolaren änteligen se, at milan begynner samman skrida och gifwa blå rök ifrå sig, hwar af skönjes at hon är kolad, tå kolaren med sin skyffel upkastar stybb på thet stället hon nedersunkit, som han kallar utgång, och thet riset, som icke är förtärtdt, hwilket doch till största delen sker, undanfordrar med sin kol-harka, på thet [s. 15.] kolen måge warda rene, thet han kallar rensa. Han finner tå then innersta weden til sin form, sådan som then

insattes, men alt igenom kolad. Skulle tå kol behöfwas till massugns underhollande eller annat, så kunna the strax uttagas på then sidan han begynt rensa; annars låter han milan, så mycket möjeligit är, på alla sidor igenom kolas, eller, som han kallar, går ut, och sedan begynner han uttaga kolen, thet han kallar rifwa, hwilket sker med then beskedeligheten, at rundt omkring botnen görs rent, och när kolen uttagas, som tå bestå af stora klyfftor, sönderbrytas the, och med skyffelen och harkan dragas på the ren gjorda rummen. Med sådant rifwande fortfares kring om hela milan, och om någorstädes eld synes i kolen, släckes han med watten.

§. 9.

När kolen allasammans äro utrifna, wachtas the 2. eller 3. dygn, som wäderleken är till, och i fall eld ther ibland gömt sig och upkommer, måste then wäl släckas, emedan eljest alla kolen af then öfwerhanden tagande elden kunde upbrännas. Sedan införs the uti ett ther til beredt kolhus at förwaras till thess thet faller beqwämligt at framföra them till massugns eller smidje-wärken.

§. 10.

Huru lång tid som fordras till en milas kolande, kan man icke just nämna, emedan ther med drages olika ut, alt som wäderleken och andra omständigheter medgifwa, men wid pass förflyta 14. dagar ifrån en milas antändande af 25. eller 30. stafrum wed till hennes rifwande. Här wid är at weta, at ju makeligare kolandet förrättas, ju bättre och flera kol bekommas, och aldeles inga bränder ther ibland, och igen kännes en beskedelig kolning på sielfwa kolen, som äro hel släta och lätta, och så starka, at man kan slå them i wäggen, och the näppeligen gå sönder ther wid. Thetta will man till läsarens [s. 16.] nöje bifoga följande lilla historia: En kolare wille en gång wisa prof af sin konst, och satte försichteligen wid milans resande en *ordinair* laggad trä-kanna ibland kol-weden, hwilken wid milans rifwande fants stående på sit rum lika hel med sina smala gjordar eller band, med lock, pip och grepa, men igenom kolande, doch så stark, at hon kunde handteras, och bäras hwart man wille. Kolaren gaf henne åt sin herre; hwilken anammade henne såsom en underbar raritet, slog henne full med spanskt win åt Kolaren till wälkommo, som med glädje utdrack henne, och berömde sins herras wälsmakande dricka. Sedan förwarade herren henne, såsom en mächta dyrbar skatt och egendom.

4. Capitlet.

Om Jern-malms Råstande och Bokande.

§. 1.

Tå så wida är kommit, at en hafwer Jern-malm, Wed och Kol, är nödigt at han låter sig wara angeligit till at skaffa sig nytto ther af, hwar till såsom ett medel först och främst fordras, at Jern-malmen förut beredes till smältning.

§. 2.

På thet nu Jern-malmen må qwickt smälta, och slagget så mycket bättre kunna fås ifrå smältningen, är angelägit at han warder råstad. Somlige utbreda öfwer två rå kubbar på [s. 17.] ett högländt och tortt ställe på fria fältet en hop ganska lång och grof wed först $\frac{1}{4}$ aln ifrå marken, någorlunda tätt till hopa, och med eld-rum under: twärt ther öfwer breder man åter sådan grof wed, och så vidare några gånger, alt i kors-wis eller twärt öfwer. Sedan utbredes en hop Jern-malm ther uppå, och elden tändes under till malmens rostande. Andre hafwa funnit thet icke göra till fyllest till malmens rostande, när eld sålunda görs under honom på fria fältet, emedan wädret drifwer elden och hetan ut åt enthera sidan, på hwilken sido malmen warder någorlunda wäl råstad, men på then andra sidan, som heten drifwes ifrå af wädret, warder han för litet råstad: och för then ordsaken skulle hafwa the tagit sig före at bruka murar omkring råst-stället, at elden och heten må gå rätt up, råsta malmen lika öfwer alt, till thess han warder blå, men icke längre, at han icke mister sin fluss. Här wid bör märkas, at then röd-bräckte malmen måste så hårdt råstas, at han brinner ihop och lacklöper, på thet swaflet må brännas ifrå honom; till hwilken ända kol böra läggas til råst-weden. Och igenkännes then röd-bräckta malmen, förutan af andra kännetekn, säkrast ther af, at när man gör en rödbräckt malmsten het i elden, och strax med tången håller honom under näsan, gifwer han en stark swafwel-lucht ifrå sig.

§. 3.

Råstmuren måste icke göras nedre i jorden eller på något sidländt ställe, ther uti watten kan insiunka af snö och regn, at råstweden warder wåt, och gör ingen qwick heta ifrå sig, fast än man påkostar dubbelt så mycken wed; utan ther högländt och torrt är, hwarest man med en ansenlig besparing på weden kan riktigt ärnå sit ändamål, och få malmen wäl råstad. Godt är om man strör slagg och smider hopar på råst-backen, så at icke jorden tager för mycket bort af hetan för malmen, som skall råstas. Jämwäl måste lufft-hål göras neder wid [s. 18.] backan på råst-muren, at råst-weden kan så mycket friskare brinna. Till sådana lufft hål är intet tillfälle, om råst-muren görs nedre i jorden, hwarföre ock elden in om råst-muren på ett djupt ställe qwäfwes, och får ingen lufft at brinna qwickt än skönt stället är torrt, såsom djupe orter ock i sommartiden plåga wara torre.

§. 4.

Malm-råsten bör wäl öfwertäckas först med Kol-stybbe, och sedan med malm-mull, på thet elden och warmen må kunna hållas in i råstan; doch lämnas en del framman till obetäckt, at råsten kan intage lufft, och skall råsten itändas längst bak i ändan, och icke framman till. I Frankrike brukas mäst at icke råsta Jern-malm; han bör ock icke råstas när han är lössmältad, emedan han tå igenom råstningen till skada warder torr, och mister sin fluss.

§. 5.

Ändteligen när Jern-malmen är räflad, skall han slås och bokas med knuster och hamrar, til thet han är lagom små til att smälta i Massugnen.

5. Capitlet.

Om en Massugns Inrättande.

§. 1.

S ielfwa rummets belägenhet och thes grund, som för all ting måste noga ransas, om then är wät och af watnädror beswärad, tå man för all ting måste wara omhugsad, huru watnet och syran på alt görligit sätt kan wändas och ledas ifrå sielfwa grundstellet, hwilket icke allenast kan hielpas med en stor och ren dragtrumma, som göres utur grundstellet [s. 19.] åt then ort, som backen sluttar, at watnet kan hafwa god afgång; utan man bör ock göra en diup ring-graf eller trummor utom kring byggnaden så nära intil foten som man kan komma, hwilken måste wara så diup som sielfwa grundstellet, och hafwa sitt aflopp och ypning på bägge endar, samt sedan fodras och beläggas med god och fet furuplanck, eller muras och betäckas med hållar, mössjas wäl, at ingen jord eller sand kan flyta ther in. Thenne ring-trumma och graf hafwer en otrolig nytto med sig i längden; ty hon hindrar at hetan icke drager thet watnet och syran til sig, som eljest ifrån hela backen tilflyter, och göra at ställmurarne stå kalle under hela blåswercket, hwaraf thet säges gå tungt i masugnen och jernar litet. Man kan aldrig tro hwad skada syran gör i eldwerck, så uti masugns stelle som hammarsmedshård, ther hon är ymnig, ty om någon syra är i jorden ther omkring, så drager elden och hetan then til sig.

§. 2.

Sedan grunden är wäl ren, och trummorna rena och färdiga, grundhällan nederlagd, måsad och lerad, lägges sand på henne til then myckenhet eller högd, at bottenhällan kommer at läggas til lagom högd. Samma bottenhäll skal wara lagom wek, antingen af gråberg, eller som bättre är, af sandsten, hwilken tjenar ther man brukar starka bälgar och stora blåsningar, hwar af bottenhällan offta bortskärs. Bottenhällan skall inläggas och richtas effter wattenpass, men bör helt litet luta åt timpelen.

Sedan sättes ryggstenen tre goda twär händer ifrå medelpuncten på stället eller bottenhällan (hwars medelpunct man tager med lod och snöre up ifrå uppsättjare-målets medelpunct) och fastmuras med sin fulla mur. Ther näst formstenen något öfwer en twär hand, eller ock något närmare in til medelpuncten, som man finner Masugns pipans beskaffenhet eller widd till; tå ock blåstenen [s. 20.] inlägges, och sätter man imellan them twenne lika kafflar af 3 twär händers och 3 twär fingers eller $1\frac{1}{2}$ fots längd, men på swal malm eller ther större ställen åstundas, något längre, tå stället ändras litet med blåsten (thet är fram åt timpelen) tå the fastmuras först effter thess högd; sedan lägges forme plåten in mitt för snöret, (som hänger mitt i masugns-pipan ifrå uppsättjarne målet) 4. twär hand och 2. finger hög ifrå bottenhällan, utan at någorstädes luta. Skulle han något litet luta, måste thet heldre wara neder åt, än up åt stället. Sedan görs forman mitt för snöret, och så när snöret, at knytta twär handen kommer wäl fram. Och sedan muras then muren så hög, som man finner then tarwas till Massugnspipans *conservation*, och thet äfwen just lika med blåster muren. När nu thesse 3 murarna äro färdige, så sättes timpelen in 9. twär händer och ett tum ifrå ryggstenen, och 4. twär hand och 3 finger ifrå bottenhällan, så at then muren ock blifwer färdig.

§. 3.

Tå alle murarne äro sålunda färdige, ganska wäl fastsatte, och med sin ordentliga fyrkant eller sitt richtiga ställerum murade, så lägger man damstenen in 3 händer hög, och ungefär 3 eller $3\frac{1}{2}$ twär hand ifrå timpelen, alt som man åstundar, tå jerngatan lemnas så wid, at knytta handen går wäl fram. När ock dammen är färdig murad, lägges dam- eller slagghällan ther ofwan på, och sedan kastas in grof sand i stället lika hög med dammen och ryggstenen, men något diupare under forman.

§. 4.

Til hård-smältt malm bör brukas ställe, som är 38 tummar långt imellan ryggstenen och dammen, 15 tummar bredt bak til, 16 tummar bredt framman til, och 15 tummar diupt ifrå forman til botnen, doch skadar icke, at stället är något högre än forman. Ryggstenen skal stå allenast $9\frac{1}{2}$ [s. 21.] tummar ifrå forman, och imellan timpelen och forman skal war 14 tummars rum; hwilken timpel skall så ställas, at slagget ther på kan fastna, eljest skärs then bort.

§. 5.

At malmen så mycket bättre må kunna smälta, bör ther, som wider masugn är nedan til, öfwerställe brukas, hwar af emedan så bergslager betjena sig, så få the ock jernet ther effter.

§. 6.

Ther som mycket lös-smält malm är, then rätt qwickt slag gifwer, går het och skär, ther bör 2, 3 eller 4 tummar bredare, längre och diupare ställe brukas, än til hårdsmält malm, och sättjas ryggsten och timpelen således, at the 2 eller 4 tummar längre, än sagdt är, komma ifrå forman, eljest kan stället icke stå, utan skärs bort.

§. 7.

Til stora styckens gjutande brukas stället 3, $3\frac{1}{4}$ eller $3\frac{1}{2}$ quarter bredt, och så diupt: men tå, så framt stället skall kunna hållas rendt, måste brukas vidare forma, än *ordinaire* är, samt större och starkare belgar, än til *ordinaire* blåsningar.

§. 8.

Forman bör sättjas, at hon litet stupar, och bälgarne ställas ther effter, at the blåsa twärt öfwer stället och mitt öfwer ugnen, af ordsak, at om jernet kommer på kalla hållan, fastnar thet och kan sedan på intet sätt tädan arbetas, och tå är hela stället och blåsningen äfwen wäl förskämd. Bese Masmästare ord. 1649, huru Masmästaren sig skicka skal. Af sådant formans och belgarnas ställande hafwer man först then nyttan, at kolen mycket sparas, när thet sålunda blåser wid grunden på them, ther näst at grundhållan hålles så mycket bättre het, och malmen icke fastnar, och kommer hela blåsningen at stadna. Men ställes forman och bälgarne högt, at the blåser in uti [s. 22.] kolhögen, så brännas kolen up med en hast, och malmen hin- ner icke wäl til at smälta, hwar af thet illa går. Pipan skärs ock offra bort af sådant ställande. När thet på forman och timpelen eller annorstädes på stället skära wil, bör ther öfwerpå stötas malmmull eller brändt och sönderstött gryte-panne- eller styckemått, effter som sådant igenbygger och ther på fastnar.

§. 9.

Tre maner brukas at ställa i Swerige, nemligen thet gamla Swenska, Tyska och Fransöska. Thet Fransöska är bättre än thet Swenska, therfore at til thet swenska intet öfwerställe brukas, och emedan thet thermed mera malm drager än thess utan, som theraf förspörjes, at när thet effter Tyska och Fransöska maneret brukas, och thet bortskärs, som stundom sker, så kan intet så mycket malm smelta och jern fås, som när thet behållit är. 2 Är thet ock bättre therfore, at til thet swenska stället ingen dam brukas, utan i thess stelle sand, hwarfore när i stället rymmas skal, thet rendt at hålla, med en stor jernstång, som thertil brukas måste, så kan thet intet ske sedan jernet något up i stället kommer, effter sanden thet intet tål, och jernet tå utskäras skulle, och likwäl tjenar thet tå bäst at göras, effter stället thess utan intet wäl rendt hållas kan, särdeles när man malm hafwer som binder; men med dam af sten eller jern, som Fransoserne och Tyskarne bruka, får man arbeta, rensa och bryta i stället när man wil, och när thet behöfwes. På Swenska wiset får man intet bruka, utan små ställen til 2 a 3 skeppund, för thet at sanden i dammen intet mer jern innehålla kan, tå hwarken eld eller kolrum i stället tilfyllest wara kan wäl at smälta. Therfore thet swenska maneret nu ock mäst aflagt är, men aldeles öfwer hela Wärmelands bergslag brukandes the i thes stelle thet Tyska, som en Tysk Masmästare 1610 wid pass först tit fört till Kråppa bruk. Emellan thet Tyska och Fransöska är thenne åtskildnad, [s. 23.] at the Fransöske Masmästare låta löpa slagget som oftast och efter handen, som then något öker öfwer stället, som ock sker i koppar och silfwer bruk; men the Tyska dämma slagget högt up in mot forman, först med stybbe och sedan med sand, hållandes stället thermed täpdt, och slagget inne en stund, men sedan släppes thet ut på en gång genom ett serdeles slagghål, som på dammen giordt är. Och emedan slagget så innehålles och stället så igenstår, kan stället så intet igenhårdna och igenbindas af slagg, hålles warmen och elden tå ock bättre inne, at thet bättre smälta kan, än när stället yppet står. Therfore synes at thet Tyska maneret är bättre, än thet Fransöska. Effter thet Fransöska brukas sten och ler forma, som man wid och trång göra kan när thet behöfwes, och then alltså bättre än tackjerns forman är, som effter Tyska wiset brukas särdeles ther thet mycket skär, effter then alltid byggas kan.

§. 10.

Omkostningar wid en ny Masugns byggnad, kunna intet så wist utföras, emedan the stiga och falla effter *materialiernas* och bygnings werkets tillgång, såsom god Pipsten, ler och sand, om then finnes när eller länger bort, hwareffter forlönerna ställas, som i räkningen effter utgifften komma at utföras.

Men hwad någorlunda wist är wil man här utföra til	1 500 dal.
En Stegresare eller byggmästare, som murar up Masugnen och håller sig sjelf med mat 40 a 50 dagar	300
Dagswercks folck ther til 10 a 12 Personer om dagen i 4 a 5 weckor a 1 dal om dagen	180
Stöpta böljern uti muren til 8 a 10 stycken med grund- hällan	200
Ett par nya Masugns bäljar med all thes tilbehör	300
Dammen med luckor och renna etc.	200
Masugns hjul med stäck, nålar och ringar etc.	150
Tings-stuga med bräde-tak, bälghus med bräde tak och masugns krantzen täckt 12 a 15 Tålffter bräder a 10 dal	150
1000 Spik ther til	15
Jern-redskap til wågorna som Axlar, kotor, häng- jern, klafwar och bälgråsk 1 skeppund	45
Masugnsredskap, som 2 utslagsstäckler, 2 handspett och formsmet etc. til 2 skeppund	90
Skåttkärror med thes fodring och annan små redskap	15
Järnbod wid Masugnen med utan dmöe, tak, dörrar och lås etc.	90
	Summa 3 235 dal.

6. CAPITLET.

OM JERN-MALMENS SMÄLTANDE.

§. 1.

När järn-malmen i Masugnen skal smältas, brukas åtskillige ting at underhjelpa thes fluss med, såsom qwicksten, hwilken icke binder och lösmällt är, börandes bokas med watten-hammar, effter som thet minst kostar. Torrsten och all annan, hwars mull binder, är otjenlig, all then stund bemälda mull fastnar wid stället, samt mullar på och [s. 25.] öfwer forman. God lim- eller kalksten

bör ock alltid brukas obränd, ehuruwål thet på somliga orter icke sker; ty när han brännes, mister han en del af sin fluss: han bör ock bokas med watten-hammar, allthenstund thet wäl låter sig göra, och är lättare och snarare gjordt, men ther ingen watten-hammar är, såsom wid en del smälthytter, måste man boka med handhammar. Imedlertid är thet wist, at limstens bokande med watten-hammar hafwer treggehanda nytto med sig, 1) at limsten tå ej behöfwer at brännas, hwar til eljest råstwed och arbete fordras; 2) är thet tå halfparten mindre beswär med bokningen, och 3) behöfwes tå mindre limsten, allthenstund thet bäst flyter effter then obrända. I stället för limsten brukas i Roslagen ler, hwilket likwäl icke tjenar allestädes. Smedjeslagg måste ock tjena til fluss, effter som thet i stång-jerns smide brukas, samt til koppar- och silfwer-malms smältande jämwäl kan brukas. Hwit jord, som kallas *castine*, brukas til fluss i Frankrike.

§. 2.

Sedan nu masugnen är fylld med kol och eldsat påsättes först en skåfwel malm af bästa slaget wäl bokad, och så när en skåfwel limsten (hafwer man qwicksten, så tages allenast $\frac{1}{2}$ skåfwel). På then andra upsätningen $1\frac{1}{2}$ skåfwel malm, och 1 skåfwel limsten. På then tredje upsätningen 2 skåflar malm, och 1 skåfwel limsten. På then fjerde upsätningen $2\frac{1}{2}$ skåflar malm, och $1\frac{1}{4}$ skåfwel limsten. På then femte upsätningen 3 skåflar malm $1\frac{1}{4}$ skåfwel limsten. På then sjette upsätningen $3\frac{1}{2}$ skåflar malm, och $1\frac{1}{4}$ skåfwel limsten. På then sjunde upsätningen 4 skåflar malm, och $1\frac{1}{4}$ skåfwel limsten; och then sätningen hålles in til thess, at bäljarne komma i gång, som sker in emot at upsätningen med malmen kommer neder i stället. Ther effter förfares med ökningen, alt som man finner [s. 26.] af slagget och jernet, af lågan på pipan, och på muren öfwer timpelen.

§. 3.

Kommer för mycket malm på, så at ugnen försätter, och stället igengår, bör icke litet, utan stundom halfparten af malmen afdragas; (så framt pipmuren thet tål, och tå icke bortskärs) och sedan igen litet malm på sättjas, til thess stället warder rendt igen. Doch sker sällan, ther som mycket hårdsmällt malm är, och som mycket binder, at stället kan warda rendt igen, sedan thet en gång är igenbundit. Therföre bör noga achtas, at icke för mycket malm påkommer. Ty rätta observation är, at i wärmningen icke sker förhastig påsättning, utan at pipan och murarne måga blifwa wäl warme, innan fulla upsätningar ske. När thet mycket regnar eller snögar i kolen, at the warda wåta, måste ock strax någon malm afdragas.

§. 4.

Till torr och sträfwig malm bör brukas qwicksten, eller i brist af qwicksten så mycket mera limsten, eller ock så mycket kall- eller röd-bräckd malm, som man ser wara af nöden til at få ren gång och rendt ställe. Af sådan malms bländning til then hårdsmältada besparas icke allenast kolen, för thet at sådan malm är lösmält, utan theraf får man ock så mycket mera jern, emedan kall- och röd-bräckd malm är gemenligen riker. Ja, igenom sådan malms blandande til then goda, warder ock then gode malmen besparad. Här wid skal nödwendigt *observeras*, at allenast god malm måste brukas i förstone, och then rödbräckte icke påsättjas förr, än stället, öfwerstället, formar och timpelen af then goda malmen lacklupit, annars skäras the bort af then rödbräckta.

§. 5.

Efter 19 eller 20 upsätningar om dygnet fås, när intet [s. 27.] fel är på blåsningen, i fullan gång 7, 8, 10, 12, 14 eller 15 skeppund tackejern a 26 lispund, alt som malmen är hårdsmält, lössmält, rik eller swag til. Effter 12, 13 eller 14 upsätningar kan man ock få så mycket, ther som rik malm är. Men ther mycket swag malm finnes, eller ther han wäl är rik, doch hårdsmältt, kan i bästa gång icke fås öfwer 5, 6 eller 7 skeppund om dygnet.

§. 6.

När thet skal drifwa och blåsningen ändas, måste bälgarne gå sacht, på thet pipan ej må skära, som tå snart kan ske, emedan slagget, som fastnat på murarna, och them befriar at the ej skära, bortsmältes när bälgarne hårdt blåsa i drefwet. Och när drifwit är, måste man icke försumma at öfwertäcka hela Masugnen, så wäl som pipan.

§. 7.

At sönderstampa masugns slagget och sindret, är ganska nyttigt, effter som mycket jern kan fås ther utur med ringa bekostnad, nämligen wid pass ett skeppund efter hwar wekas blåsning, och mycket mera, när blåsningen gått illa. Icke thes mindre försummas thetta på somlige orter, hwarigenom mycket jern förspilles, ja många tusende skeppund. Jag wet at 2000 skeppund jern, wid ett stort bruk allena här i Swerige, på thetta sättet hafwa blifwit förödde.

7. Capitlet.

Om en ny Hammar-Smidjas uppbyggande.

§. 1.

Wid en ny hammar-smidjas uppbyggande på then ort, ther intet wärck förr varit bygd, tager man noga i acht [s. 28.] sielfwa belägenheten af strömfallet, altid så lagandes at sielfwa hammar hjulet kommer at stå ther högsta fallet kan blifwa, antingen thet tå kan gå med öfwerfall, bröst eller underfall, doch *observerar* man at watnet hafwer frisk afgang, sedan thet faller ifrå hjulet, eljest beswäras thet af bakwatn höst och wår, eller krättning om wintren, som är ett stort hinder och swårighet. Om görligit är måste man så laga at hammar och blåshjulen wenda sig emot söder, ther wattendraget är långt ifrån siö eller stor dam, ty tå hålla the sig bättre rena om wintren.

§. 2.

När hammarhjulet stället är funnit, hwarpå hela hammarens gång mäst hänger, *proportionerar* man then öfrige bygnaden, som är sielfwa stora rännan eller sumpen, hwilken man effter dammens bästa belägenhet til grund, feste och högd måste göra kort eller länger, hwar wid thes högd och bredd noga *observeras*, alt som hon

behöfwer innehålla watnet til, i anseende til öfwer- under- eller bröst-fall. Blåshjulen steller man gierna under stora sumpen i öfwerfall, men bredewid uti birännor utur sumpen, ther bröst- eller underfall är, som alt en god byggmästare måste hafwa sig bekant. Effter Strömfallet måste ock alla watn hjulens högd och bredd *proportioneras*, at the kunna taga minsta watn, och doch göra största drifft, hwilket kommer på en god uträkning emot strömfallet; ty thet gör en otrolig nytto uti hammargången. Bröst- eller underfall äro altid bättre, ther watnet är tilräckeligt, än öfwerfall, hwilket bråkar mera redskapen, och förordsakar större *reparationer*.

§. 3.

Effter Hjulgången ställer man sedan sielfwa asken eller stomman af Smidjan, hwilken effter mitt tycke göres medelmåttig stor, icke som mäst allestäds förr brukeligt är, af en alt [s. 29.] för stor widd, allenast för wågorna skull, at the måga gå in uti huset, hwilket är onödigt, emedan the så wäl kunna gå ut igenom wäggen eller tillbaka öfwer bälgarna. Härwid bör man achta härdarnas stånd, at the sättjas i rätt *proportion* emot hammaren och blås hjulen, at then öfre blås hjuls-stäcken ej warder för lång, tå han ej gierna bär sig, utan ligger hårdt och tungt på nålarne etc. Man bör också inrätta härdarnas stånd, at the ej slå hetan emot hwarandra, emedan thet om sommaren är swårt at arbeta uti så starck heta. Wäggarna byggas antingen med timber som mångastädes är brukeligt, eller med stolpwärk, och bräder utan omkring, som lemnes til ägarens tycke och bästa utkomst med wärket.

§. 4.

Med härdarnas grundande är ett laggrant wärk, emedan therpå består mycket jerns och kols besparing, och at smeden kan få sitt jern igen, och tå lyckan är god (som mäst består i Smedens achtsamhet och flit) at han kan få öfwer jern; hwilket alt sker när härdarne hafwa en torr grund och ställe. Men ther the stå uti sand och wåt grund, drages syran åt elden, hwaraf jern och kol frätes bort, at jernet ej hinne til för smeden, som faller honom til skuld och husbonden til stor skada och mistning, ther smeden thet ej kan betala, som oftast sker. Therföre bör en sådan hård grund med grafwar och trummor omkring och inunder wäl förse, at watnet och syran kan dragas ther ifrån.

§. 5.

Bälgar beställes hos en god bälg-Makare, en god tid för byggnaden, at han kan hafwa tid på sig at göra them goda och behålna af godt och torrt wärcke, som måste liggia i torke 2 a 3 år, förr än thet fogas och limmas ihop, eljest blifwa the aldrig täte och beständige. Man måste ock tillsäja bälgmakaren, at han icke [s. 30.] gör them för tiocke och klumpuge, hwaraf the äro tunge och owige til at blåsa.

§. 6.

Hammar hjulstäcks fierdingar, som böra wara 16 a 18 alnar länge och 5 quarter i lilländan, eller 1 aln til thet ringaste, skola ock huggas 2 eller 3 år förr, än the fogas tillsammans och ringas; doch skrädas the til halfs up i medlertid på 2 sidor effter winckel medan the torkas; böra ock ligga på kubbar i rätt *linie*, och wändas 2 eller 3 gånger om året, medan the torkas: under tak blifwa the bäst torre, och fastare, än under bar himmel. Samma lag ware med hammar och blåshjuls löter och blåshjuls stäckar.

§. 7.

Wärke til lagbroen måste wara wäl fett och fast trä upslaget i fyrkant, och dragas wäl tilsammans med nycklar etc. effter thet skal hålla grunden til alt bolwäret. Slagträn, upståndare, hjerteträn, och Stenkulor måste alt wara af stora fasta furuträn, the bästa man kan finna, hwilka alla kunna upsättjas utan torkning effter the intet fogas med några flere tilsammans; men ståstubbs fierdingar måste wara torre och faste af goda stor-ändar på feta tallar, ther af the stå bättre emot wätan och hammarens drifning. The måste fogas ganska rätt tilsammans, när the ihop sättas, och ringas wäl.

§. 8.

Alt öfrigit innandöme, som fordras i en smidjo, räknas för små-byggnad, och måste alt dageligen hållas wid macht under arbetet.

§. 9.

Härdarne upmuras med god och fast kantig gråsten ifrå grunden up til böljernen med en starck och stadig fot, sedan muras the med dubbel tegel-sättning up emot taket, med goda jernband som tätast omkring hela tegel-hwarfwen uti muren [s. 31.] sedan muras skårstenarne med enkel tegelmur, til högd effter behag, och med ett tunt korssband af jern under krantzen, eljest pläga skårstenarne gierna spricka. Böljern och upståndare, antingen stöpte eller smidde, måste wara stadige och tiocke, eljest gifwa the sig af then stora tyngden.

§. 10.

Utgiffter och omkostningar, som, utan sielfwa *Privilegii* är hållande med besichtningar af Berg-Mästare och flere uppå sielfwa ortens och lägenheternas belägenhet, nödwändigt måste göras wid en ny hammar byggnad.

Sielfwa Storwäret och timbret wärderes effter ymnigheten och tilgången ther af, samt wägen til thess framskaffande som ägaren sielf kan utföra.

En byggmästare som nödwändigt måste <i>dirigera</i> arbetet, til 20 a 30 dagswärken	kop. myt. 180 dal.
6 stycken Timberkarlar til sielfwa Asken etc. 18 dal hwar karl	108
Dagswärks karlar thertil i ringaste 50 dagswärken a 1 dal. dagen	50
20 tolffter bräder til Smidje-tak a 10 dal. tolfften	200
2000 Spik thertil a 15 dal. 1000	30
Stora hammar rennan til thet ringaste 20 a 30 tolffter halftröss, alt som hon är lång til a 15 dal. tolfften	450
2 a 3000 fyrtum spik thertil a 24 dal.	- - - 72
Arbets lön för then samme	- - - 60
En behållen dam med luckor etc.	- - - 300
2 par nya bäljar med tilbehör	- - - 350
6000 tegel til 2 härdar a 3 dal. tusende	180
Kalk ther til 16 tunnor a 1 dal. tunnan	16
Ler och sand med gråsten til	30

Upståndare af Tack- eller stångjern, 8 stycken böljern med många bindjern in alles till 4 a 5 skeppspund a 40 dal. skeppundet	200
Murmästare lön för 2 härdar a 6 dal. härden	12
Arbetsfolck thertil, 30 dags-wärcken	30
Stäljern til 4 skeppund, tackjern stöpt a 20 dal.	80
Lacktros-hällar, upstånds-hällar i muren och öf- wer forman, 1½ i härden gör 3 skeppund a 20 dal. skepp.	60
2 nya kopparformar om 1 pund stycket a 9 mark marcken gör	90
Til en hammar 3 skeppund tackjern a 20 dal.	60
6 stigar kol ther til a 4 dal. stigen	24
Smedarnas arbetslön	30
Til ett nytt Städ 2 skeppund tackjern a 20 dal.	40
3 stiger kol thertil a 4 dal.	12
Arbetslön ther för	20
Ny hölss a 1 skeppund tackjern	20
1½ stig kol ther til 6 dal. the arbetslön 15 dal.	21
2 nya bössor om 5 pund	15
Ny hammar-hjul stock, med arbets lön	50
60 nya ringar therpå göra 9 skeppund	360
1 dal. arbetslön för hwar ring	60
Kol ther til 3 stig	12
2 nålar och 4 armjern, 4 braskringar 2 skeppund	80
Nålarnas insättning a 5 dal. stycket	10
Ett nytt hammarhjul med arbetslön a 30 dal.	60
2 blåshjul med theas stäckar och ringar	100
4 nålar thertil om 5 pund stycket, 1 skeppund	40
Insättnings arbetslön	10
En ny städstubbe med arbetslön.	30
12 Ringar a 1½ skeppund	60
Arbetslön a 1 dal. ringen	12
Stä skål til 1½ skeppund	20
Stästäckens nedsättning	6
Til wärketyg	
4 a 5 räcktänger, 2 wärmtänger, 2 kroktänger, 1 klensmedstång, 2 stycken tång hakar, 2 form- stockar, 2 stycken sättjern, 2 stora spett, 2 dito små, 2 stora byggstänger, 2 stycken tångwing- ar, 1 stockräcka, 2 stycken härdskyfflar, 3 släggor, 1 handhammar, 1 märkestamp, wäga alla tilsammans ungefär 1½ skeppspund a 3 dal. pundet effter små smide	90

Någre hållhakar at bruka til städstubbar och hjul- stäckars ihopläggning 2 pund, 1 smältkrok och skodd smält stör 1 pund, a 3 dal. pundet gör	9
Byggnings wind, kädja med mera	12
En fullkomlig jernbod med tak och utandöme	90
En wågbalck	75
Wågskålar med kädior och skoning	10
Större och mindre wåglod til 1 skeppund	36
1 pindare at bruka wid hyttorna at wäga in tackjern	24
Summa	4000 dal.

Nödige hus för hammarsmederne, såsom stuga, bod, källare, fähus, lider etc. lemnes i bruksägarens goda försorg, at förse sine Smeder med effter nödtorfften. Äfwen med kol hus byggnad, effter som ther finnes rum och lägenhet til.

Omkostningar på 1 skeppund Tack- och Stångjern wid utsmidningen, och til thes thet kommer i köparens händer. [s. 34.]

	Kopp: Mynt.	dal.	öre.
När 1 skeppund Tackjern kåstar		18	
Förlön til hammaren		1	
Smidje lön 3 dal., kol 4 dal:		7	
Ordinaire hammarskatt		—	9
Hammar skats Contribution		—	24
Betientes lön		—	18
Förlön til		1	-
Omkostningar			23
Fracht		1	
Omkostningar med provis.		2	8 ¼
Byggningsjern, åkarne, kol mätning, Tingsgäst- ning etc.		2	16

Ett skeppund Tackjern kostar utsmidt dal. 35 2 ¼ öre. Och säljes skeppundet nu för 38 a 40 dal. kopp. Myntt, i thet högsta.

8. Capitlet.

Om Snidewärk.

§. 1.

Snidewärk bör brukas therföre, at kol och jern thermed besparas, när grant jern, samt spik-jern och annat sådant tilwärcas skall. Ty skal groft jern grant thertil räccas med hamrar, så måste thet ofta komma i elden och hårdt wärmas, tå

icke allenast 3 eller 4 tunnor kol til ett skeppund sådant grant jern kunna gå åt, utan ock mycket jern bortbrännes, stundom 2 pund på ett skeppund, ther likwäl til ett skeppund jern i Snidwärc icke behöfwes mera än så mycket wed [s. 35.] som tre fiendels tunna kol kan brännas af, och på ett skeppund ther i intet wäl ½ pund afbränning på jernet wara kan. Thet går ock 4 gånger fortare med Snidwärke at tilwärke grant jern, som alt här effter bewises.

§. 2.

Först brukas jern thertil, som något bredare är, än en twärhand, och 1 ½ tum tiockt: är thet tunnare, är thet så mycket bättre. Thet afhugges eller sönderslås 2 alnar långt wid pass, lägges i ugnen korsswis på hwart annat, at thet så mycket bättre skal kunna genomglöggas. På en gång lägges i ugnen 4 a 5 skeppund; när thet warmdt är, tages thet ut, och lägges så mycket tit igen. Sedan ugnen på ett dygn wäl warm blefwen är, på hwilken tid jern ock ther i wärmas kan, wärmes på ett dygn med 1½ stafrum god wed, som ett stafrum 3½ aln i fyrkant stort är, och *ordinairt* 3 dal. kostar, 50 skeppund jern. När fullt watn är, effter som af halftannat stafrum intet mera än 36 tunnor kol fås kan, belöper så mycket wed at wärma ett skeppund jern i Snidwärc til alt, som tre fiendels tunna kol af kolas kan; hwilka 50 skeppund jern på ett dygn tunt genom wallsarne utdragas kunna, samt uti samma heta, som thet dragges, med klippskifwor sönderklippas så grant, som thet wara bör, hwartil behöfwes en Mästare och 6 drängar.

§. 3.

Mästaren hafwer förr fått ½ dal. kopp: mynt för skeppundet, tå han på ett dygn 25 dal. kan förtiena, som för mycket synes wara; doch måste han hålla all jernredskap therföre wid macht. Drängarne få ock alle 6 tilsamman ½ dal. kopp: myntt för ett skeppund. Altså, när 50 skeppund om dygnet tilwärcas, förtiena the hwarthera 4 dal. Kopp: myntt om dygnet, som ock för mycket synes wara, och at the med halfparten mindre skulle kunna wara behållne. [s. 36.]

§. 4.

Afbränning räknas ett pund på skeppundet, men en gammal Snidwärcsmästare säger at icke ½ pund ther på bort brännes, kan ock intet mera bort brännas, effter som jernet icke hårdt wärmes, utan allena en gång i elden kommer, och allenast wäl glöggas.

§. 5.

Dragwalsarne och klippskifworne böra wara kringlagde med mycket hårdt och aldeles jernlöst stål, samt wäl runda swarfwade. God ström måste wara til bemelte wärc, at thet fort skal kunna gå och alltså wed och jern therigenom besparas: ty kan jernet icke fort undandragas och klippas straxt thet warmdt blifwer, tå brännes mera jern och wed bort i ugnen, therföre ock öfwerfalls-hjul til sådant wärc tienar. Till ugnen behöfwes wid pass 20 tunnor godt och starckt ler til tegel, förutan annat tegel.



9. Capitlet.

Om Renwårks-Smide.

§. 1.

När Renwårks-Smide brukas, kan man samma dag man malmen bryter, eller dagen ther effter stångejern ther af hafwa om grufwan är när til hands, effter man malmen tå icke i masugnen smälter, utan strax i Smidjes härden, sedan then wål råstad och med en watuhammar granbokad är som miöl. Altså behöfwes thertil icke så stort *Capital* som til annat jernbruk. Kolen til smältar härden sönderslås något små med en slæggia, men intet til Räckar härden. [s. 37.]

§. 2.

Ther til bör icke brukas utan af rikasta slags malm, och som icke allenast rik, utan ock mycket lössmält är, som quwick-sten kallas. Then malm, som, när man therpå wäter, och sedan med en annan malmsten af samma slag therpå gnuggar, swart blifwer, skal tienlig wara til Renwårk, allest han rik är och lössmält, som sagt är, och icke mycket rödbräckdt.

§. 3.

Til thetta smide och smältare härden bör brukas större bälgar samt rättställd forma, tå therigenom godt jern fås kan, effter thet tå icke brännas och skört blifwa kan, som stundom sker i the stora och höga masugnar. Ja genom Renwårk kan fås godt och segt jern af then malm, af hwilken genom blåsning och tackejerns smide icke fås, utan mycket kallbräckdt jern, therfore thet är at *estimera*.

§. 4.

Thetta Smide är mycket granlagadt, och therfore icke utan en snäll flitig och achtsam smed thertil brukas bör. Af rik och tienligaste slags malm kan fås mera än ett skeppund stångejern af ett *ordinairt* lass malm, ja af Bisbergs-malmen wid Säter skola the hafwa fått 1½ skeppund stångejern af ett lass malm, och gjort at thet malmslaget 20 skeppund i en smältarehärd om wekan, natt och dag at smida, eller 3½ skeppund om dygnet, men hafwa brukat smältor så stora, at 2 skeppund jern i hwarthera warit, med 36 tunnor goda kol til en smälta, eller 2 skeppund, thertil 3 smedar. Brukas thertil en särdeles Räckarehärd och särdeles folk; til hwilken ena Räckarehärd 2 smältare härdar brukas kunna til en stångejerns hammar uti en smedja, tå kunna 40 skeppund om wekan med en hammar smidas af bemelte goda

malm, men icke utan ganska litet af swag och hårdsmält malm, och thet med mycket kols ödande. [s. 38.]

§. 5.

Hwad ett skeppund jern i Renwårks-Smide kåsta kan af rik och tienlig malm

1 lass malm af bästa slaget - - -	2 dal.	öre
Råstebränning - - - -	-	8
1 ½ stig eller 36 tunnor kol - - -	7	-
Smältare lön för ett skeppund - - -	3	16
Räckarelön - - - - -	1	8
Byggnings och Skrifware lön - -	1	16
	Summa 15 dal	16 öre

Men är malmen elak, kommer thet mycket högre, förutan at tå ock mycket litet jern om dygnet tilwårkas kan, med mycket kol thetill, som förr sagt är.

10. Capitlet.

Om Ståls tilwårkning.

§. 1.

Förr än som kundskap gifwes, huru stål tilwårkas skal, bör man weta hwad stål är. Thet är icke något särdeles *metall*, utan brändt jern, som spörjes af thes skörhet, samt af thet en del stål, som hårdbrändt är, illa luchtar.

§. 2.

En del stål brännes i ugnar af smidt stångejern, som mycket brukas, i synnerhet i Dantzic [Gdańsk]; men alle förfarne mästare, som stål uparbeta, berätta, at särdeles aldrig någon rätt god Pistolefjäder theraf fås kan, ja fast ingen som hålla kan, icke heller starka swärddklingor. Thet är skört och dödt i äggjern, [s. 39.] gemenligen upmiuknar, när thet garfwas och offta i elden kommer at byggas. Hwarföre så framt man godt stål hafwa wil til angelägit arbete, särdeles til pistoler och ur-fjedrar, samt swärddklingor, bör thet smidjas strax af Tackejern i Smides härden, som i Tyskland i Steiermarck och Solingen, hwilket Steiermarcker stål för thes godhet så högt estimeras öfwer hela Europa, at thet ordinairt i Hålland och annorstådes dubbelt högre säljes, än Dantziger och annat stål, som brännes i ugnar af smidt stångjern.

§. 3.

Nu at få godt hårdt, jernlöst, rendt, segt och starckt stål, thetill fordras 3 ting i synnerhet, först, hårdt, styft, fast och starckt jern, som thetill ock mycket segt är, så wäl när thet kalt som warmt är. Blifwer stålet theremot tilwårkad af mycket miukt jernslag, som af Dannemohra-, Klacke-, Tabergs- eller annat sådant jern, så är thet

skört, och aldeles intet så starckt, som thet som tilwärkas af seghårdt jern, hwilket sednare til en del stål egenskap hafwer. Therföre bör seghårdt jern brukas at få godt och starckt stål. Ty som jernet är, blifwer ock stålet, nemligen starckt och seghårdt af seghårdt jern, men skört och swagt af miukt jern, effter thet elden i bränningen til stål icke kan tåla, som thet seghårda jernslaget.

§. 4.

At få rent och jernlöst stål, måste ock nödwendigt brukas särdeles malm-upsättning i masugnen, när man tackjern ther til blåsa låter, på sättjandes intet utan minsta malm, som ugnen tål, på starcka kol, som tå brukas böra, på thet tackejernet fint och slagglöst blifwa skal, så mycket som ske kan, tå thet aldeles askegråt blifwer i then sönderslagna ändan. Ty kommer mycket malm på, tå i en del sönderslagit Tackejern, 3 eller 4 twär fingers, hwit rand synes, en del är tå hagelsatt och somt tackjerns slagg, som af Dannemohra malmen, aldeles [s. 40.] hwit som en is, tå så mycket slagg i jernet är, at thet hindrar at jernet til stål intet brännas kan i smides härden som sig bör, utan jernblandadt blifwer. Men är tackejernet fint, nödsätt och litet slagg ther i är, och andre medel thertil komma, som omskrifwas skola, smälter tackejernet så qwickt, at elden således therigenom penetrerar, och thet til stål brännes.

§. 5.

Bemälte tackjern, som til stål ärnas, bör ock icke giutas i slagg eller sindersand, utan i grann och ren siösand, effter som när slagsand brukas, stålet jernblandadt blifwer, och af bemelte siösand hårdt, het och qwickt i smidet går. Thet är ock angelägit at til stål tackejernet icke tiockt, utan allenast 2 tummar tunt wid pass gjutes i bemälte siösand, som lagd är effter wattupass, effter thet tå qwickare smälter. För alt måste man fly kalt och rödbräckt jern thertil; doch är thet, som något rödbräckt är, icke så skadeliget, som thet kallbräckda, effter som stål som af rödbräckt jern smides, genom mycken garfning och redning til fjedrar och klingor segt och starckt blifwa kan, men mister tå likwäl en del af sin naturliga hårdhet och styfhet, tå thet ock icke så skarpt i äggjern är.

§. 6.

Giörs påminnelse, at förmodeligen thet fina Osmundsjern, af bemelte tienliga tackjern, snarare skal kunna brännas til stål, än sielfwa tackejernet, som proberas kan.

§. 7.

Thet andra, som wara måste til at få godt stål, är at jernet wäl thertil brännes, althenstund stålet, som sagt är, intet annat är, än brändt jern. Men thet behöfwes en god konst, thet wäl at bränna, at man må få godt stål, och så rent, at jernet aldeles ther i bortbrändt är. Ty skier thet icke, blifwer thet icke hårdt och styft nog i fjedrar och swärds klingor; tå kunna ock icke fås ther af fullkomlige och af bästa slags rake- och andre knifwar, liar, skjärer, yxor, och [s. 41.] andre många äggjern; icke heller jämna och goda stålpipor, och rena eller slagglösa *medaille*-stämplar, wallsar och *instrumenter* som jern, stål, koppar, mässing, guld, silfwer och ten hamras, swarfwas, bårs och utgräfwas med. At bränna jernet i stålhärden, tjanar mycket starck eld, at thet som sagt är, qwickt smälter i härden, äfwen som med jernet i masugnsstället ock ske bör, althenstund elden eljest icke kan så genom jernet blåsa, at thet til stål brännas kan, som förfarenheten thet nog utwisar.

§. 8.

Nu på thet jernet i stålhärden qwickt må smälta, så böra ther til brukas åtskillige medel, förutan the som nemde äro, som 1) liten smideshård, therföre at i en liten hetare går och qwickare smälter, än i en stor hård, hwarföre bör härden wara 6 tummar diup bak under forman, 15 tummar bred ifrå formwäggen, 2) Forman måste ock wara trång, och allenast 1 eller $1\frac{1}{4}$ tumm bred nedantil wid pass, på thet wädret så mycket skarpere och starckare wara skal at uptända elden, och then bränna jernet; längre ofwan än nedan til bör ock forman wara, at wäl kunna föra wädret neder åt härden, therföre hon ock mycket stupe stå skal, och med thes framända icke mera än ungefär 5 tummar ifrå bottnen i härden, och så långt ifrå rygge- eller bakwäggen, nemligen til tackejern som icke mycket hårdt eller qwickt smälter, men til tackejern, som qwickare smälter, bör härden wara något diupare, forman mindre stupe ställas, eljest går thet så mycket qwickt och hårdt, at stålet i härden intet wäl ihopa, och til smälta fås kan, dock rättar man sig thereffter, at forman således ställes, at thet lagom hårdt och qwickt i härden gå kan, rendt stål och smälta at bekomma. Forman skal icke stå så långt in i härden, som til jernsmide, och allenast 2 tummar ther in i wid pass, på thet therigenom och hårdare gå skal, och blåsa mäst öfwer hela [s. 42.] härden. Så framt stålet wid härdebotn fastna will i en tackejerns hård, kan brukas botten och hård af sten, af samma slag, som masugns stället af giöres, effter som ock hårdare ther i går af sanden, som i sten är; 3) Ett af thet, som mäst hielper til at bränna jernet til stål, äro starcka kol; men så kan här i Swerige inga starckare kol fås, än ungsogs björkekol, effter som här föga bok, och litet ekeskog wankar. Ther som ingen björkeskog finnes, kunna brukas wäl kolade kol af ung tallskog. At få starka kol, så tienar bäst, at man them sielf låter kola af en perfect kolare på gamla botnar, effter the *ordinairt* rene och stenlöse äro, samt af klufwen eller wäl barkad torr eller stafrums wed, effter som af fal wed i swedje land *ordinairt* lösa kol fås. Torra måste ock kolen nödwendigt wara ther til; therföre the ock alltid under tak ligga böra. Nyresna kol tiena ock wäl til stålsmide. Bemälte kol måste alltid rena sten- och brandlösa wara. 4) Starcka bäljar behöfwas ock til stålsmide, hwilka bäljar ock böra gå icke med två, utan med 3 kammar til smältare härden, therföre at bäljarne tå mycket kringare än thes utan gå kunna, och ju kringare the gå, ju bättre smälter och brännes jernet til stål.

§. 9.

När nu alt tilreds är at påsmida, lägges tackejernet i härden bland kolen för forman, sedan alt slagg therutur rensadt är, at thet ej hindra skal at bränna jernet, låtandes blåsa theri til thes thet smält är. Går thet hårdt och qwickt, som nödwendigt ske bör, effter som thes utan jernet til stål ej brännas kan, hafwer man stål til at förwänta som aldeles rendt och jernlöst är. Men går thet färskt och jernet tiockt smälter, at thet icke genomblåsas och brännas kan, samt slagget tiock rinner, får man i stället för rendt och jernlöst stål, ett jerntagigt och elakt stål. [s. 43.]



THEN OTTONDE AFDELNINGEN.

OM JAGT OCH FOGLAFÄNGE.

I. Capitel.

Om åtskilliga Jägeri-Betienter i Swerige.

§. 1.

Wid Kongeliga Hofwet är en Hof-Jägmästare, som är chefen för hela thenna Staten. Thernäst äro Öfwer-Jägare och under-Jägare. Wid samma Stat är ock en Jagt-Pagie af adel, och en hop Jagt-Wolunteurer bestående af idel unga adelsmän, hwilka Hans Kongeliga Majestät efter handen hielper til officersposter under regementerna.

§. 2.

Eljest äro i hwart och ett landskap en Öfwer-Jägmästare, en Under-Jägmästare, samt Heideridare och Skogs-wachtare.

§. 3.

I Småland, som är ett skogsrikt landskap, är nyligen [s. 1.] inrättad en ny Jägeri-Stat, hwilken fördelas uti Öfwer-Staten och Under-Staten. I Öfwer-Staten är en Öfwer-Jägmästare, som hafwer at befalla öfwer hela thenna nya Jägeri-Staten, samt en Under-Jägmästare, hwilken gör likasom vice Öfwer-Jägmästare tjenst; ther näst äro Holtzförstar, til hwilka Öfwer-Jägaren gifwer ordres. Sedan äro Öfwerlandt-jägare och Under-landt-jägare. Alle thesse hafwa Hans Kongliga Majestätz fullmachtar. Til Under-Staten höra Heideridare, Härads-jägare och Skogs-wachtare, hwilka Landshöfdingen gifwer fullmacher. Wid thenna nya Jägeri-Staten är en Auditeur, en Commissarius, en Adjutant och en Fiscal. Alle wid thenna Staten skola i krigs tider brukas såsom Dragoner, och är troligt, at en sådan Stat skal inrättas

i hwar och en annan Sweriges lands ort, ther stora skogar äro när in til gränsen, til at möta fienteligt infall.

II. Capitel.

Om åtskillig slags Jagt.

§. 1.

Jagt hålles billigt wara trenne slags, Hög-jagt, mellan-jagt och nedrig jagt.

§. 2.

Then lärde Herrn von Rohr skrifwer i sin Hus-hålds Bok *pag.* 749. huru sådan treggehanda jagt indelas i Sachsen, nämligen så, at til Hög-jagt räknas biörnar, hiortar, wildkalfwar, wargar, örnar, tiedrar, orrar, jerpar, morsnipor, trappar, tranor, swanar, wildgäss (wallgäss) och grofft foglafänge; til Mellan-jagt wildswin och theras grisar, rådjur [s. 2.] och theras kalfwar; til Nedrig-jagt harar, räfwär, gräfwär, biurar, uttrar, mårdar, wildkattor, samt the små foglar, raphöns och wachtel-fänge.³

§. 3.

Men här i Swerige kan man icke följa thenna indelningen, utan räknar til Hög-jagt allenast elgar och biörnar, hwaruti Hans Kongelige Majestet finner sin största lust; til Mellom-jagt wargar, lodjur, räfwär och gräfwär; till Nedrig-jagt harar, mårdar, hillrar, ekkornar, wisslor, igelkottar och foglar.

III. Capitel.

Om Elgars Jagt.

§. 1.

Thenna jagten förtienar billigt främsta rummet i Hög-jagten, emedan Elgen är thet största diuret, som finnes i Swerige och Finland. I Liffland finnas ock elgar, men ingenstädes i hela Tyskland, eller i något af alla Österländerna.

§. 2.

Theras jagt anställles på åtskilligt sätt: antingen med wanliga jagt-lappars kringställande, inom hwilka the jagas och skiutas; eller brukar man ther til ett särdeles slags nät af god hampa. I Liffland brukas en sådan elge-jagt. Ther faller gemenligen mycket snö, hwar på alla nätter i Fastetiden en tiock skar-snö sätter sig. Tå gifwa skyttarne löpandes på skidor sig ut med sina ther til in öfwada hundar, och jaga effter thessa tunga diuren, som med sina spitsiga klöfwar här och ther slippa igenom skarsnön, til thess the tröttna, uphinnas och skiutas. [s. 3.]

§. 3.

Hans Högst Salige Kongelige Majestät Carl then tolfte, tå han effter then lyckliga Narwiska actionen år 1701 hade sitt winterqwarter i Lais, anställde om en dag en elge-jagt i en skog, belägen wid pass 1 Svensk mil ifrå slottet, och sköt med egen hand 3 stora elgar, hwilke til Hans Högst Saliga Kongliga Majestät stora nöje samma afftonen på slädar fördes til slottet, beledsagade af the Kongelige jägarena, som hela wägen blåste i sina waltdt horn.

IV. Capitel.

Om Biörnars-Jagt.

§. 1.

Björnar äro åtskilliga slags, somlige wäl 9 fot länge, andre mycket mindre; en del beck swarte, andre något gråachtige, andre åter hwite, hwilke sidste finnas endast i Siberien. Thessa rofdjuren giöra på många orter stor skada på hästar och få, i thet the slå sina ramar och klor in i ryggen, draga med sin stora krafft creaturet om kull, döda thet, och äta sig mätta ther af, släpandes thet öfriga med sig i sina kulor i skogen.

§. 2.

Når wintren med snö och köld infaller lägga the sig i stena kulor, hwarest the i första 14. dagarna sofwa så sött, at the ock icke wid slående och såwande upwakna, och warda under samma tiden ganska fete. Sedan suga the samma fett ifrån sig utur rammarna in til Kyndersmessan.

§. 3.

The äro store älskare af hafra och honung, hwarföre the [s. 4.] och besöka the hafre-äckrarna, som ligga när skogen, och uppsöka flitigt holige trän som biswärmar satt sig uti, til at upäta honungen.

§. 4.

The jagas, fångas och skiutas på lika sätt, som elgarne. I Liffland bruka skyttarne följande methode, at när the märckt Biörnen pläga gå in i någon hafre-åker, bygga

the sig up ett högt ställe, hwar på the waka ut honom, och skiuta honom med räffel bössa; eller om the förstå honom söka et iholigt trä med honung uti, klifwa the up i något träd tädan the kunna skiuta honom.

§. 5.

Biörninnan söker et wildt, stilla och tätt-skogigt ställe, therest hon i et med löf och mossa sammanrafsad läja effter 30-wekors drägtighet föder sina ungar 1. 2. eller 3. i sender, hwilka hon daggjar och upföder. Biören-ungarne äro små, och snart såsom en skräppe-groda til anseendet, hwilket kommer ther af, at Biörninnan icke hafwer någon qwed som öpnar sig wid födsle-tiden, såsom andre djur. Fierde eller femte dagen kunna the se, och warda theras hår sedan mörkare.

§. 6.

Theras lek är, at the öfwa sig til at förswara sig med framfötterna och munnen. Eljest är bekant, at man kan lära them allahanda. Man nedgräfwet en stor påla i jorden, och lägger ett hjul ther på, binder en jernkädja på biörn-ungen och wänjer honom med bröd-betar öfwer-strukna med honung at stiga ther up och ned, och at ligga på hjulet. Man kan lära them dansa, hoppa öfwer stång, sittia, stå, och några exercitier med musquete, och m.s.

§. 7.

När en ung biörn är 2 år gammal, gör han redan större spår, än hans moder, och likasom menniskiofät med bara [s. 5.] föttrén, undantagno at thet synes effter kloerna. Tå biörnar warda oens, slåss the med framfötterna, och giöra wid bitandet stort anskri.

§. 8.

Aldrig äro biörnar stilla, medan the äro wakna, utan slänga hufwudet, böja kroppen, trampa med fötterna etc. The äta om sommaren smultron och blåbär, om hösten boknötter och ekollon gärna, när the få them. När the skola dricka, läppia the icke watnet såsom en warg, hund eller räf, dricka thet ock icke såsom ett får eller en menniskia, utan lika som äta thet bitetals.

§. 9.

Biörne-kiött är ganska mächtig, och wardt fordom bakadt och ätit i pastej! Herr Probstén Christian Kelch förmäler, at then förste christne Biskop, som kom ifrå Riga til Reval [Tallinn] på visitation, tracterades med Skåle-Flåsk med en soppa öfwer, och tyckte sig fågnas mycket wäl.⁴ Thet war ock en mächtig rätt. Ehuruwäl nu förnämt folck icke gärna äter biörne-kiött, giör doch gement folck thet gärna.

§. 10.

Biörnehud är god at liggia på icke allenast för sin miuckhet, utan ock emedan ingen ohyra trifwes ther uti. I Swerige räknas en biörnehud för then hederligaste slåde-fäll, som någon kan hafwa. Biörne-galle intagen i warmt watten skall göra godt för fallande-sot. Biörne-galla skall ock göra godt för kräfvetan och sår, som fräta omkring sig, när thet smörjas ther med, och jämwäl för tande-wärck. Högra ögat af en biörn uptorkadt, och hängdt på barn, säges fördrifwa all räddhoga, hwar med the i sömnen pläga öfwerfallas. Här til om hög-jagt. [s. 6.]

V. Capitlet.

Om Wargar.

§. 1.

Til mellan-jagt hafwer jag oförgripeligen fört Wargar, Lodjur, Råfwar och Gråfswin, emedan här i riket inga wildswin finnas, annat än på Öland, ther vår närwarande allernådigste Konung Friderich then förste them planterat. Hiortar och Rådjur finnas sällan wilde, utan hafwas i djurgårdarna. Therföre will man först handla om Wargar.

§. 2.

När Wargar hafwa tilfälle, göra the stor skada på människior och djur. Balbinus omtalar i sin historia om Konungariket Böhmen *pag.* 141 at thessa Rofdjur jemte Lodjur i en wiss skog och ort på kort tid hafwa gjort ett sådant öde, at ingen hare, intet Rådjur och ingen Fogel på många mil war til at finna.⁵ I Lehmans Skåde-Plats äro många märkwärdiga historier at läsa, hurusom Wargar fordom i Bergs- och Skogs-Bygder gjort stor skada både på människior och få, samt ock huru många människior igenom guds underbara försyn äro frälsta utur thesas klor.⁶ Här wid will jag icke förtiga hwad i Liffland til drog sig 1695. wid början af then stora hungren, som warade 3. hela år, af hwilken 33000. människior swulto ihjel, förutan them, som i skogarna wordo upättna af wilddjur, at så woro i landet en sådan myckenhet harar, at the lassetals fördes til städerna och såldes för en styfwer stycket. Men år 1700. så förra kriget angick, Sachserna infullo wid Riga, Ryssarne wid Narwa, och vår Finska Armeé [s. 7.] stod mitt i landet, förswunno alle Harar, at icke et enda spår war at finna. Thet är troligt, at the för Officerarna skull, som mycket jagade efter them på slät landet, ther the eljest gärna uppehålla sig, flychtade bort i stora skogarna, och wordo ther upätne.

§. 3.

Wargars ordentelige färg är grå med swart bemängd och whitachtig på buken. The hafwa et tiockt lorwigt Hufwud med långa starka tänder, korta upresta öron och klarlysande ögon. Theras starklek består i framdelen af kroppen, bröstet, bogerna, halsen och hufwudet, men bak äro the swage, at the läteligen ther kunna slås neder. The purgera sig med gräs, och rensa sig med sandig jord, stryka widt omkring sig i åtskillige skogar, hafwa sina läger på några ställen, och när the fångat något, lägga the sig icke långt ther ifrå neder.

§. 4.

The fångas på åtskilligt sätt. Här i Swerige, så snart man i en Provintz blifwer warse en Warg, warda straxt the ther omkring boende inwånare, igenom Länsman- nen upbokade med sina nät till skall, hwilke så länge jaga, till thes the få Wargen i sina nät, eller skjuta honom. Eljest bruka the ock Warge-gropar.

§. 5.

Warge-gropen måste hafwa en lucka, som lätteligen kastar sig om, och faller Wargen neder i gropen. Under luckan måste man fästa en Gås, Anko eller sådant, på thet, när Wargen kommer löpandes at taga henne, luckan må kasta sig om och Wargen falla i gropen. I Swerige skiuter man ock på luder af någon gammal häst eller dödt boskaps-creatur thet man förer til något aflägset hus, hwarest skyttarne sig uppehålla, och hafwa en liten öfning, hwarigenom the kunna [s. 8.] se och skiuta Wargen, när han kommer til aset. I Liffland taga the, som äro älskare af skiutande, en Häst, spänna honom för en släda, lägga en lefwande Gris i en säck; fara så omkring ther the weta at Wargar uppehålla sig, och låta säcken med Grisen bunden med et långt rep wid slädan släpa bak effter. Tå Wargarne, begärlige effter thetta rofwet nalkas ther in til och warda skiutne.

§. 6.

The äro ganska arge, när the löpa och hafwa ungar, såsom hundar, warandes ock en wildhunde-art, ju äldre ju argare äro the. The hafwa förgifftiga tänder, och hwilken the bita, han måste läkas såsom then ther är biten af en rasande hund. The äro ock mycket listige, i thet the, hwarest getter äro, göma sig i buskarna, at the, när getterna wilja ther äta, kunna uphinna och döda them. The giöra thet äfwen så med Får, lura i närmasta buskarna in til ther herden går, til thes the se at han är något utur wägen, tå the rusa något får i halsen, slänga thet på ryggen, och gå med thetta rofwet sin wäg. The kunna jämwäl skälla, men icke så högt som hundar. The kunna ock låta som en menniskia, hwar med the om wintren söka til at locka ut hundar. Om wintren löpa the gemenligen många i en hop, hafwa sina förelöpare, som recognocera och först öfwerfalla, sedan secundera the öfrige, bortsläpa rofwet med, och thet upäta.

§. 7.

Om sommaren giöra the thet unga wildebrådet stor skada, men om hösten och wintren, tå alt wildebråd kan wäl springa, begifwa the sig at gårdarna, hwarest när the intet kunna fånga, måste the stundom fasta 2. eller 3. dygn, och äro thetas måltider olika indeldta, såsom andra röfwares. Wid tilfälle sättja sig i Liffland wäl 50. tilhopa, och tjuta gruweligen för hunger skull. Med förlåf will jag berätta en [s. 9.] händelse, som för många år sedan tilldrog sig i min Preste-gård wid Lais. Prestegården war omgifwen med ett högt plank, så at om nattetid, tå portarne woro igen stängde, ingen kunde komma ut eller in. Men drengarne hade bakom brygghuset giort sig en hol, hwar igenom the oförmärckt kunde gå ut och in. Thetta tilfället tog en Warge-hop i acht, emedan the hörde några späda grisar skria i swinhuset, och wågade sig en Warg igenom drengarnas lönde hol in i gården, lemnandes sina camerater utanföre. Men thet gick honom icke bättre, än at 5 mina store fähundar, sådana som man ther i landet tå brukade för thessa rofdjur, öfwerfollo honom, at han måste retirera sig baklänges emot planket, och bita ifrå sig thet mästa han kunde, til thes drengarne igenom skällandet wäcktes och kommo ut, tå Wargen måste ifrå planket, och wardt af alla hundarne antastad och sargad, samt af then ena drengen, sedan hundarne fått honom på sina ryggar, med en knif ihjel stucken. När man nu skurit up honom, fan man intet mera i hans maga, än en knut af ett grofft baste-rep. Thetta hafwer jag welat anföra, til at wisa thetas olika måltider.

§. 8.

Kyndersmesse-tiden löpa the likasom hundarne, och är wargetikan drägtig in i Maji månad, tå hon föder sina ungar blinda, såsom hyndan, och thet i mörkasta skogen, besynnerligen wid gräfwins-hol. En ung wargetika hafwer första gången allenast 2 eller 3 ungar, och sedan hwart år en mer, til nionde året, sedan säges hon hafwa hwart år en mindre. Theras ungar äro 9 dagar blinde, äfwen som hunde walpar, och börja leka och äta, när the äro 6 wekor gamle. Mödrarna söka allahanda rof, och draga thet för ungarna, til thess the warda så store, at the kunna löpa med och röfwa.

§. 9.

Til läkedomar brukas af wargar hiertat, lefren, tänderna, [s. 10.] istret, benen, huden, tarmarne och träcken. Wargeskins pelsar äro gode at bära, emedan ingen ohyra trifwes i them.

VI. Capitlet.

Om Lodjur.

§. 1.

Lodjur hafwa ett starkt gap med tiugu tänder, och på framfötterna fem, men på bakfötterna allenast fyra klor, en kort tiock swans, som är swart i ändan, theslikes trekantiga öron, hwar på äro swarta stående hår; buken är slät och len som sammet.

§. 2.

Här i Norden gifwas twenne slags Lodjur, nämligen warge-loar, nästan så store som en warg, med gålachtiga hår på ryggen, och swarta fläckar ther ibland, warandes under buken gemenligen hwite; thesse äro the sämste, och warder i mitt fädernesland theras hud betald med 2 eller 3 plåtar. För thet andra gifwas ock Katte-Loar, något större än en katt, och ganska tät-fläckote, the ther hållas så rare, at man gärna gifwer för ett sådant litet skin 12 plåter. Thesse uppehålla sig gemenligen i höga bergsklippor, och fångas med nät såsom wargar.

§. 3.

Man håller före, at lodjur härkomma af en wildkattas och en wargs beblandelse, hwilket jag lemnar ther hän. Lodjurs-honan är mindre än hannen, och icke så wacker som han, och äro the loar mycket skiönare och glanskare, som wistas i bergiga orter, än the, som finnas i släta skogar. [s. 11.]

§. 4.

Om dagen gå the utur sina klyfftor in i tiocka skogen at lura på wildt, och gå icke up i höga trän, så framt the icke twingas ther til af hundar, warandes mächta swåre at fånga. Så snart the få wäder af andra diur, smyga the sachta och oförmärckdt ther

åt, sättia sig på en stubbe eller någon beqwämlig kulla, såsom en katta, til thess the se sig hafwa tilfalle, tå the göra 12 eller 15 sprung til diuret, hänga sig ther på, och sarga thet i halsen med klor och tänder, til thess the öfwerwinna thet. Theras fiät äro lika kattors, men större.

§. 5.

The hafwa icke öfwer tre eller högst fyra ungar, och äro ther uti kattorna jämneligen lika, gå ock äfwen som en hynda eller katta tiocke nio weckor, löpandes kynnersmässe- eller fastelags-tiden. Sina ungar föda the, om möjeligt är, på något högt berg. Ungarne äro i förstone hwite och 9 dagar blinde, sedan warda the något golare, doch blifwa hannarne altid hwitare än honorna. Honan däggiar sina ungar i några wekor, til thes the kunna sielfwe nära sig med snäckor, grodor och annor ohyra, tå the hafwa sig fram i dagen, och fågnas af modren tå och tå med något lefwande rof, hwilket the ofwan på halsen eller i nacken anfalla. När lodjur se fram utur mörkret, äro theras ögon såsom eld, och jämwäl eljest af aldra skarpasta syn.

VII. Capitlet.

Om Räfwar.

§. 1.

At räfwar äro rofdiur, och upäta allahanda foglar, unga harar och annat, som the finna, är bekant. The [s. 12.] lura ock wid gårdarna, och göra stor skada på ankor, gäss, höns och thylikt.

§. 2.

Här i Sverige gifwas twänne slags räfwar, hwaraf the ena är något större, hafwandes swarta fötter, öron och swans, likasom the woro swedde, en grå pels på ryggen, och icke mycket rödachtigt. Thet andra slaget äro något mindre och rödare til håren, til fötter, öron och swans brunachtigare, och hafwa ytterst på swansen en hwiter tipp. I Siberien finnas blå och swarte räfwar.

§. 3.

The följa gärna warge-spår, emedan the förfara, at wargar offta fälla något, hwaraf the ock ännu kunna hafwa en måltid. När the icke finna annat, måste möss och annor ohyra bida för them. Om wåren uti islossningen, när grodorna komma fram, gå the i dikena, och äta mycket af them, hwareffter håret löper af them. The warda ock stundom skabbote, såsom wargar och hundar, och smitta offta hwarannan.

§. 4.

När räfwen är hungrig, skäller han såsom en hund, och tå han jagas, tager han swansen imellan benen, at han ei må hindras i löpandet. Ser han at hundarne komma honom för när, pinkar han på swansen, hwar med han wärjer sig, emedan the icke

kunna lida pinkens stora stanck. Tallekåda är honom ganska gangelig til helsan. Nattetiden trafwa the omkring i skogar och fält, men om dagen ligga the i sina hålor och sofwa. The hafwa noga acht på alt, och när the märka the ringasta, sättia the näsan up efter winden. Somlige sofwa så hårdt, at the liggande kunna skiutas. Warder en räf siuk, så *curerar* han sig med tallekåda eller mastix, som han krafsar utur myrstackar. [s. 13.]

§. 5.

The löpa wid början af *Februario*, och gå tiocke, 9 eller 10 weckor, tå the få fem eller sex ungar. The löpa ock stundom med medelmåttiga hundar. När ungarna äro otta eller nijo dagar gamla, föra the them uti åkrarna, och taga höns, harar och foglar åt them.

§. 6.

Man fångar räfwar här i Sverige antingen i gropar såsom wargar, eller skiuter them på as, hwar til the infinna sig äfwen som wargar. I Tyskland jagas the på marcken med jagt hundar, och med gräf-swins hundar sökte i sina hålor.

§. 7.

Theras lunga är bepröfwad läkedom, när hon är torkad och pulweriserad, för twisot: jämwäl söndersmålar thes blod stenen, och then utdrifwer.

8. Capitlet.

Om Gräfswin.

§. 1.

Gräfswinet är ett tiockt diur, med långa, swartgrå och hwit besprängda hår, hafwer korta, swarta, tiocka fötter och krumma klor, ett litet spitsigt hufwud, på båda sidor om ögonen breda swarta strimor, korta hwita öron, och små swarta ögon.

§. 2.

The gräfwa sig hol och boningar i jorden, tådan the gå ut om dagen at föda sig med matkars och andra ohyrors ätande. Med sina smala trynen och klor upgräfwa the sig ock [s. 14.] allahanda små örter rötter at äta. Nattetiden gå the icke gärna ut, och om wintren, när jorden är frusen, at the inga regnmatkar eller thylikt finna at äta, ligga the mäst inne i sina boen, och nära sig med fettans sugande i sig under swansen utur thet så kallada sug-hålet in til Kyndersmessan, hwar jemte the doch stundom gå ut at äta jung och andra späda qwistar. På ålderdomen föder hannen honan.

§. 3.

The rana wid pass i *Decembri*, och grisa i *Mars* och *April* sedan the gått 11 weckor grisdege, tå the få 3 eller 4 grisar. Fast än gräfsuggan är mager, och öfwer wintren

suger utur sin egen kropp, måste hon doch nära sina grisar med sin miölck. Hwärt par gräfswin hafwer sin a parte jordhåla, hwarest när grisarne äro upfödde, jaga föräldrarna them tädan at skaffa sig andra qwarter.

§. 4.

Til gräfswins-fånge fordras någre starke personer med spadar, skåflor och hackor, samt gode ther til wande hundar, som måste wara försedde med tre twär fingers breda halsband af starkt läder med små skåller eller biellror på, at gräfswinen med lust måga löpa emot them, och likwål icke kunna bita them i halsen. Wilja gräfswinen icke ut med hunden, måste man gräfwa sig til them, och sedan hissa hundar på them. The äro eljest af en hård natur och seglifwade, men gifwer man them ett slag öfwer trynet, så dö the på stunden.

§. 5.

Theras kött wäl wattenlagdt och sedan kokadt ibland hö, som utdrager tran-smaken, smakar wäl nog, i synnerhet om thet stekes sedan thet kokat en stund. Theras smult är klökt som gåse-ister, och brukas af somliga til at smörja förryckta leder med, af andra til at baka pannekakor med, eller eljest [s. 15.] i stället för annat fett at laga mat med. När theras skin är beredt, bruka somlige thet til muffar, samt til foder öfwer handslaget och låset på bössor, emedan thet slår wätan braf ifrå sig.

9. Capitlet.

Om Harar.

§. 1.

Til then nedriga jagten i Swerige rekna wi först Harar. Thesse äro i Swerige ordinairt om sommaren grå, men emot wintren warda the hwita. I Tyskland, Pohlen, Littauen och Curland äro the grå både winter och sommar, samt större och fetare än här.

§. 2.

Åtskildnaden imellan en han och en hona är thenne, at när hon sitter, lägger hon sina öron neder åt Kindbenen, och reser ryggen i högden, men han lägger sina öron tillbaka åt ryggen. The som ynglas i stora skogar, komma föga på slätterna, och lefwa wid örter; men the som ynglas i små-skogarna, löpa hwar natt ut på slätterna effter födan; the som äro på slätterna, wistas mäst ther, och föda sig på äckrar, ängar och i kålgårdar. Thet wore wärdt at försöka med en fången hara, om han icke af brunkål skulle warda fetare, än the eljest pläga warda.

§. 3.

I sträng winter löpa the in i gårdarna, om the hafwa tilfälle ther til. På hafre-åkrarna göra the stundom stor skada, och bita ofta om wintren barken af unga trän.

§. 4.

Herr von Rohr, nämner pagt. 795. §. 4. at ther ute i [s. 16.] Bergen finnas Harar med horn, men i Swerige finnas icke sådane.⁷

§. 5.

The lefwa som längst i 7 år, och när the fått i ryggen allenast en liten blessur, *crepera* the strax.

§. 6.

När the löpa, som sker i Februario eller i Martio, jaga the hwarannan i fullt raseri omkring. Första gången hafwa the merendels 2. ungar, andra gången 3., tredje gången .4 eller 5. Hon gifwer ungarna icke längre di än 5. eller 6. dagar, sedan öfwergifwer hon them, och ränner effter hannen. Han älskar icke sina ungar såsom andra djur, utan äter stundom up them. I andra året är en Hare wid sin fulkomliga storlek.

§. 7.

Man kan bäst söka up them när litet snö fallit. Then ene Haren öfvergår then andra i listighet. När en Hare af en liten hund är upjagad utur sit lägre, och hunden löper effter honom, ställer skytten sig ther, som Haren wardt upkörd, och hafwer sin bössö till reds: ändteligen stäl Haren sig ifrån hunden, och hoppar til sit läger-ställe igen, ther han wid annalkandet kan skiutas.

§. 8.

Harar warda ock fångne med nät, hwar uti the jagas af goda hundar. Somlige stå i the tanckarna, at mycket hareköts ätande skall förordsaka ond blod och melancholie. Men man känner them, som hafwa ätit harekött som oftast i många år, och likwäl warit friska och alltid wid godt mod. Kan hända at the falskeligen tilskrifwit harekött en sådan wärkan, som sielfwe warit store älskare ther af, och gärna sett at andre icke måtte köpa thet them undan händerna, eller göra thet dyrt och rart för them. [s. 17.]

§. 9.

Theras skin warder i Tyskland och här i Swerige ganska ringa achtadt, och lemnad til kökspigornas tienst, som pläga för unga pris sälja them åt skinnarena. Men Ryssarne bereda och ihopsöma them til foderwärk, them the kalla Rosacker, och få penningar nog för them.

§. 10.

Unge Marts Harar skurde utur moderlifwet, och till pulfwer förbrände, när the intagas i Korsebärs watten, säjas the hielpa emot fallande soten. Jämwäl skall pulveriseradt haresprång hielpa för colic. När en hafwer swullna mandlar, skall han smörja sig bak om öronen med harefett. Harelunga tienar för kikhosta och andetäppa. Hjernen gör at barnen utan swärhet få tänder, när man ther med gnider theras tandekött. Hare-träck intagen hielper för sten. Hären stilla näse-blod, när man stoppar them i näsan.

10. Capitlet.

Om Mårdar, Hilrar, Ekkornar, Wisslor och Igelkottar.

§. 1.

Thet äro twänne slags mårdar, trä-mårdar och sten-mårdar. Trä-mårdarne äro mycket like Sabblarna i Ryssland, men på långt när icke så gode til sina skinn, och mer brune än swarte. The äro mycket rädde för menniskior, äta up unga foglar, kunna snällt springa up i träen och neder igen, äta gärna honung, och utsuga humleboen. När the äta alt för mycken honung, warda thes skinn icke gode, utan få fläckar, them man kallar honungs-fläckar. The kunna med bössor skiu-tas i träen. [s. 18.]

§. 2.

Sten-mårdar äro mindre, än thesse, men brunare, och hafwa hwita ränder kring halsen. I Februario löpa the såsom trä-mårdarne, äro dräktige 9. wekor, och yngla i April, hafwandes sit tillhåll i bergs-refwor.

§. 3.

Hilrar äro litet smärre, än sten-mårdar, och thes färg swartgål. The äro icke så wilde och skygge, som mårdar, man kan snarare få se them. Om sommaren äro the niuggårige, men om wintren hafwa the tiockare och längre hår, och en tiock hals. The ligga gärna wid bäcke-stränderna för möss och grodor, them the fånga.

§. 4.

Theras skinn äro gode til foder-wärck, och nötes icke håret af them så snart, som af Räfwar, och Mårdar. Skinnen äro ock tiockare at slita på. Bonde-folck brukar them til mösse-bräm. Theras ranande är såsom mårdarnas med mycket skriande och bitande, the gå 9 wekor tiocke, och hafwa ungar i April.

§. 5.

Ekkornar äro dels swarte, dels rödachtige, jämwäl grå, samt hwita med rödt bemängde. Michaelis tid äro the fullwäxne, och kunna yngla af sig, hafwandes på en gång 3, 4 eller 5 ungar, lefwa af talle-kottar, grankottar, ek-ollon, bok- och hassel-nötter. Theras swans tienar them för segel när the simma, och för wingar, när the hoppa utur thet ena trädet i thet andra. The samla flitigt nötter i holiga träen til winterfödan. Theras kött säges wara så godt, som hönsekött. Theras skin brukas af the ringare til wante- och mösse-bräm.

§. 6.

Wisslor eller lekattor wistas i stenrör eller spruckna stenmurar, och äro skapada som mårdar, men mycket mindre. [s. 19.] The äro dels rödachtiga, eller fläckota, dels blackota, men sällan hwita, the ther hållas för en stor raritet, besynnerligen the, hwilka hafwa en swart spits på swansen såsom hermelinerne. The äta möss,

kunna gå upp i träen, men icke så snällt, som ekkornar. The gå ock in i husen, och äta dufungar, kycklingar och ägg. The hafwa förgifftig anda och tänder, at diur af theas påandanda strax swullnar, hwar emot hielper at bestryka eller röka swullnaden med ett lekatteskin.

§. 7.

Ormar äro theas hufwudfiender, emot hwilkas förgifftiga bitande the förwara sig med winruta.

§. 8.

Igelkottar äro i många ting like gräfswin, men mycket mindre, sky dagsliuset, äta möss, torndyflar och annan ohyra, äro fulle med taggar, och hafwa 4, 6 eller 8 ungar hwar gång. Thesse med the förenämnda kunna icke gärna fås utan skiutande.

II. Capitlet.

Om Bjurar och Uttrar.

§. 1.

Bjurar äro rättskapade til at simma, emedan the hafwa sådana fötter som swanor eller gäss, hwar med the kunna forthielpa sig i simmande. The hafwa långa hår, hwar af the finaste hattarna giöras, och finnas i Lappmarken.

§. 2.

En Bjurinna kan hafwa 16 ungar i sender, them hon [s. 20.] föder i Majo wid watten-brunen under något kullfallit trä. I förstone tilföra the gamle them qwistar af wide, hwar af the plocka löfwen och skala barken til sin födo. I andra året äro the rätt fullkomlige, och theas swans ser ut, såsom han wore afhuggen. The bita en hund alt förderfwad, och om en bjur släppes i en tunna, biter han sig snart ut.

§. 3.

Theras pungstenar (*testiculi*) bestå af en waxgol materia, som kallas bäfwergäll, och brukas mycket i Apotheken, hafwandes en mächta stark lucht.

§. 4.

Uttrar äro smale, men wäl 3 alnar länge när the äro fullwuxne. Theras hår är swart-brunt, slätt och gläntsande, och theas skin starkt, och så godt til mössor, wantebräm och muffar, emedan thet tol wäta, at ett beredt utterskin kostar 1 daler kop:mt qwarteret ifrå munnen til ytterst af swansen.

§. 5.

The begynga ingångarna til sina boen nedre i watnet, och gräfwa upåt i jorden, at the kunna ligga torra i sina boen; tädan the om nätterna gå ut i watnet at fiska, hwilket sker så länge i sender, som the kunna hålla andan. När anden will tryta för them, sättja the näsan utur watnet, och draga honom til sig, hwar wid höres ett starkt brusande, som gifwer til känna hwarest the äro.

§. 6.

Theras fångande sker med åtskilliga slags fisketyg, ther uti the pläga komma såsom annor fisk. Om wintren gå the stundom up utur not-wakorna, tå man kan hafwa tilfålle at slå them öfwer ryggen och fasttaga them, eller ock skiuta them. På samma sätt kunna the ock fångas, när the löpa uppå landet. [s. 21.]

§. 7.

The rana mäst i fastetiden, tå the om nätterna med klarliudande pipande rop sig tilsamman. The gå tiocke 9 weckor, och få gemenligen 3 eller 4 ungar, them the i stranderna daggia wiss tid, såsom andra diur. Så snart ungarne äro 3 eller 4 weckor gamla, gå the i och utur watnet med.

12. Capitlet.

Om Kaniner.

§. 1.

Kaniner finnas här i landet icke wilde, utan hafwas af somliga wid gårdarna. The äro lika hararna i många stycker, men litet smärre och mycket geswindare, hafwandes sina boningar i jorden, gemenligen något högt up, och emot solen. The är mäst snö-hwite, finnas likwål i Swerige stundom fiolette och gåle.

§. 2.

The äro ganska fruchtbare, och är en han lagom til 10 honor, emedan the hafwa mäst alla månader ungar, som födas blinde. När honan går ifrån ungarna, stoppar hon igen hålet om them för hannen skull, som will döda them. The äta gräs och hwarjehanda örtegårds-saker.

13. Capitlet.

Om Tjedrar, Orrar, Rapphöns och Jerpar.

§. 1.

Tjedrar hålla sig mäst i stora skogar, hwarest the bittida om våren i början af Martio, fast än snö och [s. 22.] frost är ännu förhanden, strax effter midnatten in til dagningen hålla sina lekar på branta backe-kullar, när wid

strömmande bäckar, them the gärna höra. Thet ställe tjedren walt sig at leka på, ther infinnet han sig hwar morgon, och tå han under sitt lekande skriar, kan skytten oförmärckt springa några steg i sender, och stå stilla så snart tjedren tiger, annars märcker tjedren honom strax, och flyger sin kos. Skulle skytten under tjedrens lekrop skiuta miste ett skått, så håller tjedren ther för ett dunder-wäder eller ett träds fall, och sitter qwar at leka.

§. 2.

Orrar wistas gärna i biörcke skog, och hålla ther sina lekar, hwar under the kunna skiutas. Emedan the älska thet så kallade *Latyris*, eller Springkraut på Tyska, som växer på fuchtiga ställen, och hafwer blommor såsom Ridder-spårar, så sätter man ther neder ett träd, hwar på Orrarne kunna komma up och neder, och fäster ther wid snaror af häste-tagel, giörandes hwar snaro 7. eller 8. häste-tagel tiock; ther med kan man ofta fånga både unga och gamla. Med spår-hundar kan man sällan få them, effter som the i then djupa snön göma sig, eller låta aldeles snöga neder sig, at hundarne näppeligen råka på them.

§. 3.

Rapphöns kunna lefwa wid pass 25. år, hafwa litet fiedrar, men mycket kött, therföre förmå the icke flyga högt utan lågt och wid jorden, äfwen som wachtlar. The äro mächta rädde för höken, och så länge the se honom i lufften, hålla the sig wid jorden, och gå helt sacht. Thesse foglar äro mycket fruchtsame, och wärpa nog ägg ifrå 6. in till 24. thet the giöra i gräset. Natte-tiden sittja the gemenligen i någon får på sädes-äckren hela hopen tilsamman, och en ibland them håller wacht.

§. 4.

När marcken är frusen, hålla the sig gärna under warma [s. 23.] broar och wid källor, emedan the icke kunna skaffa sig födan i then frusna jorden. Så snart snön smältes, finner man them wissast på gräsmarken. I kalla wåta år, eller wid förrottadt bete, warda theas ägg odågelige, jämwäl giöra rofdjur them stor skada, at the märkeligen aftaga.

§. 5.

The warda på åtskilligt sätt fångne, såsom med nät, med förestående hundar, med snaror, med en häst, ko eller sköld, med rof-foglar etc. När man utställer hundar til at skräma up them, sätter man nätt för them til at springa i. Med häst, ko eller sköld hielper man sig til at få skiuta them, i thet man förer creaturet eller skölden fram för sig, och smyger ther bak om alt närmare och närmare, til thes man hafwer lagom håll til at skiuta them. Man kan ock med någon rof-fogel skrämman them på nätet. Med höga nät kan en jämwäl fånga them, hwilka nät giöras af grann twinn-tråd, och upresas med stänger litet för skymningen. Sedan upsöker och drifwer man wid skildnaden på dag och natt rapphönsen at nätet med häfftighet, tå the flyga ther på af räddhoga.

§. 6.

Jerpar warda om wår- och höstetiden fångne med nät och en pipa, som kan giöras af en hasselnöt, jämwäl med fällor, donor och slag, för utan thet at the skiutas.

14. Capitlet.

Om allahanda wattu-foglar, såsom
Änder, wild-Gäss, Snipor. etc.

§. 1.

Ander finner man i Sverige til stor myckenhet, the ther uppeholla sig i siöar, åar och kärr, och äro til sit kött rätt goda, antingen man steker them, eller kokar soppa på them. [s. 24.]

§. 2.

The wärpa sina ägg i tienliga tufwor, och ligga ther ut them, wänjandes ungarna strax at wara i wattnet ibland gräs eller wass, ther the lätteligen kunna fångas när the äro fullfjädrada. Somlige betäcka en liten båt eller ökståk med wass eller säf, ro ther med sachteligen in uti wassen ther änder äro, och låta med munnen såsom en and, hwarigenom änderna bewekas at flyga til them, och warda fångna. Then som wäl kan skiuta, må wäl strö litet korn, malt eller sådant ut med siö stranden, ther änder pläga uppehålla sig, at thet med wänja them up, så får han skiuta hagel-swärmen i hopen, och hafwer god betalning för omkostnaden och beswäret. Wil en icke skrämna änderna med skiutande, ther han strött korn och thyligt för them, kan han, sedan the äro wana at komma tit til at äta, låta gräfwa ett långt dike, efter nätet längd, lägger nätet ther uti, och betäcka thet med gräs, och sålunda fånga them. När man will utan lockemat skiuta änder, måste sådant ske bittida om morgonen wid klockan 4, och om afftonen klockan 7. Somlige flå skinnet af en and, upstoppa thet, fästa thet på en liten bräd-lapp, binda theruti ett smalt snöre, och låta then flyta i siö-brunnen. När nu änder komma flygandes, och få se then upstoppada anden, slå the neder hos henna af kärlek til slächten, och lämna skytten nöjacketigt tilfälle at skjuta.

§. 3.

Wild-Gäss, the ther igemen kallas wall-Gäss, finnas i Sverige allenast grå, men på andra orter offta hwita, undantago at få pennar i hwarthera wingan äro grå på the hwita wild-Gässen, The wärpå 9. eller 10. ägg, hwilka i kärr-achtiga orter samt på högder in om en månads tid warda utlegna, at ungarne framkomma. Thesse foglar äro mycket warsamme [s. 25.] och swäre at skiuta; icke thess mindre pläga förståndige skyttar offta lura lifwet af them. Somlige sättja up gilder för them, och tå måste en karl wara på then andra sidan, som hafwer en hacko i handen, hwar med han togeligen hackar på något, och går småningom åt wild-Gässen, at the ändteligen drifwas under gildret, som med hast fälles på them.

§. 4.

Snipor äro ett delicat wildebråd, och komma i lika rang med rapphönsen, doch icke alla Snipor. The Sniporna, som äro i kärrachtige skogar, och föda sig med allahanda örter och löf, äro fetare och mycket behagligare til smaken, än siö-snipor, som äta grodor och annat otäckt, och smaka af fiske-räska. Snipor skiutas med hagel, och fångas under tiden med nät, warandes bäst och fetast om hösten.

§. 5.

Tärnor, rördrummar, fiske-måsar och andra siö-foglar komma på samma sätt, som the förenämde, uti oförtrutna jägares wäld.

15. Capitlet.

Om skiutande och fogel-Bössor.

§. 1.

Ett godt krut gör en god Bösso, och en god Bössa också en god skytt. När en Bössa skiuter på en sido, så drifwer man kornet tit åt, som kulan går, men sichtet åt then andra sidan. Sätter man sichtet högt, så går kulan lågt: ju lägre, ju högre, så at om en will skiuta [s. 26.] åt högden, sätter han ock kornet högt, men faller sichtet och anslaget lågt neder.

§. 2.

När en Bössa igenom konster är skämd, så at man icke kan råka med henne, eller ock en fogel, som är skuten med henne, icke will dö af skottet, så lägger man läsen och bösspipan i en kittel med watten, doch så att swans-skrufwen bak undantagen warder, låter båda wäl siuda tillsamman, och wänder then andra ändan af bösspipan i kittelen. Sedan thetta wäl kokat, tager man hwitlök, och stöter then samma några gånger igenom Pipan och tager grums, som är utkastadt af watnet, giör med litet mastix en rök, och låter then gå igenom pipan, så skall Bössan sedan såsom tilföre skiuta wäl, och foglen, när han råkas, lätteligen dö.

§. 3.

Man tager ock hwitlök af the klöfftterna, som wuxit nedre i jorden, hwilka äro bättre än lökpiporna, som wäxa ofwanföre, och låter honom rätt wäl wädertorkas, lägger then i ett fat eller en tunna ibland krutet, en temmelig hop, alt effter myckenheten af krutet, som man hafwer, och täpper thet wäl till, och förwarar thet i ett tort rum; så conserveras krutet therigenom, warder alt starkare, giör snälla skott, och förordsakar, at man ther med alltid skiuter bättre och wissare.

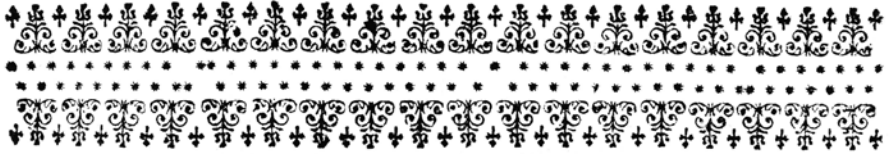
§. 4.

Äfwen som för thetta om skämda Bössors förbättrande är förmäldt; så kan man ock ställa nät til rätta, när the af elaka menniskior äro förderfwade. Man tager gräs i stranden med mastix, gamla passlor, sådan som then fattige Liffländske Bonden giör af bast, och brukar för skor på fötterna, och swafwel, och röker nätet alt igenom ther med; så skall thet sedan taga goda fiskar. Ty om en elak menniskio tager [s. 27.] trä utur en lik-graf, och röker nätet ther med, eller ock beströr nätet, medan thet ännu är wått, med graf-mull, ther uti en döder legat, skall man aldrig få någon fisk med

thet nätet, förr än thet är luttradt med förenämnda saker, hwilka äro ett contrarium emot thet andra.

§. 5.

Will man ock förekomma, at inge fiskar skola löpa utur fisk-dammen, så strör man allenast af berörda graf-mull något i floden, ther som watnets eller fiskens utlopp är, så skall tå ingen fisk gå ther ut. [s. 28]



THEN NIJONDE AFDELNINGEN.

OM MÄLTANDE, BRYGGANDE, BAKANDE, BRÄNNANDE,
DISTILERANDE, LIUSSTÖPANDE OCH TWÅLSIUDANDE.

I. Capitlet.

Om Mältande och malts torkande.

§. 1.

Ofta säges ibland menniskjorna: När man hafwer godt bröd och dricka i huset, så är redan thet förnämsta til hands, hwar med man kan fågna sig och andra; men fattas ett af thessa tw ting, så står thet galet til; fattas båda, så är man alt för illa ther an, änskiönt man eljest hade många goda retter. Och thet är aldeles sant. Förhensskull är billigt at wi nu försoge oss något närmare til at tala om, huru man skall laga sig godt dricka; hwar till fordras godt malt. Om mältande är i gemen och korteligen handlat i första delen, andra afdelningen *Cap. XVIII. pag. 174*; men man finner thet wara rådeligit och nödigt, at man til alla omständigheter utförer thenna saken; på thet at unga matmödrar måga här af kunna få en fullkomligare underrättelse.

§. 2.

Galenus om närings medel skrifwer,^s at man får bästa maltet af korn, hwilket ock är i sanning så befunnit, och sådant kommer förnemligast af thes stora kärna, som thet hafwer [s. 1.] för andra sädes-slag. Och i afseende här på tages i Sverige sällan annor säd til malt, än korn. Sällan, sade jag; ty stundom mältes jemwäl hwete, råg och hafre. Af rågmaltet får man icke gärna klart eller wälsmakande dricka, och hafremaltet gifwer tämeligen litet dricka: men litet hwetemalt til kornmaltet gifwer

ymnigt, godt och klart öl, som likwäl merendels klarnar något senferdigare än thet, hwilket är af kornmalt allena, thet ther snarare skäres och klarnar.

§. 3.

Til malt pläga somlige taga sämbre korn, än thet the wilja använda til sädeskorn, hwar til the wid kastningen ifråtaga thet som är aldrastridast och kärnfullast; hwaruti the göra icke litet oförsiktigt. Ty om en sår magert korn med liten kärna uti god jord, warder ther af äfwen så stridt och kosteligt korn, som om en wille ther så af aldrastridasta kornet; tå ther emot stridt korn i mager jord sådt icke föder af sig annat, än magert och slumt korn. Til malt skal tagas, äfwen som til gryn, thet bästa korn en hafwer, och thet som är torrburget, samt sedan wäl förwardt, at thet hafwer en god och frisk luft, och icke är unket. Then som will mälta af annat sädesslag at blanda til kornmaltet när man brygger, måste mälta thet för sig allena, allthenstund hwete, råg och hafre icke mäلتas så senferdigt, som godt och stridt korn, och all kärnen löper i ål och warder til mäلتza, förr än kornet hinner til at fullmäلتas. Här af är klart, at blandsäd af korn och hafra icke tager sig jemt i mäلتningen; så framt icke kornet är slumt, och hafwer icke större kärna än hafren, tå båda slagen lika snart taga sig och mäلتas.

§. 4.

Hwad mäلتningen angår, så synes thet Ängelska sättet wara bäst, när man hafwer tid til at bruka thet, och sker sålunda: Man tager korn, som är wäl wannadt och rengjordt, [s. 2.] och slår thet i ett eller flera kar, alt som karen så wäl som mäلتbotnen äro stora til, och lagar så, at ½ alns rum blifwer öfwer af karet. Sedan slås kallt watten ther på at karet warder fullt. När thetta watnet warit på ett dygn eller 24 timar, tappas thet af, och annat kallt watten slås therpå igen, hwilket efter ett dygn förlopp åter aftappas. Tredie gången slås watten på kornet, hwilket efter ett dygn, eller, om kornet warit mycket torrt och hårdt, högst tu dygn, til slut aftappas. Thetta kornet, som sålunda är stöpdt, utbredes på mäلتbotnen eller lafwan halfalns tjockt, röres i förstone en gång om dagen helt wäl om med en skåfwel, och lägges lika tjockt igen, som tilföre. Med sådant rörande eller omskyfflande håller man fort en gång om dagen, samt utbreder kornet igen så tjockt, som sagdt är, til thess man får se, at kornet börjer få rötter. Man skal widare några gånger om dagen känna effter mitt i malthögen, om thet är något warmdt, och så snart thet will taga sig warma strax omskyffla thet, och breda thet tunnare ut, at thet ingalunda warder warmdt, utan alt stadigt hålles swalt. Ju långsammare med mäلتningen tilgår, ju bättre och krafftigare warder maltet, så at thet är ett godt tecken, om ther med utdrages i 4, 5, ja 6 wekor innan kornet wisar sig wilja gå i ål, hwilket icke måste tillåtas, utan så snart röttrerna äro öfwer alt utgångne, måste maltet med thet första på kölnan. Ty thet som kommer i ål, kommer aldrig i skål. Förr än maltet bäres på kölnan, skall thet skyfflas i en hög, och klappas tätt tilhopa, at thet öfwer en natt må taga sig warma; och thet som öfwer natten legat utomkring, skall följande morgonen läggas in uti, at ock thet får taga sig warma, hwilket när thet skedt, bärs thet på kölnan.

§. 5.

I gemen mäلتa the Swenske sålunda: The slå wäl wannadt [s. 3.] korn på mäلتbotnen wid en ända eller i en wrå, framskyffla ther af litet i sender, slå ther på watten,

och skyfla thet wäl om, at thet warder wäl wått, fortfarandes på samma sätt med thet öfriga. När alt är wäl fuchtdat, utbredes thet en half aln tjockt, och twettas samt omskyfflas jemwäl andra och tredje dagen i rad, och utbredes så tjockt som första gången. Sedan thesse tre dagarne äro förflutne, skal thet omskyfflas wäl en eller twå gånger om dagen, altsom wäderleken är warmare eller kallare til, och utbredas något tunnare, skolandes man noga achta sig, at thet icke tager sig heta: ty tå warder thet felkugt och förderfwad malt ther utaf, som gifwer tjockt, blackugt och illa smakande, samt ock litet dricka, hwilket husbondefolket sielf med missnöje måste tråka i sig för nöd skull, om bättre dricka af annat malt icke finnes i källaren, och jemwäl skämmas före när fremmande kommer, thet man gärna wille hedra sig emot med ett glas godt öl. Så snart kornet börjar titta eller munna sig, såsom the kalla thet, twättas thet åter en gång, bara at thet warder wäl wått, men intet watten slås öfwer thet, sedan thet är utbredt igen, som doch gör godt, när thet the första gångerna twättas. Af thenna sidsta twättning warder maltet ganska sött och mustigt, och måste ther effter flitigt omskyfflas, utbredas tunt igen, och grant achtas för heta. Tå man ser at thet tagit sig jemt öfwer alt, så at alla kornen äro mältade, och maltet börjar se litet ludet ut, så är thet til reds at torkas.

§. 6.

När wäderleken och årsens tid thet med gifwer, at man kan låta maltet torkas i solen, så är thet aldrabäst at betjena sig af thet goda tilfället, althensund therigenom icke allenast wed eller kol ansenligen sparas, utan ock maltet blifwer utan hwarjehanda sådana skador, som thet stundom får wid torkandet med wed eller kol. Icke warder thet brendt eller [s. 4.] rökugt etc. men warder ganska kosteligit, och gifwer ett bleckt, ljust och blanckt öl, såsom Renskt win til anseendet, och mycket ljufligt at dricka. Wid soltorkningen måste maltet grant achtas för foglar och andra creatur, som gärna wilja äta ther af, samt röras om med en refsa en gång om timan.

§. 7.

Til at i torkhuset med kol torka malt, at thet warder godt, är nödigt at thet grant achtas, när thet ligger på holfulla jernplåtar, at thet icke brennes; och therföre skall thet, medan starkaste heten upgår, stadigt röras med en gredsel eller kakskuta. Hafwer man brädplåtar, tätt med små hol på, eller spjelar at lägga maltet på, så brennes thet icke så lätteligen af then warma, som kolelden upsänder, doch bör man något achta sig ther före. Then förmonen äger then, som kan skaffa sig kol at torka malt med, at han icke behöfwer mer än en lång ugn i torkehuset. Men när en torkar med wed måste han hafwa tre ugnar, then ena öfwer then andra, med öpningar imellan, som med spjell kunna tilslutas så länge thet brinner i understa ugnen, at röken får gå ut genom skorstenen, och icke up til maltet at skämma thet, hwar af drickat får en bitter och wederwärdig smak, och warder människjan skadeligit, emedan thet kan förderfwa både lungorna och njurarna i henne. På öfwersta ugnens hwalf och tak skola wara många hål, så wäl som ock på then ensamma ugnens, ther man torkar med kol, och skall ugnen wara wäl lång, at hon må kunna gifwa en jemn warma öfwer hela kölnan til maltet. Ty om maltet ligger utbredt på en lång kölna, och torkeugnen ther in under är stackot, så kan thet maltet, som ligger wid ändarna, surna och förderfwas förr än thet warder torkadt.

§. 8.

När nu maltet är torkadt, mätes thet tillbaka ifrå [s. 5.] then som tagit emot kornet til at mäla thet, at han, hwilken utlefwererat kornet til at mältas, må se om han får rätt för sitt, eller om then, som mältat, warit honom otrogen. Är maltet så ansadt, som förbemäldt är, så bör han föga påstå något öfvermål för utmältningen, utan wara nögd, om han wäl får sitt mål igen, Ifrå torkehuset bör maltet föras på lagan at ther wäl tröskas och wannas. Then mältzan som är wannad ifrån maltet, är nyttig at lägga til thet, som är malit at blandas til brennewin: ty then hafwer ju någon must uti sig, så wida som then hafwer lupit ut ifrå kornets kärna. Men maltet föres i spannemåls boden, hwarest ingen wätska bör komma til thet, at thet icke warder unket och förskämdt.

2. Capitlet.

Om Bryggande.

§. 1.

Från mäلتningen föfoge wi oss i naturlig ordning til bryggandet. Här om är tilförne korteligen handladt i Första delen, Andra Afdel. *cap. XVIII pag. 175*; men sedan man inhämtat nogare kundskap om bryggande på the aldrabästa sätten, will man sådant här gärna efter skyldighet then gunstiga Läsaren meddela.

§. 2.

Man finner at menniskiorna af ålder warit sorgfälliga om, at the måtte få behageligt och wälsmakande dricka, så at Egyptierne af korn giort sin så kallade *Zythum*; Spanierne af hwete sin *Caliam*; *Pæonerne* af ris och härrens sin *Parabiam*; Judarne sin *Siceram*; Indianerne sin Arak; Chineserne [s. 6.] hafwa brukat sitt krydde-*Thée*; Turkarna sin *Serbet*, och andre andra slags drycker.⁹ Men thesse så wida the tilredt sitt dricka af säd, hafwa icke thess mindre ther med mycket oförståndigt omgåts, i thet the gemenligen gjort thet af omältad säd, och allenast stöpt henne något i watten, sedan stampat sönder henne med stötlar, och kokat then i watten; hwilket watten the silat ifrå til dricka, hafwandes ther til hwarken humla eller jäst. Therföre följe wi heldre theras sätt, som haftt bättre begrep i saken.

§. 3.

Bechers kloke Hus-Fader och Förståndiga Hus-Moder påminner, at man skall bestänka maltet med watten en tima eller två förut, innan thet slås eller bärs på qwarnan til at malas.¹⁰ Här wid är åter at tagas i acht, at thet maltet, som längesedan kom ifrå torkehuset, skal mindre bestänkas, än nyligen torkadt malt, emedan thet gamla efter handen dragit wädrets fuchtighet til sig, som thet nya maltet icke hint til, hwilket nyligen torkada malt förhenskull behöfwer något ymnogare at bestänkas.

Thenna bestenckningen sker til then endan, at maltet ej må mjöla sig under qwarren, och warda för grant, hwar af then olägenheten kommer, at thet i söfftekaret sjunket til botnen, och i råstekaret täpper, at wörten icke gärna kan rinna, och warder gemenligen råstesurt, litet, tjockt och elakt dricka ther af, fast än maltet i sig sielfft warit kosteligt. Men när maltet bestänkes förut, kan thet malas grofft, bara krossas, och icke mjöla sig: och tå, när bryggelagen kommer ther på, får man ther af klar ymnig och mustig wört, råsten rinner wäl, och alt lämpar sig, såsom thet bör.

§. 4.

Thet grofft malna maltet slår man i ett kar, en höser litet kalt watten i sender therpå, och en annar rörer thet med händerna wäl om, til thess altsammans är litet fuchtigt. [s. 7.] Thetta kallas söffta maltet, eller lika som framlocka thes inwärtse sötma. Med thenna söfftningen låter man thet stå i några timar, högst 6 eller 7 timar, höljandes om wintertiden något öfwer karet, at maltet icke må frysa. Efter berörda timars förlopp hafwer man till reds en brygge-panna med upkokad lag eller watten, som slås i söfftekaret, och maltet röres med ett roder wäl om. Widare upkokas en annan lagpanna, som ock slås i söfftekaret, och omröres med maltet, och så fortfares, til thes man fått så mycken lagwört, som man will hafwa öl til. Sedan sättes en skirståck (en tunna utan botnar med många hol på sidorna, bårade med en nafwer efter ett lille-fingers storlek) i söfftekaret mitt uti ända neder til botten, utur hwilken skirståck wörten höses tillbaka i bryggepannan at ther åter lekas och skummas en tima, och hwad som af lagwörten icke går then gången i bryggepannan, höses imedlertid, tå hon leker, utur söfftekaret tillika med alt maltet i ett annat käril så länge, at man får karet tomt, och skirståcken uptages. Wörten höses tå utur pannan i thet toma karet tillbaka, och skirstocken sättes tit igen; och hwad man hafwer i thet andra kärillet lekas och skummas sammalunda, och slås utur pannan i söfftekaret. Åter leker man och skummar thet som är i söfftekaret såsom tilföre, och thet så många gånger, at wörten ändteligen ser klar ut. Tå höser man å nyo utur skirståcken wört i bryggepannan, halm wikes öfwer en käpp, och drages trängt och dubbelt igenom holet på råstekars botnen, samme halm afskäres under råstekaret til $1\frac{1}{2}$ quarters längd, en råstebalja sättes under, som wörten skall rinna uti, råstekäppar af al läggas omkring holet i karet, strid halm ther uppå, och på halmen några humlekoppor öfwer holet. Skirståcken uttages, och malt utur söfftekaret höses ett hwarf öfwer hela råstekaret, ther på gjutes sachteligen wört utur pannan öfwer alt, åter lägges ett [s. 8.] hwarf malt, och wört slås ther på, och så håller man fort till thess söfftekaret är wordet tomt. Söfftekaret sköljes tå af, och brukas til gärdkar, och man tager wörten utur råstbaljan, leker henne åter, och låter henne å nyo rinna igenom råsten. Sålunda håller man fort ännu flera gånger, om så synes behöfwat, intill thes wörten är worden fullkomligen klar.

§. 5.

Nu tages humlen fram mer eller mindre, alt som han är stark til, och man will hafwa ölet mer eller mindre betskt till, hwar jemte ock bör hafwas afseende på, om ölet länge skall förwaras, eller snart utdrickas. Skall thet länge förwaras, måste man göra thet med ymnigare humla mera betskt, än om thet skulle snart utdrickas, emedan betskheten med tiden aftager och minskas. Humlen twättas wäl ren i kalt

watten, hwilket man låter wäl rinna af. Sedan lekes han i pannan med annat watten, så mycket som står litet öfwer honom, samt skummas flitigt, och thetta göres så länge, at then måste humlelagen är inkokad: då fyller man pannan måtteligen med wört utur råstebaljan, som med humlan kokas och skummas en tima. När pannan lekt timan ut, sättes en ther til gjord korg öfwer gärdkaret, och humlewörten silas ther uti. Utur korgen slås humlen i pannan igen, hwilken åter fylles med wört utur råstebaljan, som kokes och skummas en tima, och silas sedan i gärdkaret, och så gör man så länge, til thess all wörten, som runnit en gång genom råsten, är lekd med humlan, och silad i gärdkaret.

§. 6.

Somlige twätta icke humlan förr än the leka honom, utan lägga honom torr i en stor jerngryta eller i sielfwa bryggepannan, och hafwa ther til als intet wått, men togelig eld under, hwar af han icke må brennas, röres han alt [s. 9.] stadigt om. Thetta kalla the bräcka eller spräcka humlan, hwilket bräckande sker så länge, som synes godt wara. Sedan lekes han i pannan med watten etc. såsom thet står i föregående 3. §. Andre bruka hwarken twätta eller bräcka humlan förut, utan lägga honom i pannan, slå straxt kalt watn på honom, och koka honom theruti en liten stund. Ifrå thenna tjocka humle lagen, som holles före göra ett tjockt och mörkt öl, silas humlen, slås strax så fuchtig, som han är, i torra pannan, och bräckes öfwer elden, och omröres imedlertid flitigt, at han icke må brennas wid. Då fyller man pannan måtteligen med wört, och gör widare såsom orden i ordning lyda i föregående 3. §. Then tjocka humlelagen wore skada at slå bort, emedan man framdeles kan hafwa gagn af honom. Ty thet är försökt, at när man förwarat then i en ren och wälluchtande ekeferdning wäl til täpd, hafwer han sunckit, och blifwit mächta klar, så at man till nästa brygg aftapat och med fördel brukat honom.

§. 7.

Ännu är i maltet någon must qwar, förthenskul lekes mera bryggelag, then man låter en gång rinna igenom råsten til swagdricka eller spisöl; hwilket warder altnog betskt af then humlan, som tillförene är brukad til ölet, och lägges then samme humlen i råstbaljan under thet som rinner. Känner man at thet, som sålunda rinner effteråt, och ärnas til sämre dricka, är något syrligt, då slår man kalt watten på råsten, och ingen lekter lag, så får strax thet, som rinner, ren och god smak.

§. 8.

När thet, som ärnas til öl så wäl som thet, hwilket man wil hafwa till sämre dricka, är allenast så warmdt, som sommarliumdt watten, eller som spenwarm mjölck, gifwes ther uti god tjock jäst. Är thet om kalla wintertiden, kan man hölja litet öfwer, till thess thet tager sig och börjar göras, [s. 10.] men om sommaren höljer man thet icke gärna, på thet man icke må få hetgjordt dricka. Då thet först jäsit wäl up, och sedan gifwit sig neder igen, så är thet fullgjort och till reds at tunnas. En förnäm Fru här i Östergöthland, hwilken hafwer klart och godt öl ärligen i sitt hus, lägger thetta till, at när ölet görs i karet, tager man $\frac{1}{2}$ mark humla til hwart fat öl, som man wid pass ser sig skola få, eller ock mindre humla om ölet redan tyckes skola warda någorlunda tillfyllest betskt. Humlan sätter man på elden at kokas med litet lag $\frac{1}{2}$ tima eller något längre, till thess man märker at lagen will warde tjock, thet man måste

achta sig före, ty han får icke warda tjock. Man tager tå humlan af elden, och när ölet är fullgjordt, slår man af then sjukheta humlelagen i ölkaret, rörer wäl om i karet, och tunnar strax ölet. Medan ölet görs på nytt i tunnan, skummas jästen flitigt af, och förwaras till nytto; doch måste jästen icke för när afskummas, emedan ölet tå lätteligen warder dufwet. Med thet lilla af humlelagen, som är ännu igen, wärmes humlen up at han warder sjukhet, och lägges ther af litet i hwar tunna, så het som han är, när ölet skall igensprunnas. Ther på sprunnas tunnorna strax igen, så drager humlen, i thet han skyndar sig til botnen, neder med sig hwad tjockt som är uti ölet.

§. 9.

Hwad swagdrickat och spisölet angår, så görs thet gemenligen förr, och warder snarare fullgjordt, än ölet. Så snart thet är fullgjordt måste thet tunnas och icke långt effter sprundas; ty eljest warder thet dufwut, och släcker aldrig törsten.

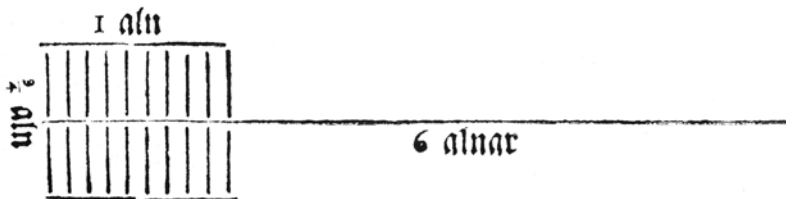
§. 10.

Här följer nu ett sätt at få styra med then jästen, som man fått af brygget, at man icke allenast kan förwara honom ganska länge, utan ock använda honom til många nyttiga [s. 11.] ting. Man tager en *serviette* eller eljest ett rätt linkläde, slår theruti jäst, binder eller sömar servietten wäl tilsamman at intet spillas ut, ej heller någor orenlighet kommer ther till, och hänger så *servietten* på lofftet til thess intet mer dryper ifrån honom. Tå tager man honom neder, och nedgräfwer honom i 2 skeppor god asko. När servietten med jästen legat så lång tid i askan, som han bort, är askan hel wåt omkring honom, hwilket ock är ett ofelbart tecken ther till, at han legat ther sin tid ut. Man tager honom tå up, sopar wäl askan af honom, och öpnar honom, tagandes ut jästen, hwilken är hel hwit, nästan som en hwetedege till anseendet. Af thenna jästen tager man så stort i sender som ett hönse-ägg, gör ther af med fingrarna små kåppar, sådana som The-kåppar, sticker ett litet hol i botnen på them at lufften får spela ther in och snart torka them, och hwälfwer them på ett säll, sättjandes them i ett öpet rum wid en glugg til at torkas. Sedan nu thesse kåppar äro wordne wäl torre, kan man förwara them i ett tort rum, achtandes them wäl för damb och all annar orenlighet. Ju äldre the blifwa ju bättre och krafftigare warda the. Then jästen, som är sålunda beredd, är nyttig (1) at brygga med. När han skall lägga i gärdkaret, kramar man sönder honom, och upblandar honom med wört, och låter honom föröfwa sin krafftiga wärkan i wörten, at hon kommer wäl til att göras eller jäsa; sedan slås thetta, som är altsammans wordet til jäst, uti gärdkaret. Man kan taga en eller högst två sådana jästkåppar til ett brygg af en tunna malt, krama them helt fina som miöl, lägga them i söt- eller humle-wört, wispa ther til litet godt hwetemiöl eller kornmjöl, (men icke rågmjööl emedan thet sjunker, och icke häfwer sig up, eller tjenar till jäsning,) så får man god och tilräckelig jäst ther af. (2) At baka med skall man taga af thenna jästen så mycket som ett [s. 12.] dufwe-ägg til en tunna miöl, sönderkramandes och blandandes honom wäl med litet warm miöl, i stället för surdeg. (3) At borttaga syran på öl med. Til en tunna surt öl tager man af thenna jäst så stort stycke, som ett halfft dufwe-ägg och för 3 öre galgo, hwilket bindes tilhopa i en klut, och med en lång tråd hänges uti tunnan: äfwan på tunnan bindes änden på tråden fast, at han icke sjunker ned til botnen eller uti bärman. Imedlertid kommer sprundet at stå öpet, til thess thet hafwer utarbetat, hwilket inom 3 timar är

öfwerståndet. Sedan förwaras tunnan igen med sitt behöriga sprund, och skummet, som ther af flutit, gömes wäl at göra ätika med. (4) At göra klart öl med. Man tager en klut, gnider eller bestryker then wäl med wax. I samma klut lägges Galgo för 3 öre, 2 fingerbårar fulla med nässlefrö, och af thetta slags jäst tag halfparten så mycket i *proportion*. Bind thetta tilsammans, och sänck thet neder i tunnan utan bärmans minsta rörande, och gack här med ganska *activt* til wärka. (5) At göra ättika med på en tima. Man tager ett fyrfat med ren eld uti, sätter ett fat med swagdricka ther på, ock låter thet stå til thess thet blifwer warmdt. Sedan tager man af skummet, som wid ändan af *No. 3* omröres, lägger thertil så mycket af thenna jästen, som en ärts storlek, och låter thetta koka tilsammans tils thet icke mera skummar eller fradgas, så är thet färdigt, och när thet är wordet kalt, finner man thet wara starckt och klart såsom en winättika. (6) Thetta skummet är ock nyttigt at *curera* boskaps-creatur med för skabb, i thet man dels gifwer them in något theraf, dels ock smörjer them ther med. (7) Samma skum brukas ock at taga fläckar utur kläder med, således at man bestryker fläckarna med thetta skummet helt wäl, låter sedan kläderna torkas i ett warmdt rum eller i solen. När the äro torra, gnider man kläderna, och finner fläckarna wara utgångna, så framt [s. 13.] the warit af fett, men icke om the warit af bleck, beck eller *urin*. (8) När en brygging är worden kall, och ölet i karet icke wil göras, släpper man togeligen fyra stycken glödande stenar ned i karet, samt tager dubbelt så mycket af thenna rara jästen, som ett hönseägg, lägger then uti en påssa, binder then fast til, och kastar then i karet, så kommer ölet icke långt ther effter uti arbete. (9) Om ölet i bryggingen är wordet surt, gör man ther med äfwen som här näst ofwanföre står till thet 8de, och skall finna at then sure smaken går märkeligen bort.

§. II.

Emedan *Stockholms-Dubbelt öl* är wida berömdt, will man här jämwäl berättta huru thet brygges. Sedan 12 tunnor malt äro två gånger tröskada och wannade hemma, eller i qwarnhuset två gånger harpade på en harpa af jern- eller messings-tråd, samt så grofft malna, at kornen äro allenast krossada mitt i tu, slås i ett stort kar, som äro två båtnader neder uti, 8 tunnor malt. Then öfre båten ligger lös i karet wid pass 3 tum ifrå then fasta karbåtnen med hål i korswis, 2 tum imellan hwar rad. Så pompas watten i pannan så mycket, som swarar emot *quantiteten* af maltet, och kokas thenne förste lagen $\frac{1}{4}$ tima. Ther efter gjutes lagen genom en ränna i karet til thet malna maltet, eller ock höses med ämbar, om ingen ränna är till hands. Tå arbetas och röres maltet med thenna första lag-pannan i stadigtt mäskande med ett sådant mäske-roder, som thenne Figur utwisar $\frac{1}{2}$ tima.



Hwad öfrigt är af the 12 tunnorna malt, slås tå i karet til thet förut mäskade maltet eller mäskningen, och ännu en panna lag kokas, som igenom en ränna gjutes i karet ther starke personer å nyo mäska en tima. Sedan täckes karet med båten och täcken, och står stilla i twänne timar. Så uptages råsthålet, som är på sidan, och icke inunder karet, med en metalltapp, och wörten rinner uti en balja, som står under karet half i jorden. Thenna wörten höses i pannan, och kokas så lägge, at hon synes sjuncka, tå höses hon tillbaka på råstkaret igen. Sedan pompas å nyo 3 à 4 halftunne-såar med watten, hwari humlen kokas i twänne timmar *netto* ifrån upkokningen, och icke ifrån inläggningen. Händer thet at lagen kokar af innan the 2 timarna gått förbi, så spådes mera kall lag uppå humlan efter godt finnande. Nu släppes up råsttappen och man låter wörten rinna uti baljan, och ther ifrå gjutes hon genom rännan eller bäres till then kokada humlan i pannan, så kokas åter humle och wört tillsammans i 2 fullkomliga timar. Ther efter höses samma hopblandada wört och humla genom en beqwäm ränna, eller bäres, uti ett ledigt kar, tit alt thetta tunna silas genom en korg, som ligger öfwer karet. Hwad ännu öfrigt är på råsten, höses jämwäl i pannan, och bäres then samme humlen, som ligger qwar uti korgen, tillbaka i pannan, och kokas igen en panna i två timmar; och thetta, som är i pannan, höses til thet förriga genom korgen i ölkaret. När ölkaret är swaldt, lägges theruti 2 à 2 ½ kettel färsk jäst, hwar kättel om 4 kannor, så står ölet och jäser tiltäckdt med sina båtner, til thess at thet litet nedlägger sig: tå tunnna thet i Guds namn i tilförordnada tunnor, som ligga på rännor, hwar i ölet öfwerjäser, och är wid ändan på rännan en grop, therest thet öfwerjästa drickat aftappas, och fylles i tunnorna igen, som stadigt måste ske, så länge ölet jäser. När thet hafwer igenwänt [s. 15.] at jäsa, så sprundas tunnorna med rena buldans klutar, och icke aska; men förr än thet sker inlägges i hwarje tunna 4 à 5 slefwor het kokad färsk humle, med såppa och alt; samme humle kokas i swagöl eller wört en half tima, så sprundas tunnorna som förbemäldt är. Tå tunnorna begynna til at jäsa på nytt, öppnas litet på sprundet eller swickhålet, at the få lufft, eljest gå båtnerne ut. Sålunda är med en brygning på Stockholms wiset bestäldt, och kan ölet hafwa sunkit och klarnat när thet legat stilla i 8 dagar, och tå man wil sticka upp thet, uttappas först genom en swicka mitt uppå båtnen, och sedan genom en metalltapp längre neder wid båtnen, och måste rundt omkring på metalltappen wara små hol för humlan skull, som är lagder i tunnan.

NB. Then löse båtnen i karet består af 3ne delar med krampor under, the ther passa sig effter underbotnen, utskurna såsom thenne figur 2 tum imellan hwar.



§. 12.

Finsk Lura är ett särdeles slags mächta starkt öl, som brygges och brukas i Finland. Såsom nu många wäl weta tala om thetta ölet, men doch icke hafwa sig bekant huru thet brygges; så will man ock i thetta *capitlet* med underrättelse therom betiena then gunstiga läsaren. Maltet thetil males grandt såsom grofft mjöl, och slås i ett kar, ther på slås först sjudande med icke fullkomligen kokadt watten, hwar med

maltmjölet omröres, at thet warder wäl igenom wått. Sedermera kokas watten så mycket som til maltmjölet behöfwes, och slås i karet. Widare läggas glödgade stenar eller jernlod i karet, hwarmed thet kokar til thess mäskan stiger up; tå slås thet eller höses på råstan eller i ett annat kar. Sedan lekas ock någon kokad lag på råstan. Humlen böra wara kokad [s. 16.] förut, at han är swal när han nu skall slås i wörten, och skal icke then lagen, som humlan är kokad uti, slås i wörten med, utan humlen wäl utkrammas, at lagen ej må medfölja. När wörten är nästan utrunnen, tager man litet af henne, hwar uti slås god jäst, och låter henne jäsa särskildt för sig: men tå wörten i karet är så swal som sommarwatten, gjutes hela thenna jäsnigen theruti. Then som will hafwa rätt god Finsk Lura, skall af en tunna malt icke taga mera, än ett fatt dricka, och är brukeligit at taga ther til nog humla, at hon warder mycket besk, hwilket icke litet öker hennes starklek.

§. 13.

Rewalskt öl äger ock beröm för wara godt, och brygges på följande sätt. Man tager 6 tunnor godt malt efter Rewalskt mått, hwilket kan wara wid pass så mycket som 6 strukna tunnor med wårt nya fyrkantiga mål med inga kappar på. Thetta måste wäl malas, hwarken för grofft eller för grant, at thet wäl må kunna rinna igenom råsten. Här til fordras 2 stora kar, som hålla 8 tunnor hwarthera efter samma mått, och ställas karen på ther til gjorda stolar med fyra fötter under, samt en stor bryggebalja under råstekaret, och en wäl stor bryggekättel. När man nu will brygga, lägger man eneris i bryggepannan, och höser watten ther til, låtandes thet wäl koka, hwilket watten sedan höses i söffte- eller mäske-karet, och så mycket malt ther til, at thet står jämt med watnet, och röres wäl om. Strax upkokas en annor bryggepanna med watten och eneris, och, när thet wäl kokat, slås thet jämwäl i karet, malt slås ther til, och röres åter wäl om. Är ännu mera malt igen, så kokas mera watten med eneris, tå watnet kokat wäl höses thet i karet til thet förra, malt slås ther til, och röres wäl om. Sålunda håller man fort, til thes intet malt är öfrigt; [s. 17.] tå karet öfvertäckes med en halm-matta eller ett täcke, så länge någre stenar, i elden göras glödröde. Humle tages nu fram 2½, 3 eller 4 marker för hwar tunna malt, alt som han är stark och god till, then lägges i bryggepannan, kokas wäl 2 eller 3 timar, och imedlertid tillages råstekaret, på hwars botten wid then ena sidan ett hol är båradt med en länger tapp eller plugg uti, som under karet kan insättjas och uttages när man will. Inuti karet lägger man råstkäppar på båtnen, breder ren råghalm ther på, och på halmen höses humlen utur bryggepannan. Tå nu stenarne i elden äro wordne glödröde, släppas the i mäsketaret, at maltet kan wäl kokas; hwilket så snart thet skett, höses malten öfwer humlan i råstekaret. När man kommer til stenarna på botten, tagas the up, rentwättas och sköljes, och alt maltet, som ännu är war på båtnen, warder med en skopo tädan höst, och burit i råstekaret. Mäsketaret görs tå wäl rendt med en ny qwast, och sköljes af. Sedan uttages tappen litet under råstekaret, at man får se hurudan wörten är. Ser man at hon ännu icke är klar, sätter man in tappen, och slår thet lilla af wörten, som är aftapadt til prof, i råstekaret igen; men om hon är klar, låter man henne rinna i råstebaljan. I bryggepannan måste tå wara tilfreds watten kokadt med eneris, hwar af med en handkättel efter handen höses på råstekaret i stället för thet, som runnit neder i råstebaljan. Wörten, som afrunnit, höses utur

råstebaljan i thet toma karet så mycken, som man wil hafwa til öl, ther låter man henne stå til thess hon är worden lagom swal, tå jäst lägges ther i, at ölet må jäsa och göras. När thet jäsit tilfyllest och är fullgjordt, så at thet börjar gifwa sig neder igen, kastar man litet salt ther uti, och strör litet hwetemjöl ofwan på jästen. Sedan tunnns ölet i sina wäl rengjorda fat, som fyllas föga mer än til $\frac{3}{4}$, hwarest när jästen kommit ofwan på, tages han af, och faten [s. 18.] fyllas effter handen, til thess jäsningen är öfwerständen, tå the sprundas och med askedeg wäl tilteppas, at ingen lufft kommer utur faten. Ju längre thetta ölet får ligga örördt, ju klarare warder thet.

§. 14.

Thet pläga somlige dels af *curiositet*, och til at göra ett försök ther med, dels för helsans skul at förwara sig för allahanda siukdomar, eller ock at *curera* sig när the äro ofriske, dels ock för en *delicatesse*, och at hafwa något at byta om med, icke allenast för the hemmawarande, utan jämwäl för främmande, tilreda öl af allahanda kryddor. Allmänneligast göra the thet af malört, rosmarin, ehrenpris, krusemynta, poleja, lagerbär, lawendel, hjortetunga, isop, mejran, melissa, kärrlök, ålandsrot, cardobenedickta-ört och salwia. Sådant krydde-öl styrker magen och hufwudet, wärmer magan, är besynnerligen wintertiden, samt höst och wår när tjockt och osundt wäder är, mycket helsosamt, och bekommer them, som äro beheftade med flussar, ganska wäl. Til krydde-öl är bäst at taga mogna örter, blommor och rötter, skölja them wäl rena, och lägga them i gärdkaret med malt wörten uti tå man är tillreds at gifwa jäst i karet; ty tå gifwa thet mycket bättre sin krafft ifrå sig, än om man effteråt lade them i tunnan lösa, eller hängde them ther uti med en possa, hwilket somlige bruka. Någre göra krydde-dricka, och hafwa intet malt ther til; men thet är icke så godt, så smakeligit eller så krafftigt.

§. 15.

Hallon-öl hafwer en behagelig smak, och är med thes tilredande hwarken besynnerlig konst eller möda; hwarföre man ock icke behöfwer göra härom någon widlöfftig beskrifning. Ty när man hafwer ett stop rena och lagom mogna hallon, knoder man them med hwetekli til en deg, gör [s. 19.] ther af en kako, hwilken gräddas i ugnen i medelmåttig warma, så at hon icke brännes. Sedan nu öl är nyligast tunnadt, skär man sönder kakan i små stycken, som läggas i en linnen påssa och hängas i tunnan, at ölet wid sitt arbetande i tunnan må få hallonens must och smak i sig. Och sprundas tunnan i rättan tid.

§. 16.

Mjöd är en mächta liuflig och wälsmakande dryck, och brygges på följande sätt. Man tager rätt friskt watten, slår thet i en blanck-skurad och wäl ren-skölgd koppar-kettel, och låter thet inkoka en tredjedel. Til 16 kannor af thet kokade watnet tager man 4 kannor god ren honung, sätter thet åter på elden sedan thet förut är wäl rördt ihop med hwart annat; när thet upkokar, skummar man wäl af thet, så länge som skum kommer ther på. Sedan tager man en silfsked, och *proberar* thet. Tå man tager mjöd med skeden utur kättelen, ser man effter om honungen strax siunker til botnen på skeden; är thet så, så är thet fullkokadt, och tages af elden. Så snart thet är swaldt, håller man thet i en ren så eller bytto, lägger twå fulla skedar rätt färsk jäst ther uti, samt en hand full humlekoppor, rörer thet wäl om, och binder ther öfwer ett rendt

kläde wäl tätt til, läggandes kläder ther på, at thet kommer til at jäsa. Följande dagen kan man lösa thet upp, och se efter om thet tagit på til at jäsa. Man binder åter öfwer thet, och när thet står ifrå början i tre nätter, hafwer man tilreds en påssa af tunt linne, ty tiockt och tätt linne doger icke ther til; igenom thenna påssan silar man litet i sender af mjödet, så warder thet så klart, som ett klart win. Ther efter tunnar man thet, hafwer man ett käril, som godt win nyligen är aftappadt, så är thet så mycket bättre at man tunnar thet ther uti. [s. 20.]

Til ett anckar mjöd tages $\frac{1}{2}$ lod Canel, $\frac{1}{2}$ lod Muskot, $\frac{1}{2}$ lod Cardemomma, 1 lod Galgant, och $\frac{1}{4}$ lod Neglikor. Thessa *species* stötas grofft, läggas i tjockt flor eller nättelduk, och hängas genom sprundholet i anckaret; hwarest när the hängt i otta dygn medan anckaret warit igensprundat, tages sprundet up, kryddorna uttagas, och anckaret sprundas åter helt wäl igen, och öfwer sprundet brädes kåda, beck eller särdeles ther til beredt harz, at thet warder fullkomligen tätt. När man sedan will sticka up anckaret, får man smaka ett så godt och behageligt mjöd, at man wäl torde drömma ther om följande natt.

§. 17.

Man kan ock få klart och godt Mjöd på följande sätt: Til et halfft Lübskt fat mjöd tagas 2 Lispund honung i kättelen och ett helt fat watten, hwilket kokas til thes halfparten är inkokadt, och skummas flitigt alt medan thet kokas. När halfparten, såsom sagdt är, hafwer kokat in, tages thet af elden, slås i ett rendt träkäril at stå medan thet swalas, och tunnas tå strax. Jäst lägges ther i at thet må jäsa såsom annat dricka, och tå thet fuljäsit, stötas åtskilliga slags krydder hela fina, såsom Canel 1 lod, neglikor 1 lod, Cardemommor 1 lod, Wiol-rot 1 lod, thessa kryddor lägger man i ett rendt linkläde i ett stenfat, håller ther på litet mjöd, hwar uti när the legat en stund, krammar man wäl ut then i stenfatet, låter them något litet sjunka, och håller sacheligen thet tunnasta och klarasta i tunnan. Man kan och strax hänga kryddorna i en liten linen påssa i tunnan genom sprundsholet fästad med en trå. Men at mjödet må warda klart, tager man en fingers långt stycke husblåss, skär thet hel smått med en knif, lägger thet i ett stop gammalt mjöd, at thet blotnar, sedan slår man thet i fatet, rörer thet wäl om, och låter [s. 21.] ligga stilla i några dygn at sjunka och klarna, så är thet alt färdigt, och kan med nöje drickas.

§. 18.

Emedan ett mjöd, som är somligom behageligt på thet högsta, icke torde wara fullkomligen så för alla; så will man här ännu bifoga tredie sättet at brygga mjöd. Man tager 1 kanna honung och 6 kannor watten, kokar thet i tre timar, och skummar flitigt af. När thet är gjordt, slås thet i en balja at swalas såsom dricka. Sedan tager man några simle-skifwor och steker them, hwilka bestrykas med god färsk jäst, och läggas i mjödet. Baljan öfwerbindes med ett rendt linkläde, och kringswepes samt öfwerhöljes med sängkläder, at mjödet får jäsa i 2 dygn. Effter the 2 dygnen öppnas baljan, jästen afskummas wäl, och mjödet silas igenom en linnen påssa. Sedan tunnas thet i then fjerdingen, som man wil hafwa thet liggandes uti. Ther uti lägges i *proportion* af mjödets få kannor uti en linnen påssa så mycket, som belöper sig emot thet kryddor man tager til en åhm mjöd, nämligen 4 lod Canel, 5 lod Cardemommor, 2 lod Coriander, 2 lod viol-rot, 2 lod Neglikor. NB. Medan

mjödets kokas, kan man lägga i så många humlekoppor, som man åstundar hafwa thet bätskt til.

§. 19.

Sedan wi nu handlat utförligen om bryggande, synes wara af nöden, at ock goda *recepter* gifwas, huru man skal bära sig åt med öl, at thet må förnöja smaken så länge något är igen ther af. Will man at ölet skall beholla sin goda smak ända til slutet, så tager man åkermönia, lägger then i en kannu, gjuter öl ther på, och låter thet stå i 12 timar. Sedan silas ölet ifrån och slås i tunnan, när hon skal igen sprundas. Ett annat: Man tager lindelöf, hasselöf och gråbo, af thet ena slaget så mycket, som af thet andra, och halfparten så mycket malört, och hänger i tunnan. Ett annat: [s. 22.] Tag 3 eller 4 näfwar humla, och lägg i tunnan, så hålles ölet ända igenom friskt och godt ther af. Ett annat: Man tager Lagerbär och skalar them, och lägger the skalada lagerbären i en liten linne påssa, hwilken hänges med en tråd igenom sprundet. Item Tag rendt salt, lägg thet i en linnen klut öfwer sprundsholet, lägg så sprundet ther på, och blanda kalk i askedegen, hwarmed sprundet öfwerlägges, at thet må alt framgent kunna hålla tätt. Eller: Man tager åkermönja, binder then i ett knippe, och hänger i tunnan. Hänger man åkermönja i ett stort fat, och ther af drickes mycket lång tid, så måste man hwar fjortonde dag hänga tit ny åkermönja. Eller: Man tager ett nywurpet ägg, lägger thet tillika med litet humla och några hwetekorn i en linnen påssa, och hänger i tunnan.

§. 20.

Här will man gifwa ett försökdt medel wid handen, huru man skall förwara öl, at thet icke lätteligen warder surt: Man tager ett stycke färskt ler, rifwer muskot ther ibland, och gör med händerna små runda kulor ther af, så stora som stutzknäcker af Alabaster, hwilka släppas neder i tunnan, och tages til en tunna ett halfft muskot, och til ett fat om 6 halftunne-såars storlek 2 muskot. Ordsaken, hwarföre man bör lägga kulor efter 2 muskot i ett fat af berörda storlek, och icke allenast efter halfft annat muskot, som wore i proportion til thet halfwa muskotet, hwilket tages til en tunna, är at ett sådant fat får ligga tämmeligen länge innan thet hinner at utdrickas, och wid lufft-swickans uttagande så många gånger, får öppning och indrager mycken lufft uti sig, hwilken i thet stora toma rummet will gärna göra ölet surt.

§. 21.

At öl, när fatet länge måste ligga upstuckit, icke må dufna, skär man af hylleträ, som på latin kallas *sambucus*, [s. 23.] men på Tysko Hollunder, en käpp så lång, at han räcker ifrån botnen til sprundsholet i fatet; på hwilken käpp then ytterste barken in til then gröna aftages, och så ställes han uti fatet när thet skall sprundas. Eller, Tag en tiock bark af en gammal björk, 1 *quarter* lång, och skär af honom på sidorne bara så mycket, at han går neder igenom sprundsholet; tålg och twätta honom wäl ren, och släpp honom neder i fatet, när ölet skall tunnas.

§. 22.

At göra tjockt öl klart hafwa brygare upptänckt åtskilliga medel, men om maltet warit kornmältadt, så får man aldrig rätt klart öl ther af, ehwad konster man brukar, utan thet blifwer ända igenom tjockt och blackot. Är thet tjockt ther af, at maltet warit för grant malet, eller af någon annan ordsak, som icke kommer ther af, at

maltet warit otjenligt, så pläga bryggare stöta krita och slå i fatet. Eller: Man tager hallon-löf och Galgant, och hänger med en tråd i fatet. Somlige säja thet wara godt til at göra tjockt öl klart med, at man tager en näfwa salt, brenner thet, lägger thet i watnet at smältas, och, så snart thet är smältadt, slår thet salta watnet i ölfatet. Eller: Man lägger tallekotte-korn och grankotte-korn, lika mycket af hwar thera slaget, ock i en liten linnen påssa, och låter then hänga på en tråd i ölfatet 6 eller 8 dygn, så får ölet sin rätta färg och klarhet.

§. 23.

När ölet fått en unken och elak smak af tunnan, fördrifwa somlige then samma med Benedicte-rot och wildsalwia. Andra binda ett par skedblad hwetekorn i en klut, och hänga i öltunnan. Eller. Man tager Renfana, Enebär, röd-Benedicte-rot och Angelike-rot, af hwarthera slaget lika mycket, samt fyra hårdtkokade, oskalade färska ägg, och hänger them lagda i en possa med en tråd i tunnan. Eller. [s. 24.] Man tager heta simlor utur bakugnen, och i en lärffts possa hänger neder i tunnan, och gör så på en dag 3 eller 4 gånger, så draga the alla then elaka smaken i sig utur ölet, som thet fått af tunnan.

§. 24.

Surt öl skadar magan, njurarna och i synnerhet bröstet, och förorsakar en ond fucktighet i kroppen. Therföre är thet godt, om en kan få then skadeliga syran ifrå thet; hwar til pläga brukas följande medel: Man stöter sönder hwete, blandar thet med god färsk jäst, håller thet i fatet, eller man hänger sönderstöt hwete i fatet, så warder thet sött och behageligt at dricka. Eller: Man tager 1 skålpund krita, 2 näfwar salt, stöter thet tilsammans, låter thet warda wäl het i en panno, höser sedan rendt friskt källewatten på thet, rörer thet wäl om, håller thet i thet sura ölfatet, och rörer thet åter wäl om med en staka, så bekommer thet en rätt och god smak igen. Eller: Man tager ett färskt ägg, sticker med en nål många hål på thet, skalar några lagerbär, och lägger thessa ting tillika med litet humla och $\frac{1}{2}$ quarter hwetekorn i en linen påssa, och hänger i tunnan igenom sprundshålet. Eller: Man tager björke-asko, blandar then i thet sura ölet, och rörer så mycket uti, at thet warder tjockt såsom en gröt. Thetta lägger man i fatet, rörer thet wäl om, och låter thet sedan ligga stilla och sjunka.

§. 25.

Förr än thetta *capitlet* om bryggande slutes, är tilbörligt at man ock något för-mäler, huru ättika skal bryggas, icke i then mening, at man inbillar sig at här lära them något nytt, som redan äro förfarne i thetta, så wäl som i andra hushålls syslor, utan at man må wälmendt lämna the i thenna saken ännu okunniga en underrät-telse, huru the skola bära sig åt, när thet om tränger för them. Man tager, [s. 25.] till exempel, 1 tunna godt grofft malet malt, och kokar ther på så mycket watten, som til öl, bärandes sig så til ther med i förstone, som med ett öl-brygg. Sedan skirer man wörten ifrå maltet, och höser henne i brygge-pannan, och maltet bärs på råsten. När wörten kokadt wäl i pannan slås ock hon på råsten, och man kokar om henne och låter henne rinna igenom råsten in til thess hon är worden klar. Tå samkas 1 tunna af then bästa wörten til ättiko, och then sämbre wörten anwendes til swagdricka. Uti ättike-wörten skall läggas 1 skålpund russin, 3 rågröds-skifwor, 5 strömmingar, 1

qwarter gryn, ett halft stop ärter. Man tager ock ett halfft stop ättiko, rörer i henne några skedblad jäst, och knoder maltmjöl ther uti, at ther af warder en deg, hafwer man ett stycke god surdeg efter bakning, så behöfwes icke thenne ättike-degen. Widare skär man åt sig 3 alkäppar och 3 pilkäppar helt färska. Alt thetta lägges uti ättike-wörten när hon är lagom swal, såsom tå man will gifwa uti ölwört. Tå lägger man ock ett halfft stop jäst i ättike-wörten, och strör alt öfwer med tort maltmjöl. Man lägger ett rendt linnet kläde ofwan på, binder thet wäl til, betäcker thet änn widare med ett eller flera yllna täcken, och lyffter ändteligen en halmmatto öfwer altsammans, lätandes thet stå wäl täpdt en månads tid. Ändteligen silas ättikan ifrå thet, som är lagdt uti henne, kokas åter up, skummas wäl af under kokandet, tunnas ther på strax, samt sprundas och askas igen några timar ther efter, så är hon färdig. På thetta sättet brygga the mäste ättiko här i landet.

§. 26.

Becher i sin Kloka Husfader och Förståndiga Husmoder lärer huru man skall brygga en god hwete ättiko.¹¹ Man tager 2 skeppor hwetemalt, 2 skeppor hwetekli med intet mjöl ibland, och 1 skeppo korn-malt. Thetta rörer [s. 26.] man tilsamman med föga hett watten så tjockt, at rodret kan stå ther uti, och går ifrå thet en half tima. Sedan gjutes wäl sudit watten ther på, och man låter thet orördt stå i 3 timar. Effter the 3 timarna silas thet tunna ifrå, tunnas och sprundsholet lämnas obetäckt til thes thet, som ättikan skall warda utaf, är så mycket swalnadt, at man wäl tål at hålla handen ther uti. Tå lägger man 3 kannor jäst ther uti, rörer thet wäl om, och låter thet jäsa i 2 timar. Tag tå ett litet durchslag med skafft på, hämta af jästen så nätt som görligit är ther med, täpp så til tunnan, haf henne på ett warmdt rum, och lät henne stå ett dygn at sjunka. När thet dygnet är förbi, tappar man af så mycket som klart är i ett annat rendt kärille, bärman eller jästen, som sunkit til botten, skiljes ther ifrån, tunnan sköljes wäl med warmdt watten, och ättike-wörten gjutes i henne igen, så sprundas hon helt tätt och wäl, och man låter thet stå i 14 dagar at surna. Effter 6 wekors tid med the 14 dagarna, så framt ättikan icke förr gått åt, utan ännu längre fram skall ligga, aftappar man åter then klara ättikan, frånskiljer hwad tjockt är, afsköljer tunnan på nytt med warmdt watten, tunnar åter ättikan uti henne, och lägger långpepar ther uti, så ligger hon god hela året igenom, om sprundet hålles wäl täpdt.

§. 27.

Ett annat sätt utur Becher huru man af bryggdt öl kan göra sig god ättiko.¹² Är ölet redan kalt, hwar af ättika skall göras, kokar man up thet, och, när thet är wordet nästan kallt igen, lägger man surdeg och steckta ärter ther uti, så bekommer man snart god ättiko. Eller man lägger i ett ölfat, ther i ölet ännu icke aldeles uphört med jäsnigen, en half näfwa hwetekorn, litet björke-bark, en liten mejrams qwast och ett stycke sudit bröd. Will man få en wacker röd ferg på ättikan, så lägger man torra eller friska kärsebär uti [s. 27.] henne. Til *Oxymel* eller honungs-ättiko tager man så mycket honung som skarp ättiko, sjuder thet tilsamman, skummar thet, och förwarar ättikan wäl tiltäpdt i sitt kärile.

3. Capitlet.

Om Bakande.

§. 1.

At baka godt bröd är omöjeligt, så framt man icke hafwer godt mjöl; men at få godt mjöl fordras god och wäl torr bärgad säd, och får man whitaste mjölet af sådan god säd, när hon rätt handtheras och males strax, tå hon är inbärgad; ty sedan hon legat i ladan en tid, och ther öfwerståt sin swettning, gifwer hon litet brunachtigare och mörkare mjöl, hwar af ock brödet warder sådant. Therföre är thet godt, om en kan strax, när han inbärgar hwete och råg, låta uttröska af hwarthera slaget så mycket, som han menar sig kunna behöfwa til bröd och bakwärk på sitt eget bord, åt minstone at med heder frambära när främmande kommer.

§. 2.

Hwetet til godt mjöl måste effter tröskningen utur halmen wäl körnas, så at alla kornen warda lösa och lediga ifrå thet ax-fnaset, som the wuxit och suttit uti, och sedan thet medelst kastande och wannande är wäl rengjordt på logan, föres thet til qwarnen. Ther måste man med Rhenska stenar skräda thet så, at allenast flagorna afskrubbas af ändarna på hwetekornen. Ther näst harpas hwetet, och wannas, och males andra gången med en föresatt groff sicht, at alla flagor fås wäl ifrån som kallas förmjöl. Widare males thet med fin [s. 28.] sicht, och låter man thet så många gånger malas om, och gå genom then fina sichten, som en ser at thet håller sig hwitt. Doch måste man icke blanda alt hwetemjölet tilhopa, som går genom then fina sichten; utan göra ther på en sådan skilnad, at första, andra och tredje mjölet, som gått genom fin sicht, tages för sig till fina bakelser, fjerde och femte mjölet tages för sig til sämre simlor, wälling och pannekakor, siette, siunde och ottonde mjölet, som alla tre kallas eftermjöl, slås ibland grofft rågmjöl, som med surdeg brukas til spisbröd, hwilket gemenligen kallas hålkakebröd. Änteligen tages hwetekli, som kommer af sidsta malningen. Här wid bör mig ännu nämna thet, at om någor hafwer wåtbärgadt och grodt hwete, måste han i qwarnen skräda, harpa och wanna thet en gång, och åter skräda, harpa och wanna thet andra gången; så får han thet grodda thet ifrån, och kan af mjölet baka, hwad han will, till sitt nöje. När hwetemjölet kommer ifrå qwarnen, skall thet strax uttömas utur säckarna i stora kar eller i någon tät lår, och ther ligga helt löst, samt omröras ett par dagar å råd, at thet warder ganska wäl swaldt, innan thet inpackas i sina tunnor. Ty om qwarnwarmdt hwetemjöl strax inpackas, så surnar thet och skämmes, och man hafwer granneligen märkt, at bakningen theraf lämpar sig föga wäl, och änn mera, at thet, som är bakadt ther af med aldeles söt mjölk, hafwer en sur och obehagelig smak, lik som thet wore bakadt med sur mjölk.

§. 3.

Will en af brandigt och koligt hwete få godt bröd och jämwäl hwitt, så måste han i wackert, torrt wäder slå litet i sender i ett stort kar, slå friskt kalt watten ther til, och låta thet geswindt omröras med roder och qwastar, strax hälla watnet af, utbreda thet tunt på en torrkelafwa eller på grofwa lakan, röra thet filtigt om med en räfsa, och achta [s. 29.] thet noga för foglar och andra creatur, til thess thet är wäl wordet torrt igen, rå thet är rendt och klart; såsom aldrig någon brand warit ther ibland. Ännu ett annat sätt at göra brandigt hwete klart. När thet är rensadt efter tröskningen med en räfsa ifrån halmen, skal thet ther näst icke körnas eller omtröskas, såsom sagdt är §. 2. wid begynnelsen om godt rendt hwete, utan strax kastas, och under kastningen skola som oftast the koliga kornen, som ligga helt lätta ibland the strida och tunga hwetekornen, afsopas och borttagas. Och sedan skall hwetet körnas. Ty om thet körnades för kastningen, så gingo the koliga kornen sönder, och swärtade alla the rena kornen.

§. 4.

När deg görs till hwetebröd tages ther till godt hwetemjöl, mjölk, litet skirt smör, anis och god frisk jäst. När degen kommit wäl i jäsnung görs med torr, grof wed eld i bakugnen. Medan thet brinner i ugnen bakas simlor, skårpor, kringlor och annat, alt som enom behagar. När thet i ugnen är utbrunnit, eldkolen med askan wäl utsopade, och ugnen lagom het, insättes thet som bakadt och jäsit är. Simlorna öfwersmörjas med rå ägg wispade i kalt watten och några saltkorn, hwaraf the bekomma en skön färg och glantz, och en behagelig smak, och måste simlorna jämwäl skarras förr än the insätts i ugnen. Then som will wåga några ägg i sielfwa hwetedege, samt ock några sönder skurna russin eller corinther och litet socker, han får theraf så mycket wälsmakeligare bröd. I ugnen måste brödet omsättjas och grant achtas, at thet icke brännes eller stötes. Till krydde-bröd tages wäl soker eller whit honung, saffran, och thet öfriga som brukas til hwetebröd. Sudna-kringlor hållas litet med en hälslef i siudande watten förr än the sättjas i ugnen.

§. 5.

Rågröd är wäl icke aldeles så hwitt, ej heller fullkomligen [s. 30.] så wälsmakande, som hwetebröd; men doch helsosammare, och får man af råg, som wuxit på backar i sand mylla eller klapperstens jord, whitasta mjölet och brödet. Rågen måste wäl kastas och wannas, och, om han är för torr, litet stenkas med rendt, friskt watten, för än han males. I qwarnen skall rågen skrädas, harpas, wannas, och ther näst låter man honom en gång malas om, och gå igenom en grof sicht, och är thetta förmjölet nyttigt at gifwa creaturen. Sedan låter man rågen tre gånger malas och gå igenom sin sicht; whilka try mjöl, som äro the finasta och whitasta, tagas för sig. Widare males thet öfriga några gånger, och går igenom then fina sichten, så länge thet håller sig någorlunda hwitt och wackert; men thet swartachtiga eftermjölet afsöndras ther ifrån, så wäl som ock kliet. När en hafwer 15 tunnor god råg med skaladt och rågdadt mål, så böra först inpackas 5 spilträds-tunnor med fint, och sedan 10 tunnor med något gröfre, men doch godt mjöl til bröd och gröt.

§. 6.

Af the fina rågmjölet plägar man baka kakebröd, hwar till tages söt mjölk, om en hafwer råd till, samt litet kumin, hwilken icke allenast gifwer en behagelig smak,

utan är ock mycket helsosam emot wäder i magan, och brukas jämwäl jäst här til. I brist af söt mjölk kan man taga watten altsammans, eller ock mjölk och watten något af hwarthera slaget, och äntå få tämmeligen godt bröd. Will en bara ljumma mjölken eller watnet till at göra degen med, så plägar brödet ther af warda litet hwitare, än om sådant slås kokhet i mjölet och bakträget, ty ther af brännes mjölet något litet, och warder litet mörkare bröd ther af, hwilken mörhet therigenom upfylles, at brödet får en så mycket sötare och liufigare smak. I gemen ljummas degspadet allenast, emedan synen will merendels heldre förnjöjas, än smaken, så at wi [s. 31.] med nöje dricke ett bittert, surt och widrigt öl, om thet hafwer en förtreffelig klarhet och blanckhet. Så snart degen kommit i full jäsning, tillagas bakugnen, kakor utkaflas, och sättjas i ett warmdt rum at jäsa. Sedan the jäsit lagom, naggas the helt tätt, eljest warda the skårplupna och iholiga i ugnen, sättjas så in i ugnen at greddas, ugnsdörren tillslutes, och efter en liten stund öppnas igen, tå brödet påses som står längst in i ugnen, hwilket om thet icke är full greddadt, sättes thet närmare åt ugnns dören, och andra kakor flyttjas längst in i the förras ställe, och när brödet är lagom bakadt, tages thet ut. Ty i brändt bröd är musten borttorkad, och thet är jämwäl ganska ohelsosamt och skadeligit. Somlige smörja öfwer kakorna, förr än the naggas och insättjas, med ägg och watten tilhopa wispadt, hwilket gör them skinande och wälsmakande. En del taga litet, andre taga intet, och somlige taga mycket salt i brödet. At taga litet eller intet är bättre, än at taga mycket salt.

§. 7.

Wispebröd war förr mycket i bruk i vårt land, men nu får man rätt sällan se någon wispekaka; hwilket lærer komma theraf, at thet är litet mera beswär ther med. Men emedan thet är ett mächta godt bröd, thet ther kan tämmeligen länge förwaras, och sent eller aldrig möglas: så will man här i korthet berätta huru thet tilwärcas. Man tager ther til fint rågmjöl, samt mjölk eller watten, som ther til ljummas såsom till annat fint rågkakebröd, och jäst. När degen jäsit, kakorna äro utkaflada, jäsna och naggada, insättjas the i ugnen at greddas, och i spisen görs af torr små-wed en lågeld. Tå måste man hafwa en qwast af lång mäska bunden wid en liten käpp, och gryta med kokhet watten uti och så snart kakorna äro nästan fullgreddada, uttages en i sender, hwilken geswindt öfwerstrykes medelst wispemåss-qwasten [s. 32.] och hett watten, hålles emot lågelden at hon warder likasom glasserad och får små fåfror, och insättes i ugnen igen at fullgreddas.

§. 8.

Till Limpor och sura Skårpor tages fint eller gröfre rågmjöl, alt som en will eller hafwer råd till, samt mjölk och watten eller bara watten, jäst, surdeg och kumin. Af deg, som görs med ljumt spad, fås hwitare, men af deg, som görs med sjudande spad, fås litet mörkare och sötsura limpor och skårpor. Och måste thenne degen stå längre, än then som görs utan surdeg med bara jäst, emedan han behöfwer tid at syras, åtminstone ett halfft dygn om han står i ett warmdt rum. När limpor eller skårpor här af äro bakade, hafvas the i ett warmdt rum, at the komma til at jäsa, och om the fulljäsit förr än bakugnen är tillreds, och begynna af alt för mycken jäsande spricka eller remna, skola the en eller flera gånger öfwerstrykas med kalt watten. Ändteligen naggas the och insättjas i ugnen, hwarest the måste wäl achtas, at the icke

brännas, ty om thet sker at the insättjas i alt för stark heta, brännas the snart utan på, men in uti är bara rå degen. När skårporna äro fullgreddade i ugnen, tages the ut, klyfwas mitt i tw, inskäras med 2 kors, och insättjas åter i ugnen, sedan han är worden mäst swal, at torkas. Sådana skårpor ligga goda hela åhret igenom, och äro nyttiga at tilltaga till kalskål, eller eljest at äta.

§. 9.

Till Spisbröd, som i gemen kallas hålkakebröd, af hålet som görs på hwar och en kako, at hon kan trädas på ett brödspet och uphängas, görs degen af grofft rågmjöl, (hwar till efftermjöl af hwete ock kan tagas, såsom sagdt är §. 2.) watten, surdeg och jäst, och lämpar sig icke så wäl om han görs förutan surdeg, som med surdeg. Med brödets [s. 33.] bakande och ansande förfar man widare såsom med bröds bakande och ansande af finare rågmjöl, och hängas kakorna på spetet något glest, på thet the icke måga möglas och skämmas.

§. 10.

Somlige bruka i brist af råg korn til bröd, rå kornet måste malas ther till på samma sätt, som af råg. Till degen tages jäst men ingen surdeg, emedan, om surdeg lägges i honom, brödet som ther af bakas, inom få dagar warder mächta torr och kärfft, rå ther emot jästbrödet kan hålla sig färskt och godt en god tid bort åt. Med berättelse om hafrebröds och barkebröds bakande, will man här icke beswära then gunstiga Läsaren, emedan the, som läsa thetta, näppeligen bruka sådant bröd.

4. Capitlet.

Om Brännwins brännande och Distillerande.

§. 1.

Brännwins brännande och bruk är så allmänt i Sverige, at ther sällan finnes något så litet hushåll, hwarest thenna handteringen icke idkas. Man will alltså allenast med få ord beskrifwa thet allmänna eller gemena sättet at bränna brännwin, hwilket sålunda sker: Man tager först omältad säd af hwete, råg, korn eller hafra, eller ock något af thet ena, något af andra sädes slag, såsom 1/8 tunna hwete, 1/4 tunna råg, 1/4 tunna korn, 1/4 tunna hafra, 1/8 tunna ärter eller bönor, eller hälfften af hwarthera; thetta gör en tunna spannemål tillsammans [s. 34.] hwar til tages en fierdedels tunna malt, och males alt tillsammans något grannare, än malt til bryggning. Här wid bör doch thet i acht tagas, at, om pannan, som förbrännan skall brännas med, är mycket tunn i botten, blandningen rå måste malas något grannare, emedan then eljest lätteligen brännes wid botten, och ther af warder ett förskämdt brännwin, som både smakar och luktar illa. När man nu will blanda till brännwin, tages mer eller mindre i sender, altsom pannan är större

eller mindre till. Then malna säden slås i ett renskuradt och med lekter lag, thet är med sjudande watten, afskölgt kar. Är säden wäl torr inbärgad, och af regn alsingen skada tagit på åkren, slås i karet til blandningen utur pannan 2 ämbar lekter lag och ett ämbar kaller lag, hwilken then, som står wid blandkaret, med ett roder inrörer, och så hålles fort at islå och inröra 2 ämbar hett och 1 ämbar kalt watten, til thes blandningen är allenast så tunn, at efter rodret synes lika som ett dike i henne wid starkt rörande. Men om blandningen är af wåtbärgad säd, omröres hon med idel lekter lag, emedan hon äntå gärna warder mycket snart tunn. Så snart en känner wid armens nedrännande i blandkaret en kall ring up omkring, är lagom tid at gifwa jäst och bärma ther uti, och sedan öfwerhöljes thet wäl, och man låter thet stå i 3 dygn, tå thet efter jäsningen gifwit sig neder. Blandningen rörs tå på nytt om, och höses i pannan at hon warder full, och måste förut eld wara gjord under pannan. Hafwer man löst bröst till pannan, så på sättes thet och til smetas fast och tätt med hård och grof rågmjöls-deg. Medan blandningen görs het i pannan, omröres hon flitigt med rodret, hatten påsättes och tillsmetas, och hattens pipor fästas wid kylfatets eller wattentunnans pipor. Kylfatet bör wara wäl stort och owalt, och theruti wid ena sidan en trumma i tunn fyrkant af 4 bräder, som räcker ifrå båtnen och litet öfwer högsta brädden, warandes [s. 35.] upskuren i nedersta ändan, och ofwantil fästad med en spik wid kylfatet. Igenom thenna trumman fyller kylfatet med watten, och när watnet warder warmdt i kylfatet, höses kalt watten in genom trumman, hwar medelst thet warma uphöjes och utrinnet genom en jern-ränna, som är nedskuren i brädden och med wikta blad och spikar fästad innan före, sträckandes sig ett *quarter* eller längre rätt fram utom brädden. Will en låta thet warma watnet rinna i en balja, så kan han bruka thet på nytt i kylfatet, så snart thet är wordet kalt, hwilket wäl kan behöfwas ther, som är beswärlig watten wäg. Thet första pannan uprinnet, fyller panne-ugnen, som förr warit mindre uti, med wed, panne ugnsdören och drag-pipans lilla spell, hwilka ther tills stått öppna, tillslutas och inskiutas, och man låter dören wara tillsluten alt medan pannan afrinnet; men om pannan will stadna drages spjället litet ut, och när hon will rinna för fort, hwilket förebådas af någon rök utur piporna, inskiutes thet strax igen. Förbrännan emottages genom en tratt i en fierding eller ett ankar, som ligger fram under kylfats-piporna. Sålunda fortfar man til at bränna then ena pannan effter then andra, så långt blandningen räcker, och när all förbrännan afrunnit, aftages panne-hatten och bröstet, elden uttages och släcket, kylfats-piporna täppas med blå och fyllas med drank, pannan görs wäl ren, och litet förr än man will klara förbrännan, öppnas piporna, dranken utsläppes, och man tager ett långt spö af grof jerntråd med en blåntåfs på ändan, som wätes och doppas i asko, med hwilken piporna wäl skuras, och sedan rensköljas. När nu alt är til reds, slås förbrännan i klarpannan, bröstet och hatten påsättes och tillsmetas, kylfats-piporna täppas nedan til, eld upgörs i panne-ugnen, som lägges full med wed, och tå piporna ofwan för kylfatet warder hete, öppnas the nedan til, och så snart pannan uprinnet [s. 36.] tillslutes ugnsdören och lilla spellet skjutes igen, och man låter thet med then eldningen rinna af, skiljandes fördropparna och efterlanken ifrån brännwinet. *NB.* 1. Kylfatet görs vidare upåt än thet görs åt båtnen, och hafwer en sådan skapnad, som om man wille krama en sölfbägare tunnachtig, 2. Trumman

görs äfwen så något bredare upåt, af 2 bräder hwarthera af $\frac{1}{2}$ alns bredd ofwan till, och af 2 andra bräder, som äro hwarthera ett quarter breda ofwan til, och sättias imellan the breda bräderna och tilspikas. På hwarthera brädet skall skäras ut med en såg en trekantig lapp. Och trumman ställes sålunda i kylfatet, at hon icke är i vägen för järnrännan hwilken spikas fast när in til trumman.

§. 2.

Then lanken, som runnit effter thet goda brännwinet, måste i en fjerding wäl förwaras, och till at göra sig nytto af honom, är godt at man hafwer en liten distillers panno om 5 eller 6 kannors rum med starka kopparfötter under, i hwilken effterlanken slås, hatten sättes på, och hon lyfftes på elden, fästes wid kylfatet och tillsmetas. Sedan hon uprunnit, tages then måste elden undan henne, och man gifwer grann acht uppå henne, at hon icke må rinna för fort eller för sacht, till hwilken ända elden ökes eller minskas, alt som man ser thet göras behof. I ett *destillers* kylfat kan man ock hafwa en trummo af tunna bräder och mycket mindre, samt ock ther jämte en liten järn-ränna. Eljest kan man ock låta sätta en grof tapp neder på kylfatet at aftappa thet warma watnet, när man will hafwa kalt tit igen.

§. 3.

Enebärs brännwin är mycket helsosamt, och brännes sålunda: Man skaffar sig så mogna enebär som görligt är, rensar them wäl, slår them i en ho, slår litet lekt watten på them, och stöter them sönder med en trästötel. Sedan hösas [s. 37.] the i ett kar, lekter lag slås på them, och alt röres wäl om med ett roder. När thet är lagom kalt, gifwes jäst ther uti, karet täckes wäl, och man låter thet stå sin tid, till thess thet jäsit, och gifwit sig neder igen. Tå brännes thet såsom wanligt är af säd, och klaras sedan. Förbrännan låter man rinna i en blank-skurad messings-kättel eller förtenad koppar-kättel, och afskummar oljan nått med en sölfsked, sammalunda gör man ock med bränwinet, och skiljer oljan wäl ifrån: ty eljest warder brännwinet bätskt och widrigt af henne.

§. 4.

Somlige taga till enebärs brännwin annan säd, såsom hwete, korn, eller hafra en tredje-del, malt en tredjedel, och enebär en tredjedel. Enebären stötas tå som förbemäldt är, men säden males. Sedan höses altsammans i karet, lekter lag gjutes ther på, och blandningen röres starkt om med ett roder. När thet är wordet lagom kalt, gifwes jäst ther uti, och förfares härmed vidare, såsom i 1. §. beskrifwit är om bränwins brännande.

§. 5.

Tallestrunte-bränwin brännes sålunda: Man tager the spåda tallestruntarna, som nyligen utwuxit på tallar, och icke låter them wäxa till thess the äro wordne mycket länge och kåduge. Thesse struntar aftorkas wäl med ett rendt linnet klåde, hackas eller stötas, och blandas sedan med säd, som är malen lagom ther till, såsom hwete, råg eller korn och litet malt. Thet omröres i blandkaret med lekter lag, och så snart thet är wordet lagom swalt, gifwes jäst ther uti; karet öfvertäckes wäl, och man låter thet stå i fyra dygn. För öfrigt förfars och styres här med effter allmänna sättet at bränna, och hålles stadigt kalt watten i kylfatet, at både förbrännan och bränwinet rinner hel kalt. Uti tratten lägges [s. 38.] en tjock klut af dubbelt nytt fris eller

stampadt walmar, på thet then betska kådan, som är i tallestruntarna, må fastna ther på, och grant skiljas ifrå sielfwa bränwinet.

§. 6.

Runbärs-bränwin tillredes på efter följande sätt: Runbären pläckas nätt af sina klasar och stjelkar, slås i en ren ho, hett watten slås på them allenast så mycket, at the warda wäl wåta ther af, och strax ther på stötas the. Ther efter slås the i blandkaret tillika med malt och annan säd, hwar på höses lekter lag, och alt blandas wäl om med ett roder. När thet är lagom swaldt, gifwes jäst ther uti, karet beräcks wäl, och man låter thet stå i 7 eller 8 dygn. Sedan brännes thet och klaras, såsom thet sker när bränwin brännes af annan säd, hwarom är förmäldt §. 1. i thetta *capitlet*.

§. 7.

Efter som Myrbränwin hållas af åtskilliga förnäma i stort wärde, fordrar skyldigheten, at ock här något må talas ther om; och korteligen at säja, så tages ther til malt och annan säd, såsom berättadt är §. 1. När man hint så wida, at man sätter på klarpannan, lägger man i henne en påssa med lefwande myror, the ther gifwa sin krafft utur sig i bränwinet.

§. 8.

Aqua vite görs sålunda: Till $3\frac{1}{2}$ kanna godt sädes-bränwin tages 1 skålpund blårusin, $\frac{1}{2}$ skålpund anis, 2 lod cardemumor, 10 stycken goda fikon, litet saffran stött i mortel. Fikonen upträdas på en sticka, altsammans lägges i en påssa, som hänges i bränwinet, man låter thet stå i några dagar, til thess alt thet tjocka, som kommit af kryddorna i bränwinet, wäl sunkit, och tå tappas thet af i en annan wärpel. [s. 39.]

§. 9.

Rosolis-Bränwin består af följande ingredientier; Man tager $\frac{1}{2}$ skålpund honung, något watten, siuder och skummar theta wäl, och slår sedan $\frac{1}{2}$ stop mjöd uti. Widare tagas 2 lod cardemumor, 2 lod canel, $\frac{1}{4}$ skålpund ingefära och $\frac{1}{2}$ skålpund anis; theta stötes och lägges i en påssa och man låter 7 kannor bränwin rinna igenom påssan och kryddorna i en ren ekefierding, hwar til ock honungen och mjödet ändteligen silas.

§. 10.

Till Malört-bränwin tages malört, hwilkens små stjelkar afstrykas och läggs i en glasflasko, hwar uppå godt bränwin slås, flaskan täppes wäl til, och man låter thet stå stilla i 10 dagar. Sedan silas bränwinet ifrå malörten i en annan flasko, malörtstjelkarna uttagas, läggs i ett linnet kläde, och musten kramas ther utur i bränwinet. Här af tages så mycket enom behagar och giutes i annat bränwin, när han tycker sin maga wara swag; ty sådant malört *extract* med en sup bränwin upwarmer och styrker magen, när thet brukas sållan och måtteligen. Tager man dageligen ther af, så warder naturen inbiten ther med, och thet är tå widare ingen *medicin*.

§. 11.

Andre taga upskuren torr malört, och lägga ett knippe ther af i pannan när förbrännan skal klaras til bränwin, och thet är minsta beswäret at få malört bränwin.

§. 12.

Calmus-bränwin kan man skaffa sig med äfwen så lite mödo. Ty man tager Calmus-rot, skär then sönder, och lägger henne i klarpannan. Men then som hafwer

knapt om Calmus-rot, kan lägga litet i en flaska eller två, at bruka för sin egen mun. Calmus-bränwin gör mycket godt i bröstet. [s. 40.]

§. 13.

Till godt krydde-bränwin tages Canel, fänkåls-frö och Anis, af hwarthera 2 lod, $\frac{1}{2}$ lod Cardemumor, 1 lod Muskåtblommor, 1 lod Ingefära, 1 lod Neglikor, 1 lod Galgio, Cobeber, Salwia, röda Rosor och Citronskal, af hwarthera $\frac{1}{2}$ lod, $\frac{1}{2}$ skålpund säcker, och ther till en kanna bränwin. Här till tager man förbränna, slår then och alla förenämnda kryddor i en *destillers*-panna. Af thetta krydde-bränwin kan man till sin nytto taga en sup om dagen, thet styrcker them som swaga äro, och upfriskar magan, och fördrifwer swärmodighet.

§. 14.

Ett rart och kosteligt annat Krydde-bränwin, som både *präserverar* menniskian för förgiftig lufft och smittesam siukdom, såsom ock fördrifwer *colique* och gör godt i bröstet, tillredes på följande sätt: Man tager $\frac{1}{2}$ skålpund Calmus-rot, $\frac{1}{2}$ skålpund Anis, 4 lod Kumin, 2 lod Fenkål, 1 skålpund socker och 1 kanna friskt watten. Thetta slås i en renskurad malmgryto eller wälfortenad och ren kopparpanno, och kokas till thes watnet till hälfften inkokat. När thet är bestäldt, håller man thet i ett rendt stenkäril till at swalna och siunka. Sedan *destillerar* man thet igenom en tratt med 4 eller 5 kannor bränwin, läggandes öfwer eller uti tratten en ren yllen klut, och i kluten 1 äggehwhita och för 4 öre Saffran, at thet warder klart och får en wacker liusgål färg.

§. 15.

Ett kosteligt Kumin-bränwin kan en få, när han *destillerar* 4 eller 5 kannor bränwin med $\frac{1}{4}$ skålpund kumin, $\frac{1}{2}$ skålpund Anis, 4 lod Pomerants-skål och för 2 öre Sandel.

§. 16.

Til Citron-bränwin tages 1 skålpund Citronskal, 2 skålpund Leffelkraut, som är grön, 4 lod Peparrot och $\frac{1}{2}$ [s. 41.] skålpund Anis, och *destilleras* med 4 kannor bränwin.

§. 17.

Pomerants-bränwin fås, när man *destillerar* 4 kannor bränwin med $\frac{1}{2}$ skålpund Pomerants-skål, 4 lod kumin, $\frac{1}{2}$ skålpund Anis och för 1 öre Sandel.

§. 18.

Meliss-bränwin godt för Moder-siukan görs på följande sätt, at man *destillerar* 2 skålpund Melissa, $\frac{1}{2}$ skålpund Anis och 4 lod Canel Salforial med 4 kannor bränwin.

§. 19.

Ett synnerligt godt bränwin tillredes sålunda. Man tager Canel, Fenkålsfrö och Anis, af hwarthera 2 lod, 1 lod Muskåt, $\frac{1}{2}$ lod Cardemumor, 1 lod Ingefära, $\frac{1}{2}$ lod Muskåtblomma, 1 lod Neglikor, $\frac{1}{2}$ lod Galgio, $\frac{1}{2}$ lod Tysk Salwia, $\frac{1}{2}$ lod Cobeber, $\frac{1}{2}$ lod Citronskal, $\frac{1}{2}$ skålpund Socker, $\frac{1}{2}$ lod röda rosor, och *destillerar* med 5 kannor bränwin.

§. 20.

Italiensk *Rosolis* af 15 kannor gement bränwin, *destilleras* med följande kryddor, nämligen 1 lod Canel, 2 lod Muskåtblomma, 8 stycken Muskåt, 7 lod Galgio, 7 lod Paradiskorn, 4 lod Neglikor, 8 lod Cardemumor, 8 lod Citronskal, 1 handfull Salt, 1

stycke surt bröd. När thet komma hwita doppor på bränwinet, skal man strax taga thet undan. Will man hafwa thet starkare, så tager man thet förr undan. Sedan fergas thet med 6 lod *Sandel*. Tycker man effteråt, at bränwinet kunde wäl wara något swagare, och likwäl hafwa sin goda styrckio, mäter man up bränwinet, och tager så $\frac{1}{2}$ *quarter* socker-sirop för hwar kanna bränwin, och till hwart $\frac{1}{2}$ *quarter* socker-sirop 1 *quarter* watten, hwilket kokas så länge, som man plägar koka färsk fisk. Så snart siraps-watnet swalnat, silar man thet til bränwinet. Här igenom warder bränwinet förökdt, och nyttigare för bröset. [s. 42.]

§. 21.

Til Calmus-bränwins *destillerande* af 30 kannor gement bränwin, tagas $2\frac{1}{2}$ skålpund sönderskuren Calmus, $\frac{1}{4}$ skålpund Fiol-rot, $\frac{1}{4}$ skålpund Ingefära. Kryddorna läggas 1 dygn förut i bränwinet at blötas, och slås sedan med i *destillers*-pannan. Thet destillerade bränwinet kan upblandas med 5 *quarter* honung, hwilken kokas med watten, och afskummas flitigt, och när thetta honungswatnet är wordet swaldt, slås thet i bränwinet, som är *destilleradt*.

§. 22.

Till Kumin-bränwins *destillerande* af 30 kannor gement bränwin, tagas 3 *quarter* kumin, hwilken bör stötas och krossas i en mortel, $\frac{1}{4}$ skålpund Fiolrot, $\frac{1}{4}$ skålpund Ingefära, och ther til görs effteråt en tillsats af 5 *quarter* honung kokad med watten, och wäl skummad.

§. 23.

Salwie-bränwin, af 30 kannor gement bränwin *destilleras* med $\frac{1}{4}$ skålpund torr Salwia, $\frac{1}{4}$ skålpund Fiolrot, $\frac{1}{4}$ skålpund Ingefära; och här til görs sammaledes en tillsats af 5 *quarter* honung kokad med watten och swalad, som slås till thet *destillerade* bränwinet.

§. 24.

Lawendel-bränwin *destilleras* med 7 skålpund torr Lawendel, 4 skålpund Fiolrot, $\frac{1}{4}$ skålpund Ingefära, 30 kannor gement bränwin. Tillsatsen ther til kokas af 3 halfstop honung.

§. 25.

Angelike-bränwin *destilleras* af 30 kannor gement bränwin med 7 skålpund Angelika, $\frac{1}{4}$ skålpund Fiolrot, och $\frac{1}{4}$ skålpund Ingefära, samt en tillsats af 5 *quarter* honung.

§. 26.

Mejrans-bränwin af 30 kannor gement bränwin [s. 43.] *destilleras* med 7 skålpund Mejran, $\frac{1}{4}$ skålpund Fiolrot, $\frac{1}{4}$ skålpund Ingefära, och en tillsats af 5 *quarter* honung.

§. 27.

Rosenmarin-bränwin af 30 kannor gement bränwin *destilleras* med 3 skålpund torr Rosenmarin, $\frac{1}{4}$ skålpund Fiolrot, $\frac{1}{4}$ skålpund Ingefära, och en tillsats af 6 *quarter* med watten kokad, wäl skummad och swalad honung.

§. 28.

Enebärs-bränwin af 30 kannor gement bränwin *destilleras* med 6 kannor stötta enebär, $\frac{1}{4}$ skålpund Fiolrot, $\frac{1}{4}$ skålpund Ingefära och litet källewatten, men ingen honung.

§. 29.

Malört-bränwin af 30 kannor gement bränwin *destilleras* med en hand full afplåckad och torr malört, $\frac{1}{4}$ skålpund Ingefära och $\frac{1}{4}$ skålpund Fiolrot.

§. 30.

Pomerants-bränwin af 30 kannor gement bränwin *destilleras* med 5 skålpund Pomerants-skål, ett fierndels skålpund Fiolrot, ett fierndels skålpund Ingefära, och 5 *quarter* honung.

§. 31.

Citron-bränwin af 30 kannor gement bränwin *destilleras* med 5 skålpund Citron-skål, ett fierndels skålpund Fiolrot, ett fierndels skålpund Ingefära och 6 *quarter* honung.

§. 32.

Anis-bränwin af 30 kannor gement bränwin *destilleras* af 4 lod god Anis, ett fierndels skålpund Fiolrot, ett fierndels skålpund Ingefära, och 5 *quarter* honung.

§. 33.

Bröst-bränwin af 30 kannor gement bränwin, *destilleras* med 2 skålpund Lacrits-rot, 1 skålpund Ingefära, 1 skålpund Neglikor och fem halfstop honung. [s. 44.]

§. 34.

Cardemume-bränwin af 30 kannor gement bränwin *destilleras* med ett halft skålpund Cardemuma, ett fierndels skålpund Fiolrot, och 5 halfstop honung.

§. 35.

Rosen-bränwin görs således, som här effterföljer, nemligen: Man plåckar af färska rosor, lägger them i blöt i bränwin ett dygn, och *destillerar* sedan bränwinet och rosorna med Fiolrot, Ingefära och litet honung.

§. 36.

Bränwin af färska Neglikorosor görs på samma sätt, som nästföregående §. 35. visar om bränwin af färska rosor.

§. 37.

Russin-bränwin af 15 kannor gement bränwin *destilleras* med 2 skålpund blå-russin, 1 skålpund Fikon, ett halft lod Saffran, för 2 öre Muskot-blomma, för 1 öre Ingefära, Lacrits-rot, Fiolrot, för 2 öre. Thessa kryddor läggas i blöt förut i bränwinet, som upblandas med litet kalt watten, förrän thet *destilleras*.

§. 38.

Franskt bränwin brännes af Franskt wins drägg eller bärma, *destilleras* sedan om, och man lägger på kluten i tratten Canel, Muskot och Neglikor, litet af hwarthera slaget i proportion til förbrännans myckenhet, så att thet *destillerade* bränwinet kan få en behagelig smak theraf. Behöfwer thet *destillerade* bränwinet upblandas, emedan thet thyckes wara förstarckt, så blandas thet med intet annat, än med litet kalt watten.

§. 39.

Renskt-bränwin brännes af gammalt Rensktwin eller [s. 45.] af thes bärma, och *destilleras* sedan med Canel, Muskot och Neglikor, samt upblandas, om man så wil, med litet kalt bruns- watten, alt såsom skrifwit är här näst förut om Franskt bränwin.

§. 40.

Af gammal ölbärma, så wäl som ock af färsk ölbärma, som är qwar igen i tunnorna sedan thet klara ölet är aftappadt, kan en jämwäl få godt bränwin, när man

upblandar then samma med godt brunswatten eller siöwatten, och sedan bränner henne, och *destillerar* thet, som brändt är, läggandes på kluten i tratten eller ock i *destillers*-pannan litet stött kumin, winruto eller annat, som är helsosamt, och gifwer en behagelig smak.

§. 41.

Mången hafwer om sommaren och först om hösten ett surt och wederwärdigt, samt för bröstet högst skadeligit öl, thet han gärna wil använda til husets nytto. Men ingen större nytto lærer han kunna hafwa theraf, än om han slår thet i *destillers*-pannan, och thermedelst skaffar sig ther af ett godt och wälsmakande bränwin. Och thetta finner man wara i bruk hos åtskilliga goda hushållerskor.

§. 42.

Först om hösten händer thet gemenligen hwart år, at af stormwäder en stor hop äpplen och päron affalla, innan the ännu hint til sin mognad, så at utur mången trädgård dageligen then ene korgen effter then andra uppläckad utbäres af sådan frucht, som ingen kan äta hwarken rå, eller kokad, eller stekd, eller torrkad. Tå pläga somlige bränna ther af ett kåsteligit bränwin, hwilket the göra på följande sätt. The [s. 46.] låta fruchten ligga ihop til thes hon något börjat råttna, slå henne sedan i ett kar, ther the hacka, och stöta henne wäl med litet påslaget hett watten. Ther til slås något mindre säd än fruchten war, och måste tredje delen af thenna malna säden wara malt. Här på slår en kokadt hett watten i karet, och en annan rörer wäl om blandningen med ett roder, tagandes ther till lagom watten, såsom när en blandar af bara säden, at hon icke warder för tunn. När hon är lagom swal, gifwes jäst ther uti, och tå hon stå sina 3 dygn, brännes ther af först förbränna, och förbrännan klaras eller *destilleras* till bränwin.

§. 43.

Af lanken eller thet swaga, som rinner effter purt sädes bränwin, kan göras god ättika på följande sätt: Man tager en god ekefierding, som öl, win, men icke bränwin, utan heldre alsintet warit uti, och tager then öfra botten utur honom. Man kan ock låta göra sig en sådan med inskuren lös öfwerbåtten. Sedan görs en deg af rågmjöl, ättiko och litet winsten, hwilken deg uttrillas med händerna såsom till kringlor, och smetas fast i fierdingen rundt omkring på båtten, och jämwäl ett kors ther af fast smetas neder på båtten. Ther på hålles lanken litet warm giord, och jäst lägges ther uti tillika med en näfwa malet malt. Öfwerbåtten lägges så på fierdingen, och kring-smetas tätt med hård deg af grofft rågmjöl. Thess utan bindes något tiocckt yllet kläde upöfwer och upomkring fierdingen, och han sättes på ett warmdt ställe, at lanken wäl surnar. När man nu wil hafwa af thenna ättikan, måste man sachteligen hålla, och icke rysta up thet tjocka i fierdingen. [s. 47.]

5. Capitlet.

Om Ljus-Stöpande.

§. 1.

För dagarnas korthet skull, och the långa nätternas mörker om wintertiden i the Nordiska länderna, hafwa menniskjorna, som them bebot, af urminnes tider warit sorgfälliga therom, at the ifrå skymningen några timar på afftonen, och jämwäl effter 6, 7, eller högst 8 timars sömn och hwilo, ett godt stycke för dager måtte fortskynda sina hus- och ämbets-syslor. Och på thet the af mörkret icke måtte hindras, hafwa the påfunnit hwarjehanda sätt at lysa sig, hwilka här onödigt är widlöffteligen at beskrifwa, althenstund the i vårt land, som är ett ibland the Nordiska, ännu äro i bruk. Ty här weta både höge och låge om lysande med tyr- och torrweds-stickor, med spisel-eld, med åtskilliga slags lampor, med talg- och waxlius, och med wax-staplar. Om talg- och waxlius, såsom the förnämsta och beqwämligasta, och om theras stöpande, är man sinnad at handla i thetta *capitlet*.

§. 2.

Til talgens ansande, innan han är til reds at stöpa lius af, hörer at han warder renad och skilgd ifrå sina hinnor, senor, körtlar och annor orenlighet. Sådant sker på följande sätt: Man lägger talgen, sådan som han är tagen utur Creaturet, sedan the största stycken äro skurna i litet mindre stycken, i ett rendt kar eller mindre käril, slår ther på mer än sommar-liumdt watten, och trampar honom rätt wäl med rena fötter, till thess all blod och orenlighet är ifrån [s. 48.] honom, och han worden hel simmug. Synes så göras behof, håller man af första watnet, sedan han en stund är trampad ther uti, och slår ännu ett eller annat halfwarmdt watten på honom, trampandes honom åter, at han må warda thesto renare och hwitare. Thernäst tages talgen up, lägges klimpetals på bräden, at watnet får wäl rinna af honom innan han smältes och skires.

§. 3.

Igemen bereda the Swenske talgen sålunda, förrän the smälta och skira honom: The lägga honom i en ho, hacka honom sönder med en yxan, hållandes yxan som oftast i elden til thess hon warder ljum, at talgen icke må hänga fast wid yxan, och när the hackat talgen en stund, slå the honom med ljumma yxhammaren en stund, at han warder tät, såsom en wäl kramad ost. Sedan wända the om talgen, hacka och slå honom på nytt, och hålla så fort at hacka, slå och wända honom länge och wäl, till thess han är worden fin och simmug. Men thenna ansningen är icke at förlikna wid then förra: ty först warder icke talgen härigenom så hwit och täck; sedan är med hackningen och slåningen mera arbete, widare förspilles på thetta sättet mycken talg, som följer up med yxan, så snart hon kallnar, hwilken med följande talg gemenligen i wädrer faller af yxan, och flyger omkring gälfwet hit och tit, så at han föga

kan igenfinnas, och thet lilla, som igenfinnes, warder orenat af sand och annat. Änteligen är ock thenne talgen något swårare at smälta, än then i halfwarmdt watten trampade talgen, at förtiga thet ljusten, som stöpas af honom, hwarken äro så wackra, ej heller brinna aldeles så wäl, för något ikommit grummel skull.

§. 4.

Någre lägga then färskta talgen i stekpannor, och insättia honom i en lagom het ugn, taga honom utur ugnen [s. 49.] så snart han wäl mjuknat, skynda med honom i en ho, så eller baljo, ther the strax med en stötel stöta honom, innan han smältes. Ehuruwäl thetta sättet går något lättare och fortare, än när talgen med yxa hackas och slås medan han är kall och hård; likwäl spilles lätteligen något wid stötningen, och talgen warder gärna gålachtig, och mindre ren än när han trampas med watten.

§. 5.

Tå nu talgen är så tillredd, som ofwanförmäldt är, lägges han i en ren gryto eller kättel, med tågelig eld under at långsamt smältas, och sönderklyfwes flitigt med en twärhandsbred träspada, samt med spadans omröres, at han thesto förr må smältas; och sedan skires och silas han igenom en hårsil, eller ett rendt linnet kläde, i ett käril, som är widare up åt, än wid båtnen, at han lätteligen kan tagas ut, när han starknat och kallnat.

§. 6.

Förr än en ställer an at stöpa lius af then skirda talgen, måste ljuswekarne hafwas tillreds, till hwilka tages garn, som icke får wara mycket hårdt snodt i spinningen, af lin-skäckte-fall, eller af grofwa lin-blår, eller af bomull. Skäcktefalls garnet och blångarnet till lius-wekar skall bykas några gånger, och blekas wäl; samt ther efter wäl skäcktas och klappas med ett klapprå, at alla skäfwor gå sin kos och thet warder helt mjukt. Sedan nystas thet, och härftwas til så långa lius, som man wil hafwa, och när härftwan är afskuren til lius-wekar, och wekarne äro twinnade och strukne, gör man uträkning huru många lius man will hafwa af hwar mark talg, 6, 8 eller flera, altsom liusen skola warda större eller mindre till. Thenna uträkningen är i synnerhet angelägen för them, som wilja sälja lius. [s. 50.]

§. 7.

Ljus-kärnan, som liusen skola stöpas uti, skall wara något djupare, än the längsta lius man någonsin ärnar sig till at stöpa i henne, lika wid ända igenom, och owal, at man kan hafwa så mycket flera lius på stickan i sender till at stöpa eller doppa neder i henne. Håller kärnan i owal 2 och ett half *quarter* ändalångs öfwer, så kan man hafwa 8, 9 eller flera lius på hwar stickan at stöpa. Innan wekarne stöpas till lius, doppas the en gång i talg med nedersta ändarna, och tager man i talguga ändarna, och stryker ther med hela wekarna. Widare utbredas the på stickorna till lagom rum imellan, åtminstone goda 2 twärfingers rum, och strykas sedan jämna och rätas.

§. 8.

Är thet kalt rum, som man stöper uti, slås en så eller balja half med kokhet watten, hwaruti kärnan sättes, och then renskirde talgen smältes med tågelig eld, och hälles i kärnan, och sedan fylles hon med kokhet watten på en twär tum när, tå talgen blifwer ofwan på, och watnet in under. Här uti stöpas eller doppas nu ljusten så många gånger, som man will hafwa them tjocka till, och låter man them wäl swalna imellan

hwar gång the doppas. Förrän the skola doppas sidsta gången, ifråskärs then tome talgen nedan om wekan på ändan af hwart lius, och smältes thenne talgen togeligen, och slås i kärnan. Häruti doppas ändteligen andre wekar några gånger till danckar, whilke brukas till at lysa sig med wid hwarjehanda spring-syslors förrättande i huset.

§. 9.

Ljus-stöpande i *Stockholm* sker på effterföljande sätt. Ther brukas icke aflånga, utan hel runda kärnor, och göras några runde brädlappar effter kärnans storlek eller widd. Mitt uppå hwart rund-bräde fästes ett handtag, och rundt [s. 51.] omkring thet runda brädet inslås små krokvar med lagom rum imellan, hwar på ljuswekarne hängas, och så tager man i handtaget, och stöper them till så stora lius, som man will.

§. 10.

I Sverige hafwer i många år redan warit mycket brukeligt at göra ljus i Glas-Formor, hwilket hafwer åtskilliga förmoner med sig. Ty ljusen warda på thetta sättet ganska skinande, släta och wackra fram för andra ljus, och med mächta litet möda gjorda, förutan thet, at man kan i glas-forman skaffa sig ljus af så liten bit talg, som ogörligt är at stöpa ljus af i ljus-kärnan. Man kan i oföromodelig hast få hederligt främmande, och hafwer intet ljus at framsättja, men likwäl en bit talg i huset, som är föga större än ett höns-ägg. Ther af kan man på en half timas tid medelst glas-forman få ett heders-lius at sättia på bordet.

§. 11.

När någor will göra form-lius, måste han hafwa glas-formor, som äro räta och icke krokuga. The måste wara lyckeligen blåsna och fullkomligen släta, at ingen wäderblåsa är uti them, eller något, som kan hålla ljuset fast. Ja, the måste wara småningom widare ifrå then ena ändan till then andra, och på intet ställe klämma, at ljusen lätteligen gå ut. Till hwar glas forma skola wara en plugg eller propp at fästa wekan och göra tätt med i lilla ändan, och en pinne at wrida wekan och ställa honom rätt med i stora ändan. Weken drages igenom glas-forman med en jerntråd, som är en liten krok eller halfögla på. Man skall ock hafwa ett litet bord med så många bårade hol på, som man hafwer många glas-formor til. Imellan hwart hol lemnas i *quarters* rum, och bör holet wara så trångt, at lius-forman icke går aldeles neder, utan stadnar med storändan ett eller tw twär finger ofwan före. Sedan glas-formorna äro nedsatta [s. 52.] i sina hol, skiutes weken till en sido i glas forman, och man tager talg, som står smältad i grytan, med ett ten-qwarter eller annat beqwämligt kärile, och gjuter i glas-formorna, hwilket så snart thet är bestäldt, föres weken med sin pinna till at sittja mitt i forman. När ljusen i formorna kallnat och kommit till sin stadighet, uttagas pluggorne i lilländarna på glas-formorna, och liusen utdragas med pinnarna, som wekarne äro bundne om i storändarna. Hafwer talgen haft något fel, och ljusen theraf icke kunna lossna i glas-formorna, måste man wid elden, doch något långt ifrå, wända glas-formorna omkring några gånger en i sender, så låssnar thet ena ljuset effter thet andra, och låter sig utdragas. Här wid måste man tilstå, at ljusen något förlora af sin glants. Till at förekomma thetta är wäl om en kan skaffa sig tjenlig talg till form-ljus, och är färsk talg här till mycket bättre, än gammal, warandes jämwäl försökdt, at färsk fåre- eller bocke-talg bättre lämpar sig till form-ljus, än talg af oxar eller kor.

§. 12.

Af gammal talg rinna ljusen gemenligen, men at thet icke må ske, är nyttigt at slå en slef pinck i grytan i then smältada talgen, och sedan slå thetta till thet heta watnet i ljus-kärnan, hwar uti när ljusen äro stöpta, brinna the sparsamt, och rinna icke.

§. 13.

Will man, at ljusen skola brinna icke allenast mycket långsamt, och icke rinna, utan ock hel klart, så blandar man i then smältada talgen litet koppar-erg (på Tysko grünspan) och blyhwitt. Man smälter jämwäl litet talg och wax tillhopa, och stryker wekarna ther med, förr än man stöper them til ljus, så winner man med nöje thet ändamålet, som man på syftat, och gjort sig omkostnat och beswär före. [s. 53.]

§. 14.

At lius måga brinna wäl, och lysa mycket klart, pläga några slå godt bränwin i ett fat, och doppa liusgarnet ther uti, låtandes thet sedan wäl torrkas innan wekar göras ther af. Här af brinna liusen mycket klart, och brännwinet minskas icke så stort, ei heller orenas thet af rena liusgarnet, utan kan upsilas och brukas igen.

§. 15.

I glasformor, som tilföre är handladt om i thetta capitlet, kan man ock göra waxlius; men måste grant achta sig, at glasformorna icke wid liusens utdragande, eller eljest igenom något förseende, sönderbräckas. Til at undwika thenna skadan pläga somlige skaffa sig formor af jernbleck, som är förtennadt, hwilka bättre tola at handteras med macht, än glasformor. Men thetta oachtadt, skal man likwäl se sig före, at en bleckforma icke igenom stötar eller annor owålighet får böglor; ty tå slepper hon icke liuset.

§. 16.

Aldrabästa sättet, som ock är mäst brukeligit at göra waxlius, är thet, hwilket här-effter följer, och hwarigenom waxliusen warda wackra och skinande, om thet icke fås i glasformor eller i bleckformor: Man låter göra sig en liten smal lius-kärna af koppar eller jernbleck, så lång som man täncker sig någonsin skola behöfwä henne. Then som skall göra waxlius allenast at bruka i förnåma herrehof, eller på begrafningar, behöfwer icke så lång lius-kärna, som then hwilken skall göra stora altars lius, the ther i somliga Kyrkior brukas fem qwarter långa. En sådan koppar- eller bleckkärna fyller man med kokhet watten, och sätter henne i en lång bytta eller kruka, som ock är full med kokhet watten, och sätter henne för en spisel-eld, at hon warder het. Tå smälter man waxet i en jern- eller malmgryta, och släpper 3 eller [s. 54.] 4 droppar terpentint ther uti, alt som man hafwer mer eller mindre wax til at smälta. När waxet är smältadt, slår man thet heta watnet utur kärnan, och silar thet smältade waxet i henne igen igenom en tunn ren klut. Här uti doppas en weke i sender 2 gånger å rad, och icke i gång allenast, såsom när man stöper talglius; thenne weken lägges på bordet, som måste wara hel jämt och rendt, at ingen orenlighet kommer i liusen; och så fortfar man at nederdoppa hwar och en af the öfriga wekarna 2 gånger å rad, läggnandes them på bordet. Så snart en doppad weke swalnat, kaflar man honom på bordet med ett slätt kafwelbräde, at han warder trinn och slät. Sammaledes gör man ock med the öfriga indoppade wekarna, och doppar them åter 2 gånger å rad hwarthera, kaflandes them på bordet å nyo, innan the tredie gången in doppas. Sålunda fortfar

man til thes man fått liusen så tjocka, som man will hafwa them. Under stöpningen måste rummet, therest man stöper liusen, hållas mycket varmt, och bordet, som man ansar liusen på, ställas på ett sådant ställe i kammaren, warest intet drag eller wäder kommer åt thet; hwilket om thet skulle ske, wordo liusen fläckota, fula och remnade. Om waxet under stöpningen tjocknade och starknade i kärnan, måste thet strax hållas ut, och annat warmdt wax slås i kärnan igen. När alla liusen äro färdiga, läggas the å rad på bordet, och affskäras eller snoppas med en skarp knif i nedra ändan, at the warda lika långa. Ändteligen hölges ett rendt kläde öfwer liusen, och uppå thet klädet något mera, som afhindrar kölden ifrå them, och låter man them ligga så hölgda til följande dagen, tå the gnidas med en ren yllen klut, at the warda hel slåta och skinande.

§. 17.

Sedan nu tydeligen är beskrifwit huru waxljus skola [s. 55.] göras, will man ock utförligen wisa huru waxstaplar skola göras. Först måste en acktsam hushållare skaffa sig the ther til hörande nöwendige *instrumenter* och verktyg, som är en rund skifwa af koppar eller bly med 19 eller 20 trinna eller *ovale* hål på, så lagandes, at hwarthera hålet på then samma blifwer allenast en liten måhn större än thet andra, doch så, at thet minsta giöres icke större eller mindre, än, at allenast blotta wekan kan trängas ther igenom. Thenna skifwan, hwilken sitter löst fastnaglad wid litet stycke jern, så att hon kan wridas omkring, så fort man thet behöfwer, sättes sedan uti ett par klåfwar, som äro fast slagne, på ömse sidor wid en stohl med 4 fötter under och ett *ovalt* håhl mitt uti, hwarest en dylik kåppar skåhl, med thet smälta waxet uti, ställes: Wid hwarthera enda af thenna stolen, lägges ett litet bräde om 3 alnars längd wid pass, som åter sedan fästas med andra endan på the 2ne stohlar, i hwilka the så kallade trummor, på sina axlar, rulla omkring, när waxstapelen drages. Förutan thenna stohlen, måste ock en waxstapels makare förese sig med en malmgryta, at smälta waxet uti; och en liten kopparpåtta at *preparera* kådan uti, såsom ock ett eldfat, at thet med alltid hålla waxet, när thet drages, lagom varmt. När waxstapelverket nu är sålunda upstält, lägges waxet i sin gryta och *terpentin*en eller then förut wäl skirda och arbetada kådan, som göra samma gagnat, i sin påtta at smältas uppå glöd och icke wid någon låga, på thet elden icke må komma ther uti och förtära i otid hela smältan; smältes så tågeliga, at hwarken waxet eller kådan får siuda: sedan gjutes kådan som måste wara 2 lod emot hwar marck wax ibland waxet, doch hwarken för warm eller starknader, therpå håller man altsammans såsom thet hopa blandat är, uti then ovale kåpparskåhlen, som står i sitt håhl på sielfwa stohlen. Medan thenna smältningen påstår, tillagar mästaren med [s. 56.] handtlangare wekan i så måtto: Til hwar mark wax tages 16, 17, 18, a 19 alnars bleckt lin garn, hwilket fördubblas på trummorna til thes wekan blifwer så tiock man honom åstundar. Twinnas sedan med en liten grin lagom hårdt, at weken icke korras, och gnides med en smula osmält wax, at han blifwer wäl jämn och släter. När thet nu enteligen kommer til sielfwa dragningen, stickes ändan af wekan neder lagd i then *ovale* skåhlen med smälta waxet uti, under en jern klåfwa, in uti thet minsta håhlet på skifwan, och föres så til then ena trumman, fästes wäl med ändan och wiras sedan så lenge han räcker omkring henne. När han tå något nära swalnat på then trumman, föres

han åter af henne, genom waxskålen och nästa håhlet på skifwan in uppå andra trumman, at åter ther swalnas. Här med *continueras* alt fort genom alla hålen, hwart effter annat, til thes man fådt honom så tiock, som man behagar. Sidst, tå han är fulldragen och swalnader, lägger man up strängen til waxstapel, i hwad form man hålst wil, antingen trinder eller fyrkantiger, med ett håhl igenom, at han kan trädas på ett waxstapeljern, hwilket hafwer en tång med fiäder på som kniper om liuset, så ofta thet brinner, på thet, thet af sig sielft må släckna, i fall man skulle råka somna eller gå ther ifrån med en hast, på en stund. Then förmån har sådant waxlius fram för talg lius, at thes os icke skadar hufwudet ey heller thes skien så mycket ögonen, som talgliusen göra; äro ock alltid så dryga at brinna, som waxet kan wara dyrare än talgen, enkannerligen när the warda upricktigt gjorde, tå the äro en half gång nästan drygare än eljest. [s. 57.]

6. Capitlet.

Om Twål- och Såpe-siudande.

§. 1.

E huruwäl uti förra Delen och Siette-Afdelningen *Pag.* 86. *Œc.* är förut handladt om Twåls och Såpes kokande i korthet, så at then, som en gång sett sådant göras, eller ock länge sedan hört ther om talas, kan ther af få en påminnelse om ett eller annat, som kunde wara glömdt: icke thess mindre, emedan man sedermera fått ther om en ordenteligare och mycket omständeligare beskrifning, hwar af ock then, som är aldeles okunnig i thenna saken, kan få ett redigt och klart begrep, will man jämwäl then samma här bifoga, til then gunstiga Läsarens wissare nytto i hushållet.

§. 2.

Till stark, god twål at twätta kläder med, måste man hafwa god eke- eller björke-asko, och tages till en tunna god asko 4 kannor Ölandskalk, eller 2 kannor Godtlands-kalk, eller god Öster-Giöthlands kalk. Är askan swag, så tages mera kalk, men icke för mycken, emedan kläderna ther af warda sköra, såsom thet finnes, at Rysslands lärfft är skört ther af, at thet under blekningen är bykdt med för mycken kalk ibland askan, som wäl gör snart hwit, men ganska skör och bedrägelig wäf. Man kokar up en hop siö-watten eller godt källe-watten i en bryggepanno, lägger imedlertid en fjerdedel af askan i en så eller baljo, slår af thet heta watnet något på askan, och rörer wäl om, at han warder däfwug. Tager sedan ett kar, som är hol på i botten wid then ena brädden, sätter uti holet en staka, tappräck [s. 58.] kallad, som gör wäl tätt, och räcker wid pass en half aln högre än karets öfre brädd, och lägger råst käppar på botten i karet, och öfwer råstkäpparna ren, grof råghalm, såsom til

brygning i gemen brukeligit är, samt öfwer halmen ett glest linnet kläde, på hwilket görs hål för tappräcken, at han kan gå therigenom, och thet nederfällas på halmen. Ofwan på thet linna klädet lägges then däfwuga askan, som är i såen, hwar på strös fjerdedelen af kalken, och hett watten utur bryggepannan slås ther ofwan på, at askan och kalken litet skylas af watnet. Åter slås en fjerdedel af askan i såen, som görs däfwug med kokhett watten äfwen som tilförene, slås sedan utur såen i karet, andre fjerdedelen af kalken strös ther på, och watten utur bryggepannan pågiutes såsom tilförene. Sålunda fortfar man til thess man fått then öfriga askan och kalken ock i karet, hwar på höses til slut så mycket hett watten, at the står långt öfwer askan och kalken. Thetta låter man stå öfwer natten, andra dagen tappas luten af, i thet man litet drager up tappräcken, som sitter i råsthålet, och förwarar samma lut i ett annat kärile. Samma lut frestas med ett nywurpet okokadt ägg, om thet flyter, så är hon skarp och god, eller ock frestas hon på tungan, kännes hon skarp och stickande, så är hon god, kännes hon swag, så skjutes tappräcken wäl tätt neder igen, och luten höses småningom tillbaka på karet at stå ännu ett halft eller helt dygn altsom thet tyckes enom kunna behöfwas at askan må gifwa sin öfriga kraftt ifrå sig, och sedan tappas hon af. Tå slår man tre fjerdedelar af thenna luten i en kättel, kokar up henne, lägger så ett lispund god sönderskuren talg i luten, och rörer wäl omkring medan thet kokas i 2 timar, at thet warder tjockt och segt. Som oftast höser man ock up och ned i kättelen, gjutandes af then kalla luten ther uti tå och tå en slef, när skummet mycket pöser i kättelen; tryter [s. 59.] kall lut, så slår man kalt watten uti. Man låter thet ther effter orördt kokas ännu i 4 timar, slår så litet ther af i en skål, blandar thet med litet salt, rörer thet wäl om, låter thet så stå och warda swaldt; tager sedan twålen, som stadgat sig i skålen, samt kalt watten, twättar ther med sina händer, och luchtat åt om the luffta lut eller flåt. Luffta the flåt, så måste mera lut slås i kättelen, och kokas en liten stund; men luffta the lut, så är thet såsom thet bör wara. Warder then gjorde prof-twålen wäl hård, och låddrar sig braf, och ingen talg kennes, så är han god. Tå hafwer man tilreds en half fjerding salt, kastar ther af en näfwa i sänder i kättelen, rörer wäl i botten och omkring med en träspada, och låter thet ännu kokas litet, till thess man ser at twålen och luten skiljas åt i kättelen, och twålen wisar sig hwit fram. Man sticker tå hastigt en pinna eller ett slefskaft i then hwita twålen, och låter thet swalna: hafwer twål fastnat på pinnan eller slefskaftet, så äro medelst thet ikastada saltet twålen och luten skilgda åt; men hafwer ingen twål fastnat ther på, så äro the icke skilgda åt. I thet fallet lägger man mera salt uti, rörer wäl om och ifrå botten, och låter thet ännu kokas en halftima, eller til thess man af profwet med pinna eller slefskaft finner thet wara riktigt. Tå tager man elden undan kättelen, släcker honom, lyffter kättelen af, at han stadnar med kokandet. Så snart alt thetta är bestäldt, måste man hafwa till reds en här til giord fyrkantig brädlåda, på hwilken alla fyra sidobräderna kunna låssas och borttagas, och skall bottenbrädet wara fullt med små bårada hål, och sättjas på spjälur öfwer ett kar. På bättenbrädet bredes ett wått linnet kläde, och så hwälfwes twålen med luten hastigt utur kättelen i lådan, hwarest han wid lutens aflöpande efter handen warder kall, stadig och hård. Ändteligen lyfftes brädlådan af karet på ett bord, som bör [s. 60.] wara wått, sidobräderna

på lådan göras lösa och borttagas, och twålen, skufwas togeligen af båten på bordet, ther han med en tråd skäres i skifwor, som under torkningen några gånger wändas.

§. 3.

En god skum-twål eller raketwål kan en lätteligen få på följande sätt: Man tager af twålen, sedan pannan stadnat effter kokningen, och slår i en kättel, håller theribland litet rosen watn, hwaraf han får en behagelig lufft, och wispar sedan rätt braf med en wisp at thet blifwer braf segt. Tå låter man litet stå thet, slår thet sedan innan thet swalnar på en duk uti en sådan lådo, som nest förut omtald är. Skulle man wid förra twål kokningen wara hindrad at man ei kommer til at nyttia twålen utur pannan til thenne skum twåls görning, så kan man ock taga af then ferdiga twålen, skärän i tunna skifwor, leggan i en kättel, smeltan öfwer elden, wispan rätt braf, låtan litet något swalna, hållan sedan uti kärillet som nemdt är. När han tå är swal, kan man tagan utur kärillet och skärän i behageliga skifwor.

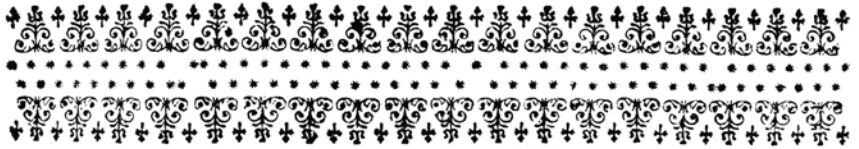
§. 4.

Till god såpo behöfwer man icke taga bara talgen, utan ther till kan jämwäl brukas annat fett. Stora hushållerskor låta göma ihop alla ben, som eljest gemenligen bortkastas, sedan köttet är afskurit och upätit, hafwandes wisst ställe ther till inunder någon trappo eller i något swalt rum, ther fett af warman icke uttorkas, såsom wisserliga skedde om the gömdes i ett rum, som upwarmas med mycket eldande i spisel, bakugn eller kakelugn. Thessa benen låta the klyfwa sönder på en wiss tid om året, hwar til Luciae tid kan wara tjenlig, emedan wäfnung, slachtning med mera är förbi wid then tiden. Samma ben kokas sedan med watten 5 [s. 61.] eller 6 timar, at fett går wäl utur them, som skummas af effter handen, ty eljest kokar thet bort. Hwad under kokningen icke kan skummas af, får man igen sedan grytan tagits af elden och swalnat. Mången god hushållerska får så mycket fett utur benen, som hon kokar sig en half tunna såpo af.

§. 5.

Samma beskrifning, som §. 2. finnes om twål, kan följas ett långt stycke wid såpekokningen. När saltet är kastadt i kättelen, såsom ther står, tå höser man up thet som skal wara til såpo, uti en ren så eller något annat kärill, och måste wara tilreds med grötträen at röra, och then tredie slår en handkittel friskt watten hastigt och hårdt i såpan och the andre röra i förstone sachteligen. Kännes såpan tung för grötträen, tå slås åter en kättel kalt watten uti, och måste the, som röra, arbeta rätt flitigt, alt til thess såpan är worden kall, annars warder hon lutig. Änteligen hålles såpan i en half tunna eller fierding, som förwaras med låck at ingen orenlighet kan komma thertil.





THEN TIJONDE AFDELNINGEN.

HANDLAR 1) OM ALLAHANDA MORALISKA, PHYSICALISKA, MEDICINSKA OCH OECONOMISKA ANMÄRKNINGAR I ANSEENDE TIL WIN I GEMEN, 2) OM WINETS SKÖTZEL UTI KÄLLARE, 3) OM ALLAHANDA WIN-KONSTER, 4) OM ALLAHANDA SLAGS FRUCHT- OCH KRYDDE-WIN, 5) OM ALLAHANDA SLAGS WIN-ÄTTIKA OCH 6) OM WIN-RANKOR OCH THES SKÖTZEL.

Ehuruwäl man äfwen så litet om wins plantering i Sverige införa kan, som görligit wara skulle siewa thet kalla *Climatet* härstädes at förändra: Så wil man doch om win, hwilket ifrå främmande orter til stor öfwerflöd hit til Sverige infördt, och af thes Inwånare ej sparsamt upödt warder, så mycket, som mitt ändamål tillåter afhandla.

1. Capitlet.

Om allahanda Moraliska, Physicaliska, Medicinska och Öconomiska anmärkningar i anseende til win i gemen.

§. 1.

Then förnämste dryck i werlden är wäl winet, hwilkets första upfinnare man säger billigt, at Noach warit [s. 1.] *Genesis. 9:20.*¹³ Hwar af thes ålder står at aftaga. Then wise Syrach berömer wins måtteliga bruk ganska högt i *Cap.*

31:32. hwarest han så talar: Win wederqwecker menniskiones lif, om man dricker thet måtteliga. Och hwad är thet för ett lefwande, ther intet win är? [Vin är som livet självt för människan om det dricks i måttliga mängder. Vad har man för liv om vinet fattas? Syr. 31:27] Konung David tilläger thet en särdeles krafft, at göra ett gladt mod och wederqweckia hiertat, Ps. 104:15. Winet skall frögda menniskiones hierta [och vin, som gör människan glad, Ps. 104:15], hwar med ock Syrach instämmer i *Cap.* 31:35. Win druckit til nödtorfft, frögdar kropp och siäl. [Fröjd i hjärtat och glädje i sinnet ger vin i rätt tid och i lagom mängd Syr. 31:28] Salomon uphöjer i synnerhet thes bruk hos bedröfwadt och bekymmersamt Folck. Prov. 31:6, 7. Gif starcka dryckar them, som förgiöras skola, och win bedröfwadom siälom: at the måge dricka, och förgäta sina wedermödo, och icke mer ihogkomma sin jämmer [Ge vin åt dem som har det svårt, ge de bedrövade att dricka, så att de glömmet sin fattigdom, och inte tänker på sitt elände mer. Ords. 31:6,7].

I sanning ett *temperaradt* win, som icke för surt, ej heller för starckt är, och hufwudet ei beswärar, förtienar, ibland the bästa stärckande medel, främsta stället. Ty thet befordrar förtreffeligen blodets rörelse, stärcker Magan, gör andedrächten friare, och förer then utmattade kroppen åter til kraffter, äro then stora *Doct. Medicinae Friderici Hoffmanni* ord.¹⁴ *Timotheus* hade en swag maga, men Apostelen *Paulus* förordnade honom therföre at bruka win. 1. *Tim.* v. 23. Drick icke länger watn, utan bruka något fögo win, för tin maga skull och at tu ofta siuk är [Drick inte längre bara vatten, utan ta dig lite vin för din mage och dina ständiga krämpor. 1 *Tim.* 5:23]. Hwad för wärckan och krafft, at en förlorad *appetit* återställa, och förskämd smak uti gode stånd sättia, ett wäl *tempereradt* win hafwer, kan med ord af the bästa *Medicis* ej tilfyllest beprisadt warda, och then dageliga förfarenheten betygar thet noggsamt. Förnämligast är win them ganska tienligt och hälsosamt, som äro af kall och fuktig natur, sittja mycket stilla, och sällan möda sig. Ty [s. 2.] thet warmar, och upqwickar lifs andarna. Therföre ock ett sött win för thet bästa *preservativ*, uti *hypochondrie* och andra kalla siukdomar, hållit warder. Ibland the stärckande och upmuntrande saker, behåller billigt ett *subtilt* krafftigt och hiertstyrckande win, förträdet, såsom renskt win, hwilket, wid sådant tilfälle, så godt hållas må, som ett halft Apothek, änskönt för them, som af *podager* beswärade äro, och the til gicht *inclinerade* sig finna, högt skadeligit är, hwilkom ett godt Franskwin mer nytto gör.

§. 2.

Doch är til beklaga, at thetta Skaparens härliga wärck mer missbrukes, än någor annar ting i werlden. Och hafwer sannerligen thetta ädla Creatur hög ordsak at sucka, så wäl i andra länder, som jemwäl hos oss öfwer thet så mången otacksam menniskia thess härliga must så omätteligen insuper, at hon nödgas then åter utspy. Ja thy wärr! alt för många, som hieltar äro at supa, umgås med thet ädla winet så wårdslost, som härlöfte thet lika som wattn utur hafwet och strömmen, oachtadt thet likwäl med stor omkostnad anskaffadt warder, och ingalunda under wårt kära Fäderneslands fruchter räknas kan. *Manicheerne* hafwa kallat win: *Fel principis tenebrarum, non creaturam Dei, sed diaboli*, hwilket synes orimligt wara taladt, men Satan, thy wärr! stiftar, genom omätteligit wins drickande, mångens olycko, och uphissar thesas sinnen til bitterhet emot sin nästa, som slutes med mord.¹⁵ Turckarne

dricka af skenhelighet intet win. Thet är ej heller Gudi behageligit, at wi hans gåfwor icke bruka skole; Men, såsom gode hushållare öfwer margfalliga Guds gåfwor, skole wi ej til öfwerflöd dricka. Ty Satan är illistig; han fångar menniskior genom win, lika som the *Sineser* theras Apor, och the förskantzade Jägare Panter djuret. *Doctor Luther* skrifwer uti förklaringen öfwer then 150 Psalm: Hwärt och ett land hafwer sin egen diefwul. [s. 3.] Wellstand sin, Frankrike sin. Wår tyske diefwul må billigt kallas en god windryck, och heta sup ut: emedan then så ganska torftig och torr är, at genom thet myckla wins och öls drickande han ej kan släckjas och kylas. Och blifwer sådan ewig torst Tysklandz plåga, fruchtar jag, till then yttersta dagen.¹⁶ En *Italianare* förbrår then *Tyska Nationen* theras kära drickan uti följande *disticho*:

*Germani cunctos possunt tolerare labores,
O utinam possent tam bene ferre sitim!*

Huru wida Swea Rikets inwånare i thetta mål i skyldskap med Tyskarna äro, och om the, thet öfwerflödiga wins drickande af them lärt, är icke mit ändamål nu at undersökja, utan fast helre önska, at man icke om monga säja kunde: *Ipsorum vivere est bibere*. Förthenskull åligger hwar och en uti hwad stånd han wara må, sig noga wachta, för thet ädla winets missbruk. Skrifften säger *Prov. 23:29 seq.* Hwar är we? Hwar är sorg? Hwar är lif? Hwar är klagan? Hwar äro sår utan sak? Hwar äro röda ögon? Nemliga, ther man dryckenskap öfwar; och kommer til at utdricka hwad instäncktt är. Se icke til winet at thet så rödt är, och står så dägeligit i glasena, och går lätteliga in: men på sidstone biter thet såsom en orm, och stinger såsom en huggorm. Så se tin ögon effter andra qwinnor, och titt hierta taler oskälige ting: och tu blifwer såsom en, then tehr sofwer mitt i hawet; och såsom then ther sofwer ofwan på en mast. The slå mig, och thet gör mig intet ondt; The stöta mig, men jag känner thet intet: när skall jag upwaka, at jag måtte komma til drycks igen? [Vem jämrar och stönar? Vem grälar och bråkar? Vem skaffar sig onödiga sår och får simmiga ögon? Den som blir sittande vid glaset, den som kommer för att smaka det kryddade vinet. Se inte på vinet som skimrar rött, som glittrar i bägaren och rinner ner så lätt. Till slut biter det som en orm, hugger som en giftorm. Då ser du underliga syner och får befängda idéer: än ligger du mitt ute i havet, än högt uppe i mastkorgen. «De slog mig men det gjorde inte ont, jag fick stryk men märkte det inte. När skall jag vakna? Jag vill ha mer!» Ords 23:29–35] Sedoläraren Syrach säger *cap. 19:2*. At win gör wisa män galna [Vin och kvinnor får kloka män på avvägar, *Syr. 19:2*]; hwilket man wäl uti Loth se kan, som war en rättfärdig Sjal: aldrig [s. 4.] hade han bedrifwit blodskam med sina döttrar, om thet icke genom öfwerflödigt windrickande skedt.¹⁷ Förthenskull *Hieronimus* ganska wäl ther om dömer: *Quem Sodoma non vicit, ebrietas prostravit*.¹⁸ Hwarmed ock *Origines* instämmer: *Ebrietas decipit, quem Sodoma decipere non potuit*.¹⁹ Dryckenskap, at jag mig åter af Syrachs ord betiena må, *cap. 31:37* gör en galen dåra ännu galnare, så at han trotsar och pockar, til thes han stött, slagen och sargad warder [Ruset stegar dårens vrede tills han förgår sig, det minskar hans styrka och vållar sår. *Syr 31:30*]. En lärd och widt berömd *Medicus* skrifwer: Jag hafwer kent folck, hwilka, utaf öfwerflödigt wins drickande, ej annorlunda än hel rasande sig skickat, och hwarken sinne eller förnufft wetat at styra; ja, uti sitt fylleri sådana gerningar föröfwat, som the sielfwa, sedan the kommit åter til

sitt wett och förstånd, för otroliga hållit. Thet är merckwärdigt, at mången, sedan han sofwit ruset af sig, ej thet ringaste wet, hwad dårachtigt han i sin dryckenskap talat och gjort hafwer. I synnerhet kan man sådant hos them wäl merkja, som af naturen swage äro, och wid wins drickande owane warit. Eftertenckeliga äro Syrachs ord *cap. 31:30*. War icke en windrickare: ty win förderfwar många människjor [För-sök inte spela karl vid bågaren, ty vinet har fört många i fördärwet. Syr. 31:25]. Hwad för skada och förderf alt för söta, eller hel sura, eller hetziga, starcka, *narcotiska* och hufwud beswärande win människjones lif tillfoga kunna, är thy wärr! genom dagelig förfarenhet klart nog. Söta win föröka blodet, och förthenskull gifwa anledning och *Materia* til sådana Sjukdomar, som härflyta af blods öfwerflöd: ther emot the win, som hafwa för mycken syra med sig, förordsaka sådan sjukdom, som af syra i kroppen sin upprinnelse hafwa. I synnerhet äro the ordsak till sten, *Moderpassion*, *hypochondrie* och *Podagra*, hälst hos the personer, som antingen af naturen, eller eljest af andra utwärtens ordsaker redan thertil böjde äro. Hwad angår hetziga winer, så förordsaka the, i synnerhet hos ungt [s. 5.] folck, som äro af *cholerskiskt temperament*, en ogemen hetta, i anseende ther til at the komme blodet uti oordentelig rörelse; the göra ock gallen skarpere, hwar af lätteligen allehanda blod-flussar, hetzige gall-febrar, krampe drag, werck uti lederne, ja ock understundom *Convulsioner* upkomma kunna. Ändteligen thet win, som mycket swafwelachtigt finnes, är *nervis* och hufwudet ganska skadeligit. Förthenskul thet ock wägen banar til mångahanda slags hufwud-sjukdomar, såsom hufwudets tynga, somnachtighet, hufwudwärck, lamhet, fallande-sot och annat thylikt. Är therföre mer än sant, at genom win mycket folck omkommer: Här wid skickar sig wäl hwad *Valleriola* om win inför:²⁰ Win, effter som thet til sin natur, ålder och styrkja åtskilligt är, tilfogar människjan mycken skada och beswär; i synnerhet, när öfwerflödigt drickes theraf. Ty är thet starckt, och man dricka för mycket, så beswärar thet hufwudet, angriper *nervos*, upwäcker flussar, swagar sinnet, och betager kroppen sina kraffter. Swagt eller wattrn-blandadt gifwer ringa födo. Sött förordsakar förstoppning. Tjocka, swarta win gå swärligen bort, utan blifwa länge i magan liggande. Gammalt gör starck hetta. Nytt gör oro och jäsning i kroppen. Surt bortschämmer magan och skadar *Nervos*. Förthenskul, eho som om sin helsa mon wara will, han wachte sig noga för öfwerflödigt windrickande, såsom then skadeligasta Pest för kropp och sinne; och ther emot måtteligen, til sin helsos befordran, af ett godt wäl tempererad win sig betiena. Ty här träffar wäl in, hwad *Ovidius* sagt:

*Nid prodest, quod non ledere possit idem.*²¹

Doch hafwer man här wid noga at i acht taga, thet jemwäl ett godt, gammalt Franskt wins måtteliga drickande, som eljest hiertadt styrcker och wederqwecker, uti hetzig Feber, besynnerlig [s. 6.] enär *inflammation* af inälfworne är at befara, en skadelig påfölgd med sig hafwer. Ty allthenstund i sådana sjukdomar the utwärtens swethälen förqwafde äro af then starcka inwärtens hetan; så tilltager ej allenast sielfwe hetan, utan är ock ther hos at fructa, thet sjukdomen och *inflammationen* widare sig infräter och öfwerhand tager. Och thet är ordsaken, hwarföre lärde och förfarne *Medici*, som i sina *curer* förnuffteligare umgå, än en del *Empiriske*, dumme qwack-salfware, på hwilka i thetta wärt kära Fädernesland ingen brist är, uti alla hetziga

Feber förbiuda sina *Patienter* at dricka win. Förfarenheten intyggar noggsamt, at efter en enda dryck win uti Kåpporna, Messling och bröst-feber, *Phrenesis* eller yrsel och raseri påfölgt. Then lärde *Hoffmannus* andrager på ett ställe en bedröfwelig händelse, at en förnäm Man, som ifrå sin bröst-siukdom nästan befriats, och till helsan återstæld war, genom sött wins drickande åter infallit, och med döden afgåt.²² Uti twine sot, tå redan lungorna af mycken saltachtig slem upfyllda äro, hwilket af theras idkesamma hostande, korta och harklande andedrägt, salta, slemachtiga och understund ergachtiga *materias* utspottande, i synnerhet wintertiden, som lungorna hårdare angripes och tryckas, bäst kan förmärkjas, är intet skadeligare än win, och kan man noggsamt märkja, at therigenom siukdomen mer förökes. Förthenskull böra the, som med sådan *passion* behäftade äro, i synnerhet therföre sig wachta; och i thes ställe ett godt krydde-*Theé* eller annan krydde-drick, ja ock så gement *Theé* bruka, så framt the sjelfwe ej wilja sin lifstid fördömeligen förkorta. The människjor, som til blodstörtning och starck näseblod *inclinerade* äro, böra för alla starcka drycker, men i synnerhet win, såsom ett förgifft, sig wachta, emedan mer än nog bekant är, at blodet thymedelst uti oordentelig rörelse kommer, och til lungan eller hufwudet drifwit warder; hwarest thet sina wanliga [s. 7.] rum genombryter, och således ej allenast swag- och wanmächtighet förorsakar, utan ock ofta en hastig död tilskyndar. Uti alla hufwud-siukdomar, *Epilepsie*, sömnachtiga affecter, utwärtens sår, isynnerhet hufwudets, är win jemte andra *Spiritueuse* saker högstskadeligit, emedan thet blodet och then öfriga förnämsta saften i människjan med wåld til hufwudet drifwer, och således hiernan med thes nervis helt och hållit förswagar.

§. 3.

Om win *Judicerar* man igemen, 1) af Färgen 2) af thes lucht, 3) af Smaken, 4) af thes krafft och styrcko, och 5) effter thes *substantz*.

§. 4.

I. Utafsielfwa Färgen. Änskönt man ej ett fast slut utaf Couleuren fatta kan: så må doch något omdöme ther af inhämtas: Ibland the mångfaldiga winets färgor wilje wi the fem förnämsta allenast beskrifwa. The hwite winen äro merendels mycket watten blandade, therföre ock swage, samt gå lätt och snart bort. The gole, såsom Renske, äro krafftigare och sundare, när lifsandarna, och blifwa ej heller länge qware. The Guldgole, såsom Spanske, äro hetzige, och för them, som hafwa kall och fuchtig natur, mycket tienlige. The Ljusröde äro the hwita mäst like, doch blifwa the längre qwar, och nära mer. The Mörkröde eller swarte, som *Alicanter* win eller *Pontac*, gifwa antingen starck födo, eller göra the bloden tjock, och förorsaka förstoppning; så som *Pontac*, när gryn ther uti kokas, starck Gylden ådra och månads-siukdom dämpat hafwer: hwilket ock hos oss i Swerige tilförene, tå *Pontac* är måtteligen älskadt, och allenast om Sommartiden fram för annat win brukadt, lyckligen wid slika tilfällen är *practiceradt* wordet. [s. 8.]

§. 5.

II. Af Luchten. The win som liffig och genom trängande lucht hafwa, kunna swaga människjor blott med luchten wederqweckja, lifsandarna föda, och hufwudet hos gammalt folck mycket stärcka, fast thet understundom upstiger i hufwudet, och *Nervos* rörer. The win, som ingen *Fragrantz* hafwa, tager magen ty gärna

emot, mindre äga the någon beqwämlig *materia* til lifsandernas födo. The, som med fremmande eller elak lucht försedde äro, må som skadelige anses och förskiuatas.

§. 6.

III. I anseende til Smaken. The söte win äro i munnen, för bröstet och magan liuflige och behagelige, hwarföre the ock med nöje drickas, nära och föda ther hos ganska mycket; men som the äro något tjocke, jemwäl snart til galla warda, så äro the them thet ringaste ej tjenlige, som en het och förstoppad lefwer och mjälta hafwa. The utan stiga the nog i hufwudet, och, om ther af nog drickes, falla uppå *nervos*. The bittere och sure win hafwa ibland andra then minsta hettan med sig, äro wäl gode at stilla bukfluss, men bröst och lungan föga tjenlige, gå ej heller så lätt genom ådrorna och waturöret. The som icke för söte ej heller för sure äro, utan skarpachtige, doch behagelig smak hafwa, hwilka, enär man i munnen them behåller, kitzla och med en wederqwickning lika som bite på tungan, smaka aldri bäst, och äro ibland the helsosammasta at räkna, hwilken egenskap ett rätt oförfalskadt franskt win äger.

§. 7.

IV. Effter thes krafft och styrcko. The starcke och hetzige winer kunna fördraga mycket wattn, gifwa jemwäl kroppen födo och styrcko, men ther hos beswära hufwudet. The swäre win hafwa medelmåttig wärma, föda mindre, och fördraga ej heller mycket wattn (hwar om doch våra källarmestare [s. 9.] til större delen sig litet bekymra, i thet the dels af girughet, ja ock dels i nödfall wattn i winet blanda, och så sammwetzlöst ther med friskt handla) emedlertid befodrar thetta winet *Urin*, och är unga bussar och heta *houmeurer* mer tjenligt, än starcke winer.

§. 8.

V. I anseende til winetz *substanz*. The tjocke klabbige, som the röda win merendels äro, föda starckt men ther hos försaka förstoppning uti små ådrorna. The tunne ther emot gifwa mindre födo, men gå lettelligen bort, drifwa swetten fram, och befodra *Urin*. The medelmåttige hafwa uti alt medelmåttig *qualité*. The hel unge win, emedan uti them ännu mycket orent funnit warder, äro icke så helsosamme, som the några åhr gamle och wäl aflegne äro. The hel gamle och starcke win betaga hufwudet, och lägga sig uti senorna och lederne och således göra i kroppen starck hetta. The medelåldrige äro the bäste, i anseende ther til at the behielpelige äro spisen at smälta och fördela; hwarigenom lifskrafterna förstärckta och til en rolig ålder befodrarde warda. För öfrigit kan man billigt thet win för godt hålla, som äger en klar färg, och tå thet en natt öfwer uti glas stått, icke grumsigt eller orent warder, något *laxerar*, antingen genom swett, *urin* eller utur njurarna afgår, andra dagen ingen hufwudwärk eller matthet i lemmanne effterlemnar, *appetit* upwäcker, och matens smältande befodrar, och them, som dricka mycket win, ej *podagra* eller sten-*passion* förordsakar.

§. 9.

Thet är nog bekant, at hwart och ett win ett *Tartarum* eller win sten med sig förer; hwilken *Tartarus* är icke annat än en *materia* af kalck och salt sammanblandad, och är antingen grof eller *subtil*: then grofwe hänger fast til stor myckenhet wid faten, som man uppå Renska och Tyska win nogsamt [s. 10.] skönja kan: then subtile är med sielfwa winets *substanz* nära förbunden, som af thet Ungerska winet i acht tages. Sådant win, som mycket tartarum med sig förer, när thet i blodet och lederne

stadnar, förordsakar gicht *Podagra* och andre sådana swårigheter. Och thet härkommer theraf, när winstocken tillika af sin jordmohn något *Mineraliskt* drager. Men emedan the rena sandbergen ifrå kalckmergel och andra mineraliska saker befriade äro, så kunna the winstockar intet annat, än then jordmohns safft draga. Om nu the *mineraliska* saker som jag förr omtalt uti winet af sådan beskaffenhet inplantade äro, kunna genom stolgång eller urin bortgå, är thet en god sak, eljest lider helsan meen theraf. När man will ett win en sådan skarphet och skadelig *Tartarum* betaga, skrifwer en wiszberömd *Oeconomus* uti Tyskland, så kan man lägga uti thet käril eller fat, hwar uppå winet fylldt är, ett fårskt höns-ägg, så får man underligen se, huru ägget, tå thet en enda natt ther uti legat, med winsten likasom af Rimfrost öfwerdragit är. Om skönt nu ett sådant win, isynnerhet för patienter, ganska helsosamt är at dricka: så warder thet doch här medelst mycket grymligt, och synes som sielfwa thes *substans* förändrat wore. Smaken faller ock icke så skarp och winachtig, utan matt och stum.

§. 10.

Man hafwer ock förfarit, at the tiokaste glas *Boutellier*, när the antingen med *Spiritu vini*, eller ett hetzigt Franskt eller Italienskt win fullt äro, uti Solens heta eller eljest utwärtens starck warma sönderspringa; förthenskull en nödig *cautel* är at man med sådana ofina *liquoribus* kärillen ej aldeles uppfyller, utan alltid litet rum lemnar, hwilket man bör jemwäl wid större win fat noga i acht taga, på thet, om winet, i arbete kommer, the ej måga banden afslå och sönderspringa. [s. 11.]

§. 11.

Win hafwer then beskaffenhet at thet *conserverar* wäl fårskt kött ifrå förröttelse, i synnerhet när thet något surt är. Therföre bruka en del kockar at lägga allehanda fårskt stek i ätticka, och således kunna the then frisk förwara i några weckor. Och är sannerlig en kalfstek, tå hon tillförne wäl späckt är, och uti win-ätticka lagd waret, en härlig och kostelig rätt. Om man en saltad holländsk sill, sedan hon ren gjord och uti 4 a 5 stycken delad är, i några timar lägger i Renskt win, innan man henne äta will, så hafwer then tå en behagelig och liuflig smak. Thet winet, som dryper af wintappen, warder brukadt enär en sena blifwer förstreckt, tå man lägger thet warmt ther på, hwilket gör en särdeles lindring.

2. Capitlet.

Om winets sköttsel uti Källare.

§. 1.

Gode win-källare måste wara djupe, kalle, torre, och ligga emot Norden. Man måste hafwa them wäl afskilda ifrå allahanda stanck, som härflyter af stall, få-hus, hemlig-hus, gödselbrunnar och högar. Theras golf och

bottn måste med sand eller tort grus beströs, och ingalunda sådana saker inläggjas som hafwa obehagelig lucht med sig, såsom ost, hwitt-lök, olja, krut, läder, rofwor och mehr thyligt, emedan winet, i synnerhet thet som ungt är, snart ther igenom kan förderfwadt warda. Källare dören måste wara norr ut, och luckorna till käller hålen af jern bleck, at man effter tidsens lägenhet them thesto beqwämare up- och igenlåta kan. Sommartiden måste man wäl wachta, at Solen ej för mycket skiner [s. 12.] i källaren, och ther emot om wintren wäl tillstoppa källare gluggarna, at kölden ej må sig inträngja, jemwäl, så mycket giörligt är, för Sunnan wäder, dun- der och blixt förwara.

§. 2.

När man om wintren går i källaren, måste man alltid tillstängja dören efter sig, på thet kölden ej må inslä. Man må ej heller taga kol-eld med sig i källare, allthenstund sådant medelst thes rök och dunst winet skadeligt är. Man kan wäl hafwa källare- hålen och gluggarna understundom öppna. Hälst när klar och kylachtig wäderlek är: doch måste thet allenast ske morgon och affton, tå hettan ej så starck är.

§. 3.

Win-faten måste man i god ordning lägga, doch så at thet ene thet andra ej kom- mer at wid röra, utan emellan hwart och ett är något skilje-rum, på thet man, enär så nödigt synes thesto lättare och snabbare kan komma bak om them. At winet i faten ej må dufna, måste man sprunnen ofwan til wäl til slå, och hålla them täpta.

§. 4.

Uti the flesta hushålds-böcker står wäl anfördt, at när man will fylla win uti the fat, therest win tilförne warit, skall man med warmt wattn them utskölja, doch är thet aldeles otjenligt. Ty thet fat, uppå hwilket win tilförne warit, måste med kalt wattn så länge sköljas och omsqwalpas, til thess wattnet så rent ut kommer, som thet insläs. Sedan inböner man thet med något swafwel, och så fyller man winet ther uti en tima thereffter.

§. 5.

Then widtberömda Herr *von Rohr berättar*,²³ at, så snart faten utsköljde äro, skall man fylla them med wattn, och låta liggja i några dagar, innan man låter något win ther på; [s. 13.] men wattnet utdrager af sielfwa Trädet och stafwen win grunden, och på sådant sätt kan lätteligen winet förderfwas, hwilket en förfaren kypare i Stock- holm, som en af the bästa källare therstädes under händer hafwer, anmärkt. Will man säkert weta om fatet, ther uti winet fyllas skall, är rent, så uptänder man wax- ljus, sticker thet i taphålet, och ser så genom sprundhålet i fatet rundt om kring, tå man kan noga finna, om någor orenlighet i hela fatet ännu qwar är. Här hos är at märcka, at winet alltid håller sig bättre uti större än mindre fat. Ty ju större faten äro, thes mindre tärer sig winet. När the store Styck-fat, sedan winet aftappat är, skola torkas, måste man, sedan the först ifrå winsten och orenlighet, så mycket görligt är, rengjorde äro, antingen *Spiritum vini* antända uti them, eller, ther man ej så mycket på kosta will, kol eld uti faten insättja, så blifwa the effter hand torre. Ty at taga sådane utur källaren, wore för mycken möda. Thet är mycket nyttigt, at man faten med jernband beslår, ty tå är man säkrare at the ej springa sönder, och hafwer mindre skada at befruchta.

§. 6.

Thet är ett nödigt källare-arbete at fylla winet; ty om faten icke hållas fulle, tränger sig lufften, som en skadelig främling, i thes ställe, och förtärer musten af winet, så at thet öfrige blifwer, stråft, surt och dufwet. Som winet uti flaskor och andre små käril längre *conserveras*, när ingen luft ther inkomma kan, och *Boutellierne* altjemt fulle äro: så är thet beskaffadt med faten ther uti win fyltdt är. Winets fyllande måste förthenskull flitigt företagas, sprunnen alltid putsas och rene hållas, jemwäl hand dukar och kläden, hwar med faten aftorkas, ofta twättas ock rene til hands hafwas. Sjelfwe faten skal man hwarje weka öfwer alt ren göra, och banden på alla sidor med ett spitsigt träd innan före ut rensa, at ej något orenligt ther wid blifwer hängande. [s. 14.]

§. 7.

Man måste ej något gammalt win med nytt fylla, utan thet måste til minstone 2 åhr gammalt wara, eljest förderfwer man winet: Men ther emot kan man nytt win med gammalt fylla. I mangel af gammalt win, när man så godt ej hafwa kan, fyller man fatet med rena klapper stenar. Thessa stenar måste man först i warmt wattn kasta, med en ren qwast afskura, samt med ett rent kläde aftorcka, sedan åter i kalt wattn twätta och med rent linne torka, så behöfwer thet intet annat fyllande. Doch är thet bättre, om man godt gammalt win hafwer, och intet fyll-win ther til, at afsticka thet på mindre fat, och thet öfriga til fyll-win behålla. Är winet segt så sticker man af thet på ett annat rent fat och slår litet brenwin ther til, så blifwer thet thy medelst ganska godt. Så länge man tappar af winet, kan man fatet antingen med litet swafwel inbrenna, eller ock ett Muskot antända, och uti fatet hänga. Wid winets aftappande och fyllande måste man nog sig wachta, at ej qwinnor, som sin tid hafwa, thet fylla måga: ty man hafwer tydelig erfarenhet, at winet therigenom ej ringa skadadt warder.

§. 8.

Ett högnödigt källare arbete är ändteligen winets aftappande, at man ifrå thet ena kärillet uppå ett annat thet afsticker, hwarigenom thet tunnare och klarare warder, och thess naturlige smak uti liufigare förwandlad blifwer. Eljest håller man gemenligen före, at winet mitt i fatet är thet bästa, allthenstund thet understa behåller then grymliga och obehageliga delen, och thet öfwersta af lufften mer förändradt warder, än thet som mitt itu är.

§. 9.

Man brukar ock at sielfwa winet, när man thet ifrå thet ena uppå ett annat fat afsticker, något inslag gifwa: ther [s. 15.] med thet hafwer något at tåra uppå, och ifrå förswagning förwaradt warder. Thetta inslag eller thenna tillsatz är ej annat, än ett linne uti smält swafwel dragit och med allahanda blommor och örter bestrukit. Man finner wäl uti alla hushåldsböcker mångahanda och widlöftiga *recepter* til at bereda ett sådant inslag eller thyliek tillsats, förnämligast uti Herr *Florini* kloka och förståndiga husfaders fierde bok cap. 51. §. 7. *pag.* 767. men thetta är merendels onödigt.²⁴ Ty effter the förfarnasta kypares berättelse, behöfwer man ther til ej annat bruka, än rent swafwel, som smältes, tå sedan tages ett mycket rent linne, som uti swaflet så länge och ofta drages, til thes thet blifwer jemt och nog bestrukit. Ett sådant inslag gör winet bästa tjenst och nytto.

§. 10.

Men om någor, som om penningar sig ei stort bekymrar, och af thet allmänna ordspråket, hwad ej kostar nog, är fögo wärdt, förblinda låter, andra inslag åstundar, så willje wi åtskilliga meddela, som på allehanda set kunna förferdigas.

§. 11.

Hafwer man lust et kostbart inslag at göra så tager man ett halfft skålpund swafwel, smälter thet samma uti en glaserad stenpotta, och slår följande saker till: Paradieskorn, Muskot, Caneel, Coriander, Aniss, Wirach, lång peppar, Muskotblomma, *Gummi Elemi*, *Gummi Benzoës*, Næglicor, Galgant, Mastix, Cobeber, Mirrham, Cardemommor, torra Pommerantz-skal, *Entian*, Ingefära, Säwer, Styrax, Landamum, Paradies-träd etc. thetta stöter man till pulver, blander så mycket af thet ena, som thet andra uti swafflet, drager sedan ett fint linne ther igenom och låter thet torkas, så blifwer thet ferdigt at brukas. Utaf thessa *speciebus* bestå mäst allahanda inslag, som man uti hushåldsböckerna funnit, och kan man andra *species aförter*, [s. 16.] krydder och blommor tillsättja eller utelåta, som man hälst behagar. Will man ett ringare inslag hafwa, så rör man uti thet smälta swafwlet; Morötter, Muskot, Cobeber, Fenckol, torra röda Neglickor, Rosor, Rosmarin blommor, korn blommor, Lawendel blommor, och thylikt.

§. 12.

Til gammalt win brukar man ej gärna annat inslag, än ett stycke rent swafwel, hwar af thet bäst kan hafwa at tära uppå. Ty oachtadt the gamla hushåldsböcker, häldre råda at hänga ett itändt och brändt Muskot uti sprundhålet; så warder doch af förfarne och förståndige win-kypare thet förre mer achtadt och brukadt, än thet senare. Enär rödt win skall aftappas, kan man fatet med Muskott inbränna, och enär sådant win begynner komma i arbete, måste man thet toma fatet med ett eller två arck paper inbrenna, och så winet therpå afstickia tå thet åter stillar sig, *Piccardon*-win skall man wisligen bereda, men sedan, om thet ej finnes af ren smak, hjelpa thet at komma i arbete, och låta thet så länge arbeta, til thes thet får en ren smak. Sedermera warder thet afstuckit uppå ett rent fat, som med inslag är försedt, och med nödig husblås beredt, tå thet säkert både klart och godt blifwer. På lika sätt umgås med alla söta win. Franskt win skall man öfwer två månader låta ligga, sedan måste man thet aftappa uppå rena fat. Är thet tå icke i smaken rent, måste man låta thet i några dagar arbeta, til thess smaken någorlunda ren blifwer. Sedermera måste thet å nyo afstickas, och för ut två timmar fatet hwar uppå thet fylladt warder, wäl med swafwel afbrännas. Låter man winet så ansadt stilla ligga, så kan man med husblås thet vidare bereda, at thet klart och godt warder. Renskt win kan man i några åhr låta ligga, men måste alltid i acht tagas, at thet fylles, til thet minstone skal thet ske en gång om wekan. Skulle thet begynna [s. 17.] at häfwa sig, kan man thet några gånger med bränwin fylla.

Ett godt gammalt Franskt win kan man ett eller två år låta liggja; men hwar månad måste thet fyllas. Skall ock ther hos noga i acht tagas, at sprunnen wäl förwarade äro. Skulle så hända, at thet blifwer något rödt och segt, så måste thet på annat fat aftappas, och thet samma fat skall förut wara sköldt och wäl ren gjort, såsom ock med Swafwel utbrändt; så warder winet snart ändradt och bättre.

§. 13.

Wid husblåss tager en hushållare i acht, at thet ej i watn oplötes, hwar af thet til winets bruk odugeligt warder; utan tager thet först i stycken sönder, sedan plockas thet finare, och gjutes så win ther på; tå thet sedan til sitt bruk tjenligt blifwer.

3. Capitlet.

Om allahanda Win-konster.

§. 1.

Knapt med någon wara i werlden warder så stort bedrägeri begådt, som med win, och äro många winskäncker, dels i anseende til thetas onda samwete, som större hos them är, än sielfwa win källaren, dels til thetas otaliga *practiquer* samwetzlöse effterföljare af mästaren uti tusende konster. Ty nu brygga the med säcker, russiner och *spiritu vini* allehanda fremmande winer, som *Frontignac*, *Sect*, *Alicanten* win; Nu betaga the winet thes alt förhöga och rödachtiga färg, när the thet i watten blötta husblåss i mjölck gjuta, hwar uti ägghwita med en wisp sönder wispadt warder, och så uti winfatet inslagit. Win göra the sött, när [s. 18.] the låta winet arbeta med Syrop, socker, russin och andra söta saker. Slätta och swaga win tappa the uppå then goda och starcka win modren, hwaraf the blifwa starckare. The fylla ock the slätta win uti sådana fat, hwarest modren eller bärman af Spanska, Italienska, Ungerska och Renska win är, på thet the förre af the sednare en behageligare lucht och smak undfå måga, och the them sedan til högre pris utbringa kunna.

§. 2.

Somlige wilja på följande sätt sådant win til wäga bringa, som skall wara så godt som Spanskt. The taga 8 skålpund säcker, 4 skålpund blå Russin hel små sönder skurna, och the små stenarna uttagna, koka thet tilsammans, at thet warder nästan som en Syrop, sedan sila the thenna *liquoren* så warm som hon är uppå drägen eller bärman af godt win, så mycket som tredje delen af then igenom silade wätskan. Thetta låta the sedan med hwart annat upwarma, pressa thet ut, och blandat, samt slå thet på ett litet win fat. The låta sådan thet ligga år och dag, samt gifwa thet ut för win, som effter thetas mening skall wara så godt som Spanskt. The slå ock theruti, at få therpå en krydde smak, några droppar af Caneel och Negliko *tinctur*. Om the små stenar ej warder utur Russinen tagne, så förordsaka the på winet en bitter smak.

§. 3.

Wilja the göra *Muscatteller* win, så taga the några skålpund Scharlak-blomster eller blad, beta them några dagar uti winbärma, *distillera spiritum* theraf, *rectificera* then några gånger med friska blomster, och förwara then. Några droppar theraf uti

en kanna win slagne, skola tilskynda winet en *Muscateller* smak. Om man ock små sönderstötta russin, såcker, win- eller öl-bärma tillika med warmt wattn sammanblandar, och sådant wäl koka låter, skall man ther af [s. 19.] kunna bereda en dryck, som i smak thermed wäl öfwerens kommer.

§. 4.

Uti Hushålds-böckerne, jemwäl i the så kallade konst-böcker finner man *recepter* främmande win at gjöra till stort öfwerflöd. Men wi wilje thessa rariteter med flit ute lemna, hwilcka ock Hr. *D. Georg Paul Hönn* uti sit bedrägerie *Lexico* pag. 438. seq. ibland the största bedrägerier räknar.²⁵ Och som offta the argaste tjuftar the bästa konstnärer, och the bäste konstnärer the skemmaste tjuftar äro: Så står ock thenna winkonst uti slät *credit*. Ther till med äro thesse blad icke för winskänkare och kypare, utan för hushållare samman skrefne, hwilcka heldre et gådt win af ärligt och uprichtigt folck utur berömda källare köpa och förskrifwa, än the siewe skulle brygga, hwilcka ock för thesas helso mäst skadelige skulle wara. Widare warder ock wår nästa genom sådane *recepter*, the må lyckas wäl eller illa, äntå bedrage. Ju mer slika *recepter* om wins förfalskning uti werlden *publique* warda, jemwäl ock kunna inträffa, thess mer folck skulle finnas, som them effter gjorde, och således sin nästa bedroge. Men en Christen är uti sit samwet förpliktad, at genom sina skrifter, folckets arghet och ondsko hämna och styra, så mycket hos honom står, och ware fierran, thet han med them wägen till något bedrägerie bana skulle. Träffa thesse konst-stycken icke in, så använde the, som wilja them *probera*, på onyttigt wis, en hop med omkostningar, och komma äntå icke till sitt ändamål.

§. 5.

Win-bärman består af salt och swafwel, ringa *spiritus*, men mycken jord, hwilka uti winets jäsning med hwar annan sig sammannysta, och som en *Tartarus*, wid winfatet fästa. Undertiden wilja winen ej blifwa klare, och sig löss gifwa ifrå *Tartari* samman blandande: Tå plägar man medelst ägghwita [s. 20.] eller thylika sega saker thet *clarificera*: Ty thenna segheten hänger sig wid win-dräggen, förer then med sig till bottn. Man brukar ock *precipitantia*, hwilka, så snart the sig uti *poros liquoris* inträngt, then samma skingra, och thet starckare till bottn drifwa. Sådant är till *Exempel Calcinerata* katt-steen.

§. 6.

Enär winet begynner at arbeta, så at thet ei på ordentligt sätt sig wisar, är intet bättre medel sådan mangel at hielpa, än man tager en rengjord ny wäl afskuren qwast, håller then öfwer en tratt, och låter winet therigenom rinna. Andre bruka andra *inventioner*, hwilka doch mer uti siewa winländerne nödige äro, än härstädes.

§. 7.

Winet kan wäl icke alltid uti jäsning komma af *Tartaro* eller then starka dräggen, utan jämwäl utaf häfftigt *agitation*, alt förstarck hetta, eller andra tillfälligheter. Ty på sådant sätt blifwa winets swafwelachtige delar uphitzade, och komma uti starck rörelse. At sådant nu må stillas, plägar man winet ifrån thet ene uppå ett annat fat tappa, och en del Miölk ingiuta, igenom hwilket förblandande thes häfftiga arbete dämpas och stillas. Men som winen gemenligen härigenom blifwa stumme och swage, så hålla sådane win sig ej länge goda, utan blifwa dufne och sure. För then

skull måste man sådana win, som på thet sättet äro förbättrade, sökja skyndesamt at upöda. Men slike win äro ej helsosamme.

§. 8.

Eljest kan man, om thylika win-konster, hwar medelst winet, så till färg och lucht, som smak hulpit blifwer, nogsamnt läsa, uti förr omrörda Hr. *Florini* widlöfftiga Wärck. pag. 770, 771. seq.²⁶

§. 9.

Största konsten at hielpa grumlige win, och giöra the tiocka klara, the sura förbättra, och them, som på åtskilligt sätt [s. 21.] förderfwade äro, i stånd sättja, är thenna, at man i rättan tid, på behörigt sätt, winen aftappar och fyller. Then thet gör, kan säkert alla andra *inventioner* umbära. Thet är ock bättre, at man winet så handterar, at thet blifwer och är godt, än at man, sedan thet en gång förskjämndt är, med många *ceremonier* will thet förbättra och hielpa.

§. 10.

Oachtadt Spanskt, Renskt och Franskt win hafwa hos sig en starck inwärtens eld: så kunna the doch wår Nordiska köld wäl fördraga. Och theras största behagelighet, i synnerhet hetaste sommartiden, som wäl hos oss icke länge påstår, doch ganska heftig och het är, består ther utinnan, at man them hel kalla dricka kan. I anseende hwar til någre wisse kasta antingen i sielfwa winet litet saltpetter eller salmiac, hwar af thet skall blifwa ganska kalt at dricka, eller ock slå saltpetter uti wattn, och sättja sedan *Boutellierne* ther uti, så warda the så kalle, som stodo the uti iss. Thet säkraste medel at dricka winet kalt, är djupa och kalla källare, såsom ock, at sänkia flaskorne uti friska brunnar, eller, at man wattn ther ifrån hemtar, slår thet i kylfat, sätter flaskorna ther uti, och till öfwerflöd lägger några stycken iss ther till. Ther hos hafwer man af förfarenhet sig bekant, at the flaskor, som äro något lediga, snarare afkyld blifwa, än the som fulle äro, emedan then lufften som i thet lediga rumet är, warder förändrad, hwilken sedan then emottagna förkylning winet desto snarare meddelar. Ehuruwäl nu en sådan kall dryck sommartid liufig är: så är doch icke rådeligit, at man snö eller iss uti winet lägger, i thet många *Exempel* för handen äro, at uppå sådant iss-drickande feber, trångt bröst, mageknip, colica, lefrens och andra inelfwors skadar, ja *convulsiones* och sielfwa döden påfölgt. Och beklagar änn i dag et wisst bekant Förstendöme, thes sköna och med alla dygder zirada Hertiginna, som för 10. åhr ungefähr, genom [s. 22.] thylikt issdrickande, sin blomstrande ungdom döden upoffra måste. The andre sätt til wins afkylande, som at läggia snö, iss och annat utom fatet, kunna wara enär mått ther wid hålles, i anseende til helsan, mer tillätelige.

§. 11.

När man will färga wattn, som med ordentlig win-färg öfwerens stämma skall, så tager man sönder stött säcker, slår thet uti en bleck eller silfwer-skied, håller thet öfwer et waxlius at smälta; sådan rör man med samma sked och smälta säcker så länge uti kärillet och *Boutellien*, till thess wattnet, så hög färg, som winet, undfår. I anseende til *Couleuren* är emellan wattn och win ingen åtskillnad. Thetta konst stycke är wäl at i acht taga af them som uti stort *Compagnie* uti drickande wilja spara sig. Man kan ock med litet *Citron*-skal göra thet behageligare.

§. 12.

Til ett beslut af thetta Capitel wil jag följande utur Herr *D. Johann Jacob Woyts Gazophylacio Medico-Physico p. 1008* tillsättja:²⁷ Thet warder af någrom på följande sätt en winachtig *liquor* effter konstlad. *Rec:* godt Socker 1 skålp. smält uti 2. kannor klart brunswatn: skall winet starckare och liufigare warda, så tag äntå ett halft skålpund säcker thertil. När säckret smält är, så slår man litet hwete malts ölbärma ther uti, och sätter thet så uti *digestion* at thet ganska lindrigt görs. Enär jäsningen är förbi, och thet hafwer wäl satt sig til bottn, så färga winet med röd eller gål Santal. Thetta win är särdeles godt för *Hypochondriacis*, och gör öpet lif. Then som wil hafwa thet starckare, han låter thet jäsa wäl tiltäpdt. Men thetta win, om thet icke blifwer lagdt uti en god frisk källare, blifwer inom 14 dagar til ätticko, som uti skarpheit ingen *metallisk ättiko* effter gifwer. [s. 23.]

4. Capitlet.

Om allahanda slags Frucht och Krydde-Win.

§. 1.

At göra godt Kärsebärs-Win.

Tag til en Åhm win en halftunna kärssbär. Stöt kärssbärne således, at stenarne tillika söndergå, slå altsammans uti fatet. Sedan tag 2 lod Neglikor, 2 lod Caneelbark, 2 lod Cardemommor, 4 lod bitter mandel, 2 stycken färska *Citroner*, litet *Sassafras*, stöt thet tillsammans, och slå likaledes i fatet, hwilket sedan wäl igensprunnas måste. Man kan thetta win, effter behag, med Säcker eller Sirop uti fatet sött göra, eller ock sedermera med Säcker uti glaset.

§. 2.

Kärsebärs-Win på ett annat sätt.

Stöt kärssbären tillika med kärnarne sönder uti en Mortel, slå them uppå ett kärille, at thet nästan fullt blifwer: slå ther til ett par skofflor spåner af niupon, som i wattnet 2 dagar legat, och gjut sedan win ter på, til thes thet fullt warder: lägg, effter behag, säcker, Caneelbark och neglickor ther til. På fierde dagen kan tu thet upslå, och ibland annat win blanda, thet blifwer äntå starckt nog.

§. 3.

At göra Slåna-Win.

Stöt effter Michäelis af the stora bästa slånan, innan frosten faller på them, uti en mortel, och förfar ther med lika som med kärsebärs win. Läg ock så mycket af förbemälte [s. 24.] niupon spåner ther til. Thetta är hälsosammare än körsbärs win, och håller sig rätt godt.

§. 4.

At göra win-bärs win.

Plåcka win-bären af thes stielcka, slå them i winet. Sedan rör them sönder, lät them en natt ther på stå, lägg så mycket fint såcker och *Citronskal* ther til som behöfwas, så är thet färdigt.

§. 5.

At göra Hallon-win.

Förfar lika som med winbärs-win, allenast lemna *Citron*. Tu kant ock Hallonen prässa, så at tu allenast safften i winet slår. Then som altstadigt sådant win åstundar, han kan allenast af then gjorda safften taga i winet, så offta han dricka will, och så mycket honom sielf behagar.

§. 6.

At göra Mage-win.

Tag *Melissa*, krusa-mynt, Scharlackblommor, och andra goda krydder; gjut gammalt godt win ther på, lät thet stå en natt. Slå litet socker ther til, så är thet godt.

§. 7.

At göra *Citron* Win.

Skala thet gåla skalet af *Citronen* så tunt, at intet af thet hwita ther med afkommer, stöt thet i en Mortare. När thet stött är, kramma wäl safften genom ett rent linne ther utur. Sedan prässa ock thet sura af *Citron*, men tag först kärnarna ther ifrå. Lägg thetta tillika med såcker-Syrop uti winet. Til en kanna win kunna 2 *Citroner* tagas.

§. 8.

At göra Ålandsrots win.

Til en åhm Franskt win tages ett fierdels skålpund rena [s. 25.] torra ålandsrötter, skär them hel små sönder, lägg sedan i fatet, och fyll win ther på, och lät thet med the sönder-skurna ålandsrötter arbeta, så warder thet godt. Men skal winet komma i arbete, så slår man en kanna warmt win i fatet; doch måste thet ej längre arbeta, än 14 dagar: sedan warder thet på ett annat fat afstuckit, som tilförne, wäl skölgdt är.

§. 9.

At göra Bitter- eller krydde-win.

Till en Pipa win tager man följande *Species*: 3 skålpund malört, 3 skålp. *Cardobened*: 1 skålpund ålandsrot, 1 skålpund enebär, 1 skålpund *Pomerantz* skal, ett fierdels skålpund Zittwersäd, ett fierdels skålpund Rhapontic, ett fierdels skålp. *Violerot*, ett fierdels skålp. gyldene klöfwerblad, fierdels skålpund klöfwerblad, fierdels skålpund hjorte tunge blad, fierdels skålpund *Melissa*, fierdels skålpund tusend-gyllensört, fierdels skålpund Angelika rötter, fierdels skålpund *Salvia*, 3 lod *Calmus*, 3 färska *Citroner*, fierdels skålpund Ehrenpris. Thessa krydder warder alla småt sönder skurna och så i fatet lagda; så warder thet godt. Helfften af these saker tager man på ett oxhöfde, en fierde del ther af på en åhm, och så efter *proportion* på mindre käril. Om thetta win begynner blifwa för starckt, så kan man å nyo fylla annat win ther på.

§. 10.

At göra ett godt win för minnet.

Tag ingefähra, galgant, och långpeppar, af hwarthera fierdels skålpund, cobeber och neglikor af hwarthera 2 lod, Indiska Rötter 4 lod. Thetta warder tilsammans sönderstött, och uti en påsa hängt uti godt Franskt bränwin. Och på thet krafften ej må bortgå, så förwaras och igentäppes [s. 26.] kärilet wäl. Seder mehra hänger man ock then påsan uti winet, som minnet stärcka skall.

§. 11.

At göra Win för kikhosta.

Tag Anis och Fenkohl af hwarthera en hand full: Lachristzträd dubbelt så mycket, koka thet uti win, och förfärdiga således thet win, som tu dricka wilt. Thetta dricker man morgon och affton.

§. 12.

Ett win, som kan stärkia hela kroppen styrcka hiernan, befordra Matens smältning, och alla öfwerflödiga fuchtigheter fördrifwa.

Warder på följande sätt förfärdigadt. Man kokar Russin, Ingefära, Cobeber, af hwarthera ett lod, uti fyra stop ganska godt win, til thess tredje delen inkokt är. Ther ibland låter man ock ett fierdels skålpund Rosen wattn och säcker koka. Drick här af hwar affton ett godt halfft qwarter, så finner tu ther af en särdeles god werkan.

§. 13.

At göra Oxlägga-Win.

Tag tio kannor bruns wattn, 2 skålpund säcker til hwar kanna; lät säckret och wattnet koka tre fierdels tima tilsammans, men skumma thet wäl af. Tag 2 kannor afplockada Oxlägger, stöt them något litet; och lägg sedan 2 sönder skurne *Citroner* uti siudheta wattnet, när wattnet swaldt blifwer, så lägg 2 skedblad gäst och litet sönderstött winsten ther uti, och lät thet således uti twenne dagar uppå ett anckar arbete. Men anckaret måste tilförne wäl med deg wara tilsmet. Sedan öppna thet, och filtrera blommerna genom en *serviette*. Gjut til hwar kanna safft en kanna godt Franskt win, och lät thet [s. 27.] på ett annat anckar stille ligga i en källare 4. eller 5 weckor. Tå tappar man sedermera thet af uppå *Boutellier*, hwilkawäl hartzas, at ej krafften går bort.

§. 14.

At göra *Tinctur Claret*.

Tag ett och ett half qwarter *Spiritus vini*. 3 lod Cardemommor, 3 lod Canel, 1 lod neglickor: stöt the sednare saker sönder, och lägg uti en fin linnen klut them i *Spiritus*, för wara glaset tät; lät thet stå 5 a 6 dagar, *filtrera* sedan genom grått papper uti ett annat glas, så är thet färdigt, och kan man til ett qwarter Franskt win taga halft annat skedblad af thenna *Spiritus*. Men i glaset måste man göra winet söt.

§. 15.

At göra krydd win mot Skörbjugg.

Lät uppå Apotheket hämta effterföljande *recept*, och lägg the *species* uti godt gammalt Franskt win. Drick dageligen på nychter maga ett godt glas ther af:

Rec.

Herb. Trifol. Aquat. Manip. II.

Scordii

Chamedryos
Card. Bened.
Summit. Cent. minor. åå Manip. I
Fol. Sennæ Vnc. i. et sem.
Rad Vinceto. Drachma VI
Angelic
Heleny
Pimpenell alb.
Imperator
Hellebor. nigr.
Brijoniae åå Drachm III
Hermodactyl.
Rhabarb. optim.
Gratian. rubr. åå Vnc. sem.
Rad. Bardan. Vnc. I. et. sem
Lign. Sassafr.
Turion. Pini åå Drachm VI
Flor. Chamom. Rom.
Agarici elect. åå Drachm III
Nitri. tabulat Unc. sem.
M. F.
Species at läggja i Win.

5. Capitlet.

Om allahanda slags Win-Ättika.

§. I.

Ättika, hwar ibland win ättika, såsom then hälsosamasta, blifwer af en förståndig hushållerska i köket brukad wid mången soppas och andra rätters tillagande, när hon en behagelig skarpachtig smak påsettja will. Hon är i synnerhet ganska nyttig til sallatz tilredande, gurckors, rödbetors och thylykts inläggande. Thes utom wisar ock winätticka sin stora nytto uti *Medicin*, och warder så wäl inwärtres som utwärtres brukad. Inwärtres fördelar hon thet stelnada blodet, isynnerhet om någre kräfte stenar ther ibland tagne warda, lindrar sido styng, som härröra af blodets bortflytande, [s. 29.] drifwer swett, gör god *appetit* at äta, stillar werck af dryckenskap. Doch, om man öfwerflödig ther af intager, så kyler hon alt för mycket, och förswagar naturen, betager ock Menniskjan aldeles thes hy och färg, som *exempel* om wissa personer nog bekandte äro, hwilka, af alt för mycken ättikos drickande, hafwa aldeles förlorat sitt anletes hy och

färg. Utwärtens stillar hon Näseblod, lindrar tandwärcck, när Isop warder kokt i henne, och hon sedan hålles i munnen; gör thet lösa och blödande tandeköttet fastare; upfris- kar them, som bortdåna, stillar och läker förgifftiga styng af ormar, spinlar, getingar, wägglyss och thylika. Nu wiljom wi, om åtskillige slags ättickos beredande, then man så wäl på bord som uti *Medicin* bruka kan, uti thet följande lära.

§. 2.

At göra Körsebärs-Ättiko.

Tag goda torra sur körsebär, afplocka them ifrå stielckarna, lägg them i ett glas, strö emellan småt sönder skurit Canel, neglickor och grofft sönderstöt säcker. När glaset litet öfwer hälften med körssbär fyllt är, så gjut god win ätticko ther uppå, och lät thet så stå. Eller ock stöt körssbären med kärnan sönder, tag litet neglickor ock Canel ther til, bind thet uti en klut, och häng uti ett glass icke aldeles til bottn, lät thet sedan en dag stå uti ett kalt rum, och twenne dagar uti solen, så är ättickan god. Man kan ock sådana körsebär ibland andra sallater och inlagda saker uppå *Porcelain* fat på bordet sätta. Tu kanst ock körssbären, the må wara friska eller torra, tillika med kärnan uti en mortare sönderstöta, uti ett fat läggja, god win ättika tillika med Canel och neglickor ther på slå: så warder then ganska starck.

§. 3.

At göra Hallon ättiko.

Tag sköna friska Hallon, twätta them först wäl, at intet [s. 30.] orent är uppå them, slå them i en flaska, gjut stark winättiko ther på, lägg litet Canel och neglickor til så är then god.

§. 4.

At göra wilda Mulbärs ättikio.

Sedan tu wäl twättat sköna stora och mogna wilda mulbär, så torcka them af med ett rent kläde, och lät them torckas, fuchta sedermera hwart och ett med ättiko, doppa them uti stött Canel och Neglickor wäl sammanblandade, slå them i en flasko mästa delen half, och gjut god win ättiko ther på, bind flaskan wäl til, lät henne någon tid stå i solen, så hafwer tu en förtreffelig starck och delicat ättiko, som änskönt hon skarp är, doch allom behagelig och wälsmakande warder.

§. 5.

At göra Russin ättiko.

Tag små Rusin, twätta them rena. När the äro torra, lägg them i ett glas intet wäl halft, gjut win och ättiko ther på, jemmäl något krydder, om så behaga, så är then färdig gjord.

§. 6.

At göra Brokug krydd-ättiko.

Tag Neglike rosor, *orange* blommor, Violen blad, blå klint blommor och något af gröna kryddor, gjut win ättiko ther på sätt kärilet i solen, täpp thet wäl först, och lät så stå i några weckor, bruk sedan ther af effter egit behag.

§. 7.

At göra Neglicke-ättiko.

Tag sköna fullmogna mörck röda Neglickor, skär bladen så af, at intet hwit blifwer ther wid qwar, torcka them, och fyll ett glas til en tredie del ther med, lägg sönder

skuren Canel och Neglickor ther til, gjut win ättiko ther uppå, och lät sådan stå några dagar i solen. [s. 31.]

§. 8.

At göra Rosen ättiko.

Skär the röda Rosen-knopparna så af, at intet hwit eller gult ther wid blifwer, torcka them såsom neglikorna fyll ther af ett glas halfft, tag ther til litet lång peppar, Muskot blomma, Canel och neglickor, gjut winättiko ther uppå, förwara glaset ganska wäl, at icke krafftten går bort, sätt thet några dagar i solen så kan tu then til doppelse på bordet sättja, och til läkedom bruka.

§. 9.

At göra Rosmarin-ättiko.

Tag en god handfull Rosmarin-blommor, hwar ifrå thet gröna aftagit är, lägg them uti ett glas, och ther til fyra lod rena utsökta Cobeber, 2 lod twättade och åter torkada Russin, tre lång-peppar-korn, ett qwintin Canel, litet galgant. Sönderskär thet som sig bör, slå först litet *Malwasir* ther på, och sedermera fyll thet med god win-ättiko. Sätt thet i solen, wänd glaset esom oftast om, at thet kommer wäl til at blandas med hwart annat.

§. 10.

At göra Orange-blommors ättiko.

Tag sköna, friska, wäl utslagna *orange*-blommor, twätta them wäl rena, och pläcka stjelkarna och thet gröna noga ifrå; slå them sedan antingen friska, eller litet i solen torkada, i en flaska, och fyll henne til en tredje del ther af, och giut god win ättika ther på, at hon hel full blifwer; sätt henne sedan i solen, så blifwer hon ganska liuflig och behaglig at bruka.

§. 11.

At göra en härlig krydd-ättiko.

Tag lawendel-blommor, Rossmarin-blommor, Spicanarden-blommor, *orange*-blommor, torra Citron och [s. 32.] *Pomerantz*-skal, *Basilicum*, litet Poley och *Melissa*, fuchta thessa örter med *Cedro* eller *Pomerantz* olja: lägg ock något Canel, Neglickor, lång peppar, Galgant och Muskotblommor ther til, giut starck win-ättiko ther uppå, och lät henne stå i solen, så hafwer tu en förträffelig sund och god ört-ättiko, som wid Mat är ganska god at bruka.

§. 12.

At göra blå Viol blommors ättika.

Plocka först bladen rent af, at icke något grönt eller hwitt med kommer, sedan slå the blå bladen i ett ten käril, lät win ättikan med bladen ther uti upkokada, kall blifwa, och sedermera, när thet wäl til lykt är, stå 2 dagar på ugnen eller annat warmt ställe, til thess man ser, at hon rätt blå blifwer, sila henne sedan genom ett kläde, at bladen komma ifrån, eljest håller hon sig icke. Fyll så uppå glas flaskor, bind them wäl til, och förwara henne. Somlige göra thenna ättiko på följande sätt. The låta torka wäl bladen, sådan lägg the them i glasflaskor, slå upkokad kall ättiko ther på, och låta henne så stå. Men then blifwer icke så blå, som then förra. Thenna ättika är särdeles wid kokad torr fisk kostelig at bruka. Will man thenna ättiko starckare och krafftigare hafwa, så kan man then, när hon behörigen förfärdigad är, å nyo uppå friska blad gjuta, så warder hon altid förbättrad.

§. 13.

At göra en ganska kraftig kryd-ättiko.

Tag Muskott, Muskott-blomma, Neglikor, långpeppar, Canel, *Cardemommor*, så mycket af thet ena, som thet andra, slå starck win-ättiko ther på, och bered thet som then 12. §. utwisar: så bekommer tu en ättiko, som til allehanda mats afredande, upplockad stek och mera förträffelig [s. 33.] är at bruka. När man en sådan ättiko ther til hafwer, behöfwer man inga flera kryddor.

§. 14.

At göra en förtreffelig Bezoardisk Gifft-ättiko.

Tag 3 lod stor swale örtsrot, angelike-rot, röd orme-rot, swinedöd-rot, hwit dip-tams-rot, baggesöta, *pimpinell*-rot, *valerian*-rot, sötfära-rot, af hwarthera ett *quintin*, grodblads-rot halftannat *quintin*, *Cardobenedict*-ört, Cretiske *diptam*, *scordium*, Melissa, Ruta, *scabiosa*, en handfull af hwarthera; *Citron*-skal och kärnar, af hwarthera halftannat *quintin*, enebär ett halft lod, welska nötkärnar fyra lod, gult *sandelträ* ett halft *quintin*, sönder skär och stöt thetta tilsammans, slå sedan god win-ättiko ther på, och lät så stå. En sådan ättika är kraftig emot förgifft, *Pestilentia* och hissiga febrer, jemwäl annat gifft, som af arga diurs bet och stickande härrörer. Til *præservation* tager man ther af ett skedblad, men i siukdomen twenne, och brukar sedan ständigt. För öfrigit kan man ock en god ättiko af Maj-blomster göra, hwilken wid dånande, matthet, och hiertats beswärande, en serdeles tjenst gör.

§. 15.

Thet är onödigt at andraga här flera beskrifningar om åtskilliga slags ättikor. Ty såsom thessa warda gjorda; så blifwa ock the öfriga af andra fruchter, blommor och örter tilredda. Uti köket och på bordet brukar man i synnerhet körssbärs, jordbärs, hallon, rosen, neglike, Pomerantz-blommors och viol-ättiko. Men til läkedom rutät-tiko, Majblomma-ättiko och annan, som af allehanda *medicinska speciebus* samman giord är. Ther til hörer *Mynsichti Moder*-ättika, *Prævotii Purger*-ättika, *Herlini Acetum Alezipharmacum*, *Mollerbroceni laxer*-ättika; *Langii* Pestättika, och *Theriac* af gyldene [s. 34.] klöfwerblad-ättika; hwar om man i Apothekare-böckerna, och *Doct. Philippi Fraundorfferi Tabula Smaragdina* p. 1. til 4. läsa kan.²⁸

6. Capitlet.**Om Win-Ranckor.**

§. 1.

Thet warda wäl här i landet win-ranckor icke i sådan myckenhet planterade, som ther, hwarest man stora Win-berg hafwer, och utaf win-bruket en rätt *profession* gör; dock medgifwer jämwäl vårt *climat*, at man icke til ringa utsirning uti en trögård kan hafwa win-ranckor wid en mur eller något planck

stående, och thes frucht til förnöjelse framwisa. Ty likasåsom man utländska arter af andra fruchter, som *Citroner*, *Pomerantzer*, *Walnötter*, *Fikon* etc. här i orten ock kan hafwa, fast än ej uti en stor myckenhet, så kunna ock wäl Win-ranckor här finna sin platz, fast man theraf win ej pressar.

§. 2.

At plantera win-ranckor brukar man twänne sätt: först at man skär en rancka af en stam, och lägger then i jorden; för thet andra, at man lägger neder en wid stammen hängande rancka, och betäcker henne med jord, på thet hon må slå rot, tå hon sedan skärs ifrå sin hufwud-stamm. Thet förra sättet är wäl långsamare, och komma thessa ranckor tu år sednare at bära frucht; men the bära likwäl mer än the, som skäres ifrå sin hufwud-stamm, sedan the slagit rot. Then som nu thet förra *maneret* sig låter behaga, han afskär en rancka ungefehr fyra ögon eller leder lång, gör en rund wid grop [s. 35.] lägger i thensamma ofwannämnda ranckor trenne i lik-nelse af en triangel, så at then öfwerste läncken eller leden blifwer ofwan jord; sedan stöter man jorden wäl omkring, ja ock aldeles öfwer, at intet af ranckerna synes, på thet solen icke må skina på them. När the nu taga på at drifwa ut, komma the wäl up utur jorden, Tiden här til skal man utwälja om wåren, strax effter fullmånan, i början av *April*. Thet andra sättet är lätt at *practicera*; Man tager en qwist af stammen, lägger then ungefehr tre qwarter neder i jorden, och låter honom ligga til thes han slagit rot. När thet är skedt, skär man thenna qwisten ifrån hufwud-stammen, och sätter then på ett annat ställe.

§. 3.

Win-ranckor fordra ett sådant stelle, hwarest solen hela dagen kan skina på them, och är therföre godt at sättja them wid en mur eller wägg, som ligger emot middagen; ty eljest blifwa drufworna icke mogna, och är all mödan och kostnaden om intet. Jorden til theras plantering måste icke wara lerig och hård, ty tå kunna icke rötterna sig utbreda, och hindras therigenom at bära goda söta drufwor; utan måste jorden wara mörsandig, och med smått grus blandad. Jorden måste ej heller wara wåt, utan torr.

§. 4.

Thet första året, tå man hafwer satt win-ranckor, måste man låta them wäxa: och ej af skära, utan thet andra året måste thet ske. Tiden till theras afskörd, är i början af *April* och therest jorden är fet, at Ranckorna drifwit mycket i trä, måste afskörden ske i nedan; men är jorden mager, kan thet i ny-månaden förrättas. Sättet at afskära win-ranckan består therutinna, at thet året, som hon skäres, måste alt thet trä, som thet förra året wuxit in uppå ett öga, bortskäras, i andra [s. 36.] året skal man tw ögon låta stå, och hwad theröfwer är borttaga; i tredje året afskäres hon uppå fyra ögon, och tå pläger hon bära första gången frucht. The följande 4 och 5te åren, när stammen hafwer wäl tiltagit, kan man skära Ranckerna år ifrå år alt högre. För all ting är härwid at märckja, at som stammen och ranckorna waxa, måste ock af skården inrättas; ty ju tunnare ranckerna hållas, thesto bättre och fullkomligare blifwa drufworna, och komma therigenom snarare at blifwa mogna.

§. 5.

Som nu win-ranckor aldrabäst trifwes wid en mur eller wägg, så slår man up 4 lächter i högden, hwarest ranckorna med bast anbindes. När nu drufworna börja

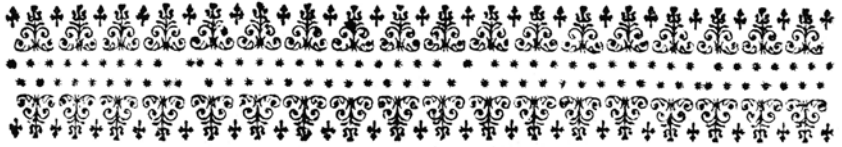
wäxa, och wid thessa druf-ranckor andra slå ut och wäxa, skal man them tidigt af skära, på thet the ej måga taga safften ifrå drufwerna, och therest alt för många ranckor wäxa öfwer hwarannan, skal man the öfwerflödiga afskära, at drufworna få lufft, och therigenom bättre tilwäxa. Med anbindningen måste sorgfälligen gås til wäga, at icke then ena ranckan blifwer öfwer then andra bunden; ty therigenom betages drufworna både wäxt och mognad: thertil med ser thet ganska illa ut, när sådant sker; förhenskull måste ranckorna ordenteligen bredewid hwar annan på lächtorna anhäftas, och hwarest nya skått wilja slå ut, ther måste lemnas större rum emellan, än som eljest, på thet then ena icke må wara then andra hinderlig.

§. 6.

Och på thet drufworna måga thess förr komma til sin fullkomlighet, och tidigt mogna, afpläcker man i *medio Augusti* alla för drufworna hängande blad, och afskär the odugeliga utslagna ranckor, på thet solen må skina på them, [s. 37.] och safften löpa in i drufworna, hwarigenom the blifwa större, samt få bättre smak. När nu *September* månad inkommer, at frost om nätterna infaller, tå skall man i then händelsen, hänga bast-mattor för Win-drufworna, på thet kölden them ej må skada, men om dagen kunna the tagas bort at solen med sin värma them kan bringa til fullkomlig mognad.

§. 7.

När nu drufwerna äro mogna, och man kommer i *October* månad, at starcka frost-nätter börja komma, tå tager man neder Rankorna ifrå lächtorna, och lägger them neder på jorden emellan lång-halm, samt wäl halm öfwer them, och sedan med höste-gödsel ofwan uppå wäl tiltäcker; tå the hela wintern öfwer äro wäl förwara, och kunna så ligga tils ungefehr slutet af *Martii* eller in uti *April* månad, tå the uptagas, och med them förfares, som förbemäldt är. [s. 38.]



THEN ELFFTE AFDELNINGEN.

OM FÄRGERI.

HWAREST MAN LÄRER I.) AT SÄTTJA ÅTSKILLIGA COULEURER PÅ SIDEN-TYG. 2) AT SÄTTJA ÅTSKILLIGA COULEURER PÅ LINNET TYG. 3) AT SÄTTJA ÅTSKILLIGA COULEURER PÅ YLLET TYG. 4) AT PÅSÄTTJA KYPFÄRG. 5) AT FÄRGA OCH TWÄTTA HANDSKAR. 6) AT UTTAGA FÄRGOR UTUR ALLAHANDA TYGER. 7) AT UTTAGA ALLAHANDA FLÄCKAR UTUR TYGER, OCH OM FLÄCKKULOR. 8) AT GÖRA ULLGARN HELT HWITT. 9) AT PRÖFWA OCH FÖRBÄTTRA WATNET, SOM SKALL BRUKAS WID FÄRGNINGEN.

I. Capitlet.

Om åtskilliga Couleurer at sättja på Siden-tyg.

§. I.

At sättja Rosen-Couleur på Siden-tyg.

Til I. skålp. Sidentyg tages 4 skålp. *safflor*, och läggas uti en påssa, och henges påssan uti en watten-så öfwer Natten. Andra dagen gnuggar man thet med [s. I.] påssan, till thes klara wattnet rinner ther af. Sedan tager man *safflorna* utur påssan, och pläckar helt små på ett tenfat, lägger så ½ skålp. hwit påtasko uti två kannor wattn, och gör en lut af; hwilcken görs något warm, och slås på *safflorna*,

och så låter man thet stå i 3. timar. Sedan tagas *safflorne* utur luten, och kramas safften wäl ifrån i ett käril; *Safflorne* duga sedan intet. Tyget lägger man uti then utpressada färgen, och rörer thet wäl om kring, och låter thet ligga i. tima. Tag sedan up tyget och slå uti färgen i. qwarter *Citron-safft*, och i. qwarter win-ättiko, rör wäl omkring, och lägg så tyget uti igen, och lät thet stå 3. timar, sedan skiöljer man thet i siö wattn, och torkar thet uti ett rum ther intet solen kommer in.

§. 2.

Pomerantz-Färg på Siden-tyg.

Till i. skålp. Siden-tyg tagas 6. lod påtaska, som lägges i 3. kannor wattn, och görs thet något warmt. Man rifwer 4. lod *Orlean* ther uti, och låter thet tilsammans upkoka. Så tager man kettelen af elden, lägger tyget ther uti, och låter thet stå at kallna.

§. 3.

Guld-Färg på Siden-Tyg.

Tag halfparten så mycket som Ofwanstående är, men handterat på samma sätt.

§. 4.

Ponceau Couleur på Siden-tyg.

Will man hafwa *Ponceau Couleur* på *Pomerantz* färgadt tyg, så betar man i. skålp. i 6. lod alun, och 2. kannor wattn, och lägger thet guld-färgada tyget ther uti, andra dagen tages thet up utur betan, och sköljes wäl. Så tager man [s. 2.] 8. lod ächta färnbock, och kokar i 3. kannor wattn, tager så ketteln af, och slår thet klara ther af. Sedan lägges tyget ther uti, röres wäl omkring, och achtras at thet icke blifwer förmörckt eller för liust.

§. 5.

Ordinaire Rödt på Siden-tyg.

Till i. skålp. Siden-tyg tagas 6. lod Alun, och 2. kannor watn, och lägges tyget uti at betas öfwer natten, andra dagen tages thet up ur betan, och sköljes wäl. Så tager man 8. lod ächta färnbock, och kokar up i 3. kannor wattn; Tager sedan ketteln af elden, och håller af thet klara. Sedan lägges tyget ther uti, och rörs alt jämt wäl omkring.

§. 6.

Carmoisin-Couleur på Siden-tyg.

At göra föregående röda Tyg *Carmoisin*, tages thet in ur färgan, och lägges ther uti 2. lod hwit påtaska. Will man hafwa thet mörkare, tagas 3. lod och sköljes wäl.

§. 7.

Gul Citron-Couleur på Siden-tyg med Gurkemey.

Först färges i. skålp. Siden-tyg med wåg *Citron-Gult*, och så tager man 2. kannor wattn, och lägger ther 4. lod Gurckmey uti, låter thet koka up, och lägger tyget sedan uti.

§. 8.

Gul Citron-Couleur på Siden-tyg med wåg.

Till i. skålp. tyg tagas 4. lod Alun, 2. lod hwit winsten, och lägges i 3. kannor wattn; thet är betan. Samma dag lägger man $\frac{1}{2}$ skålp. wåg i blöt i 3. kannor wattn; andra dagen [s. 3.] sätter man thet på elden, och låter thet koka $\frac{1}{2}$ tima. Så tager man

kettelen af elden, och håller thet klara ther af. Sedan lägges tyget uti, och röres $\frac{1}{4}$ tima. Man tager så up tyget, lägger thet i 2. lod påtasko, och rörer wäl omkring, och lägger åter tyget uti, och handterar wäl omkring.

§. 9.

Olive-Färg på Siden-tyg.

Will man hafwa *Olive*-färg på samma *Citron*-gula tyg, så tager man 2. lod Galläplen, och stöter små, *item* 2. lod *Vitriol*, och lägger i samma färgen. Sedan lägges thet gula tyget uti. Om thet icke blifwer mörckt nog, tager man mera *Vitriol*, och läger ther til.

§. 10.

Brun Caffé-Couleur på Siden-tyg.

När man will färga *Caffé*-färg, så färgar man thet först hel brand-gult, och låter thet så blifwa tort. Sedan tager man til 1. skålp. tyg 4. lod röd winsten, 2. lod alun, lägger thet i 2. kannor wattn, och tyget ther uti: thet är betan. När thet legat öfwer natten i betan, tages thet up, och sköljes wäl. Samma dagen man betar, lägger man $\frac{1}{4}$ skålp. krapp i $\frac{1}{2}$ stop öl-ättiko, och 1. stop wattn. Andra dagen slår man thet i en kettel, och 3. stop wattn ther til; sätter thet så på elden, och låter thet blifwa kokhet, rörer thet wäl omkring, och lägger tyget uti. Sedan tager man kettelen af elden, och låter thet stå til thes thet blifwer kalt.

§. 11.

Brun Medel Couleur på Siden-tyg med samma färg.

Will man hafwa thet medel brunt, så tager man 1. lod *Vitriol*, och lägger i samma färgen, tillika med 1. lod galläplen, och lägger så tyget ther uti. Will man hafwa thet mörckare, så lägger man litet mera till af hwart slaget. [s. 4.]

§. 12.

Swart på Siden-tyg.

Till 1. skålp. Siden-tyg tager man 5 kannor Passer-lut, och stöter 2. näfwar Albarck hel fin, och lägger uti; tager så 2. lod galläplen, och lägger uti litet wattn, kokar them $\frac{1}{2}$ tima, och slår them sedan til then andra swärtan. När thet tillsamman kokadt en god tima, håller man thet klara theraf. Sedan lägger man uti en påssa 2. lod gul Bressilia, och en liten sten. Påssan lägger man uti then klara färgen, och låter thet koka $\frac{1}{4}$ tima. Så tager man påssan ur kettelen, och lägger tyget ther uti, låter thet kåka en god $\frac{1}{2}$ tima, och rörer wäl omkring, sedan tages tyget up at swalas. Uti then påssan som then gula Bressilian är uti, lägger man 4. lod brun Bressilia, och påssan uti färgkettelen, samt låter thet koka $\frac{1}{2}$ tima. Sedan tager man påssan utur kettelen, och lägger tyget ther uti, och låter thet koka $\frac{1}{2}$ tima; så tages thet up igen, och swalas. Sist lägger man uti färgen $\frac{1}{2}$ skålp. Engelsk *Vitriol*, och tyget åter ther uti igen, och låter thet koka en god tima, men likwäl tages thet up, 1. 2. eller 3. gånger i bemelda tima, och swalas.

2. Capitlet.

Om åtskilliga Couleurer at sättja på Linnet.

§. 1.

Rosen couleur på Linnet-Tyg.

Til 1. skålp. Garn eller tyg tager man 1. skålp. *Safflor*, lägger them i en påssa, och hänger then i en wattn-så öfwer natten. Så tager man thet med påssan och [s. 5.] gnuggar thet, til thes thet klara wattnet rinner ther af; tå tager man thet ur påssan, och plåckar *safflorna* helt wäl på et tenfat, gör sedan lut af en kanna wattn och 6. lod påtasko, then man slår på *Safflorna*, och låter thet stå i 3. timar. Sedan tages thet up och torkas. Så slår man uti färgen $\frac{1}{2}$ stop ölättiko, och lägger garnet ther uti, och låter thet stå i 3. timar, sidst tages thet up, sköljes och torkas.

§. 2.

Lius-Rödt Ordinarie på Linnet.

Till 1. skålp. Garn eller Tyg tager man 2. lod whit påtasko, och lägger i 2. kannor wattn, sedan slår man litet theraf i en skål, och lägger ther uti $\frac{1}{2}$ lod *Orlean*, och rörer wäl omkring, tils thet blifwer smält; tå slår man luten ther uti, sätter thet på elden, och låter blifwa kokhet, tager kettelen af elden, lägger garnet uti, och rörer wäl omkring, till thes thet blifwer lius-gålt; sedan sköljer man thet och torkar; lägger så 6. lod Alun i 5. stop wattn, och tyget ther uti, och låter thet stå öfwer natten. Thet tages sedan up, och torkas; thet är betan. Samma dagen när man betar, tager man 10. lod medel färnebock, och lägger i 3. stop watten. Andra dagen kokar man thet en tima; så tager man thet af elden, och silar thet klara af: sedan lägges garnet eller tyget ther uti, och röres wäl omkring.

§. 3.

Mörck-Rödt på Linnet.

Till ett skålp. Linnet tag 6. lod Alun, lägg thet i 5. stop wattn, och lät thet stå med tyget öfwer natten; thet är betan. Samma dagen lägger man 12. lod medel färnebock i 3. kannor wattn; andra dagen tager man tyget utur betan, sköljer thet och torrkar. Så tager man then inlagda färnebocken, och sätter på elden, och kokar en tima; tå tager man kettelen af [s. 6.] elden, och håller thet klare af. Så lägger man garnet uti, och låter thet ligga till thes thet blifwer kalt. Sidst tages thet utur kettelen, skölges och torrkar.

§. 4.

Swart på Linnet.

Til 1. skålp. garn eller tyg tager man 1. kanna eckespånor och 5. kannor passer lut, och kokar thet i 2. timar, tager så spånorna ur kettelen, och lägger tyget uti, låter thet koka 1. tima, tager thet sedan up och torrkar. Sedan lägges $\frac{1}{2}$ lod *Vitriol* uti samma färga, och tyget ther uti; man låter thet ligga i 2. timar, tager thet sedan up och torrkar, men lägger thet ännu 2. gånger uti.

§. 5.

Jern-Grådt på Linneth med samma färg.

Will man hafwa grå färg på Linneth, så lägger man något hwitt garn eller tyg effteråt uti samma färgan eller swärta, så blifwer thet Jern grådt. Will man hafwa thet styft, så gör man ett lim-wattn, wärmer thet, och lägger tyget uti, torrkar och manglar thet.

§. 6.

Blått på Linneth.

Till 1. skålp. tager man 8. lod brun bressilia, och kokar i 3. kannor wattn i ½ tima, tager så ketteln af, håller thet klara ifrå, slår 1. qwintin spanskgröna uti, lägger tyget uti, och handterar ¼ tima.

§. 7.

Grönt på Linneth med samma färg.

Will man färga grönt, så lägger man mera tyg effteråt uti, så blifwer thet lius blått; gör sedan en gul färg, och lägger thet blå tyget uti, så blifwer thet grönt. [s. 7.]

§. 8.

Citron Gult på Linneth.

Till 1. skålp. tager man 8. lod wåg eller ½ skålp. färggräs och 6. lod påtasko, och kokar thet tillsammans ½ tima i 4. kannor wattn, tager så ketteln af, och håller thet klara af, och låter thet litet swalas. Tå lägges theruti 1. qwintin spansk gröna, som 1. dag förut hafwer legat i blöt; man lägger så tyget theruti och låter stå i ¼ tima; tager thet sedan up och sköljer.

§. 9.

Pappegoie grönt på Linneth med samma färg.

Will man hafwa en Pappegoie grøn färg, så lägger man uti samma färgen 1. lod spanskgröna, och så lägges åter hwit Linne ther uti.

§. 10.

Brandgult på Linneth.

Till 1. skålp. Linneth tager man 2. lod *Orlean*, och rifwer then små, samt 3. lod påtasko, och lägger i 2. kannor wattn och låter thet tillsammans upkoka, tager sedan ketteln af, och lägger tyget uti, låter stå till thet blifwer kalt, tå thet uptages, sköljes och torrkas. Will man färga något mera uti samma färgen, så kan man lägga något mera hwit Linne ther uti, så blifwer thet liusare.

§. 11.

Brunt på Linneth med samma färg.

Hafwer man något grått Linneth tyg, som man will hafwa brunt, så lägger man thet uti then brandgula färgen.

§. 12.

Canel-färg på Linneth.

Till 1. skålp. tager man 2. lod röd winsten, och 3. lod alun, legger thet i 2. kannor wattn, och tyget uti: thet är betan. [s. 8.] Andra dagen torrkar man thet, lägger 6. lod krapp uti 2. kannor wattn, gör thet warmdt, tager så ketteln af, lägger tyget uti, låter thet stå och blifwa kallt.

§. 13.

Violett på Linnnet.

Till 1. skålp. tager man 2. lod röd winsten, och 3. lod alun, lägger thet i 2. kannor wattn; thet är betan. Andra dagen kokas 6. lod brun bressilia i 3. kannor wattn ½ tima. Man tager så ketteln af, och håller thet klara af, lägger tyget ther uti, och låter thet stå till thes thet blifwer kallt.

§. 14.

Körssebärs brunt på Linnnet.

Körssebärs brunt färgas på samma sätt, allenast man tager halfparten brun och halfparten gul
Bressilia tillsammans.

§. 15.

Caffe-Färg på Linnnet.

Will man färga *Caffe-Couleur*, så gör man thet först hel brandgult, sedan tager man 6. lod krapp, och lägger i 2. kannor wattn, gör thet warmt, och lägger thet brandgula tyget ther uti, så blifwer thet godt.

3. Capitlet.**Om åtskilliga Couleurer at sättja på Yllet.**

§. 1.

Ähta Ponceau Couleur på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. Garn eller Tyg tager man 2. lod winsten, en handfull hwetekli, och lägger uti en god förtenad kettel med 4. kannor wattn, låter thet tillsammans upkoka, [s. 9.] och rörer färgen wäl omkring. Sedan lägger man tyget ther uti, och när thet kokadt en god tima, tager man tyget utur kettelen, och låter thet hänga öfwer natten: thet är betan. Andra dagen sköljer man thet. Samma dagen, som man betar, tager man 2. lod *Consionell*, och stöter hel fin, och lägger i ett qwarter wattn; Man tager ock samma dagen 4. lod siö- eller regn-wattn, och slår ther till 2. lod skedwattn, sedan smälter man ½ lod Engelsk ten, hwilcket görs smått som hagel, och lägges ibland skedwattnet. När thet står i 24. timar, tager man ett rent glass, och håller af thet klara, och tå garnet är skölgt, sättes på elden en kettel med 4. kannor wattn, hwar uti man slår *Consionellen*, låter thet koka up, och slår skedwattnet ther uti. När thet kokar up, rörer man wäl omkring. Förr än man lägger tyget uti, låter man thet koka till thes wattnet blifwer helt klart.

§. 2.

Ähta Skarlakan på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. garn eller tyg tag 2. lod whit winsten, en handfull hwete kli, och ½ lod Romersk alun, läg thet uti en god förtend kettel med 4. kannor wattn: thet är betan. Samma dag, när man betar, lägger man 2. lod *Consionelle* uti 1½ qwarter

wattn, tager så 1. lod skedwatten, och slår ther till 2. lod regn- eller siö-wattn; sedan smältes 1. qwintin Engelsk ten, görs smått, och slås ibland skedwattnet, och man låter thet stå i 24 timar. Dagen effter betningen sätter man en kettel på elden med 4. kannor wattn, slår så *Consionellen* ther uti, och låter thet koka up; sedan slås thet klara skedwattnet ther uti, och röres wäl omkring. Man lägger så tyget ther uti, och låter koka tils wattnet blifwer helt klart.

§. 3.

Couleur de Rose på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. tyg tag 1. lod romersk alun, 1. lod hwit [s. 10.] winsten, en näfwa hwetekli, lägg thet i en god förtend kettel med 4. kannor wattn, lät thet tillsamman upkoka, lägg tyget ther uti, och lät thet koka en god tima: thet är betan. Samma dagen, när man betar, tager man 1. lod skedwattn, och slår thet ibland 2. lod regn- eller siö-wattn, smälter så 1. qwintin Engelskt-ten, gör thet smått som hagel, lägger thet ther ibland, och låter thet stå i 24. timar. Sedan lägger man 1. lod *Consionelle* i blöt i 1½ qwarter wattn. Dagen efter betningen sköljer man tyget, sätter en kettel på elden med 4. kannor wattn, slår så *Consionellen* uti, och låter thet koka up, slår sedan thet klara skedwattnet ther uti, och rörer wäl omkring. Så lägges tyget uti, och lages wäl omkring, till thes thet får sin rätta färg.

§. 4.

Oächta Carmoisin Couleur på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. garn eller tyg tager man 6. lod alun, 2. näfwar hwetekli, lägger thet i en kettel med 4. kannor wattn, låter thet tillsammans upkoka, och lägger tyget ther uti; thet är betan. Samma dagen lägger man 10. lod oächta färnebock i blöt uti en kanna wattn; Andra dagen slår man 4. kannor wattn i en kettel, och färnebocken uti, låter koka en god tima. När thet har kokat, tager man en annan kettel, och håller then klara färgen af; så lägges tyget uti, och röres wäl omkring, till thes thet blifwer kalt. Will intet färgen bita på, så lägger man litet påtasko ther på.

§. 5.

Oächta Skarlakan på Yllet-tyg.

Oächta Skarlakan görs på samma sätt, allenast man tager ächta färnebock till oächta Skarlakan.

§. 6.

Ächta Carmoisin på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. garn tager man 2. lod hwit winsten, 2. lod [s. 11.] winsten, 4. lod romersk alun, 4. näfwar hwetekli, och lägger uti en god förtend kettel med 4. kannor wattn, och låter koka goda 1½ tima med tyget, och rörer alltid wäl omkring; thet är betan. Samma dagen man betar, tager man 2. lod *Consionell*. Will man hafwa thet mörkare, tager man 3. lod och lägger thet i 1½ qwarter wattn, 2. lod hwit stärkelse, 1. qwintin hwit winsten, 1. qwintin röd, 1. qwintin *Mercurium*, och kokar thet tillsammans i 4. kannor wattn, och rörer wäl omkring, lägger tyget uti, och låter thet koka en god tima.

§. 7.

Krapp-Rödt på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. garn eller tyg tager man 4. lod alun, 4. lod röd winsten, 4. näfwar hwetekli, och kokar tillsammans i 4. kannor wattn, lägger tyget ther uti, och låter

thet koka: thet är betan. Samma dag lägger man i blöt 1. lod krapp i ½ stop öl-ättika, och en kanna wattn. Andra dagen slår man thet i en liten kettel med 3. kannor wattn, och låter thet blifwa kokhet. Sedan lägger man tyget ther uti, tager lågs elden undan ketteln, och rörer altjämt omkring, till thes thet blifwer kalt. Om så skulle hända, at thet icke blifwer rödt nog, lägger man 2. lod potasko i samma färg, och sedan tyget ther uti.

§. 8.

Körssebärs-Brunt på Yllet-tyg med samma färg.

Till körssebärs brunt tager man samma färgen, och lägger ther uti 2. lod galläplen, och 4. lod *Vitriol*, låter thet blifwa kokhet, lägger så tyget ther uti, och låter thet koka ¼ tima, ju längre thet kokar ju mörkare blifwer thet. [s. 12.]

§. 9.

Castanie Brunt på Yllet med samma färg.

Will man hafwa Castanie-brunt, låter man thet ännu koka längre, eller lägger man 2. lod *Vitriol* ther til.

§. 10.

Lius Caffé-färg på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. garn eller tyg tager man 4. lod alun, 2. lod röd winsten, lägger thet i 4. kannor wattn, låter thet upkoka: thet är betan. Andra dagen tager man 8. lod gul Bressilia, och lägger i en påssa, slår wattnet i en kettel, lägger påssan uti, och låter koka en god ½ tima; sedan lägger man garnet ther uti, och låter thet koka i en ¼ tima, tager thet så up, och låter thet blifwa kalt. Åter tager man rent wattn i en kettel, och lägger ther 4. lod krapp uti, sätter på elden, och när thet blifwer kokhet, lägges garnet ther uti. Man tager så kettelen af elden, och när thet blifwer kalt, tager man garnet up igen; sedan sätter man kättelen på elden igen, och lägger ther uti 1. lod galläplen helt sönderstötta, och 2. lod *Vitriol*. Thetta låter man blifwa kokhet, rörer wäl omkring, och lägger garnet uti, och handterar wäl til thes man får thet samma wäl liust eller mörckt.

§. 11.

Citron Gult på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. garn eller tyg tager man 4. lod alun, 2. lod hwit winsten, och kokar thet med 4. kannor wattn; thet är betan. Samma dag lägger man ½ skålp. wåg i blöt. Andra dagen lägger man thet i en kettel med 4. kannor wattn, och kokar thet en half tima. Samma dag man betar, lägger man 2. lod påtasko i blöt, och slår i ketteln, som wågen är uti; och när thet kokadt en half tima, tages ketteln af elden, och man håller af then klara färgan; så lägges tyget ther uti, och handteras [s. 13.] så länge, till thes thet blifwer, som man will hafwat på högt eller medel.

§. 12.

Olifwe-Färg på Yllet-tyg.

Will man hafwa thet gula tyget Olifwe färgadt, så tager man samma färgan och sätter på elden, och lägger ther uti 2. lod galläplen, och 2. lod *Vitriol*. När thet är kokhet lägges thet gula tyget uti, man tager ock undan lågelden, och rörer wäl omkring. Tycker man thet icke blifwer mörckt nog, lägges litet mera *Vitriol* ther till.

§. 13.

Silfwer-Grått på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. garn eller tyg tager man 1. lod galläplen, 1. lod röd winsten, 1. lod alun, och kokar i 4. kannor wattn; garnet lägger man uti, och låter koka ½ tima, tager så 1. lod *Vitriol*, och lägger uti. Så lägger man stycket uti, och låter koka till thes thet får sin rätta färg.

§. 14.

Swart på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. garn eller tyg tager man 2. lod galläplen, och kokar 1. tima med 2. kannor wattn, och 2. kannor passer-lut, så tager man up tyget, och lägger i kettelen 2. lod gul Bressilia, och en näfwa albarck sönderstödt, lät thet koka en half tima. Sedan lägges tyget uti, och kokas en god tima; tå tages thet up och swales, och lägges i kettelen 4. lod brun Bressilia och 1. kanna wattn, och kokas en half tima. Man lägger så tyget uti, och kokar thet en half tima igen. Tag thet sedan åter up, och lägg thet uti 12. lod *Vitriol*, och så lägges åter tyget uti igen, och kokas en half tima. Widare tages thet up och swalas, och lägges åter i igen, och kokas ½ tima. [s. 14.]

§. 15.

Bressilie-Swart på Yllet-tyg.

Till 26 skålp. Yllet-tyg eller Kläde, tag 4. 3. eller 1½ skålp. god ungersk *Vitriol*, och 3. 2. eller 1½ skålp. hwit winsten, stöt honom små, och lägg i wattn, lät thet koka up, och lägg så klädet uti, lyfft thet några gånger up och neder; lät thetta wattnet koka halfannan tima, och rör klädet åter 3. eller 4. gånger up och neder ther uti: tag thet sedan up, och swala thet, slå betan bort, lät twätta kettelen ren, och fyll honom med watten. Somlige skölja klädet ther uti, men somlige underlåta thet. Hafwer tu skölgt ther uti, så twätta åter kettelen, och fyll honom med watten, och lägg 8. 6. eller 5. skålp. brunt Bressilia trä i wattnet, lät thet koka halfannan tima, at thet gifwer färgen wäl ifrån sig. Doppa sedan klädet några gånger ther uti, lät färgen åter koka i 2. timar, doppa klädet ther uti igen, och swale thet. Ther effter mästra somlige klädet sålunda, at the giöra en lut af en handfull wide-asko, låta henne stå at klarna, och hålla then klara luten i färgen, medan klädet swalas. Andre taga litet påtasko; andre åter slå 1. eller 2. kannor *Urin* i färgen, medan klädet swalas, doppa thet sedan 4. eller 6. gånger ther uti, låta ther med bestå, och skölja thet.

§. 16.

Stål-Grått på Yllet-tyg.

Will man färga stål-grått, så kokar man up samma färgan, som näst förut §. 14. omtalas, och slår en kanna wattn ther till, och låter thet koka up. Så lägges ther uti hwad slags Yllet, hwit, som man will färga, och man låter thet koka, till thes man får thet, som man will hafwa thet.

§. 17.

Stål-Grönt på Kläde eller Ull.

Beta klädet med 2. skålp. ungersk *Vitriol*, och när wattnet [s. 15.]. börjar siuda, så tag bort skummet med en qwast, lägg klädet uti, lät thet siuda 2 timar; tag thet sedan up, och utkramma thet. Följande dagen skölgt thet rent, koka 3. skålp. blå-trä, tag ther till hälften kli-watten, och helften rinnande eller regn-watten, håll färgen

af, och doppa klädet så länge, till thes thet tagit färgen till sig. Wilt tu hafwa klädet ljus grönt, så siud träet i lut; men skall thet warda mörkare, så drag thet igenom then blå färgen, eller gör ett sod af *Gallus* och *Vitriol*, drag thet effter nödtorfften 2. 3. eller flera gånger igenom, så får tu thet mörckt effter behag.

§. 18.

Celadon-Grönt på Yllet-tyg.

Till 1. skålp. garn eller tyg tager man 4. lod spansk-gröna, och lägger i 3. stop öl-ättika, och gör thet ljumt; så lägger man tyget uti, och låter stå öfwer natten. Andra dagen torkes thet, och lägges ännu 4. gånger i samma färgen, men torkas altid emellan. När thet är 4de gången torkadt, slår man 2. kannor wattn i en kettel, och sätter på elden, och wispas ther uti 2. lod venedisk twål; man låter koka up, och sköljer thet först med all macht ther uti, och sedan i kalt wattn.

§. 19.

Gula Boy.

Först kokar man 1. stycke Boy i 5. eller 6. skålp. alun i 2. timar; thet är betan. Samma dagen lägger man i färg-pannan 1½ skålp. färg gräs i 3. stop godtlands kalck, 2½ skålp. gråpåtaska, slår watten ther uppå, och låter thet stå öfwer natten: om morgonen ther effter gör man eld under pannan, och låter henne koka wäl up, så lägges ett stycke i sender ther uti, och görs färdigt.

§. 20.

Blått på Yllet-tyg.

När man will färga blått på Yllet-tyg, samkar man ¼ [s. 16.] tunna pinck, och låter honom blifwa braf gammal. Sedan lägger man 16. lod Indigo i blöt i litet pinck, (Indigon skal wara hel fin stött) och låter thet stå i 8. dagar. Sedan slår man pincken i en kettel, och sätter honom på elden, slår Indigon uti, och låter thet blifwa warmdt; så lägges tyget uti, och handteras wäl omkring.

§. 21.

At färga Ullgarn Blått.

Till 10. marcker Ullgarn lägges lagom alun i friskt watten, som kokas up, och i warma wattnet lägges för hwar mark garn ½ lod stött spansk-gröna, och röres med en qwast i siudandet wäl om, at thet warder wackert grönachtigt. Man lägger så garnet ther i, och låter thet ligga qwar halfannan tima; fyller åter kettelen med watten, lägger 1. skålp. blå Bressilia ther uti, och låter thet åter koka ½ tima. Tå lyfftes garnet utur spansk-grönan, och färgas i thenna färgen, så biter färgen snällt på, och thet warder wacker blått. Sedan sköljes thet, och mästras i lut.

§. 22.

At färga Kläden på ena sidan blå, på andra sidan röde, eller ock med andra färgor.

Till färgen tager man ägg och hwit stärkelse, thetta rörs tillsammans och strykes på en sida på klädet, tå thet sedan wäl torkas; och therpå lägges thet i färgen; när thet har fådt sin rätta färg, lägges thet i rent wattn, och twettes stärkelse af, och tå när klädet är wäl tort, stryker man thet samma på andra sidan, och när thet är intorkadt, färges thet som man will. [s. 17.]

4. Capitlet.

Om Kyp-Färg.

§. 1.

Will man färga med Indigo till husbehof blått på Yllet, blått på Linnnet, måste man hafwa en Kypa af koppar så stor ungefär at thet går en så wattn uti, then skal blifwa inmurad, at man kan hafwa eld inunder. Först fylles Kypan med rent wattn, på 3. fingers bredd när, sedan tages 12. lod *Indigo*, then stötes rätt fin med litet wattn, slås sedan i Kypan och lägges eld under, at thet blir wäl warmdt, men intet kokar, tå lägges ther uti ½ skålp. krapp, 3. händer fulla med hwetekli, 1. skålp. fin stött påtaska; thetta röres wäl ikring med en käpp, igenträppes wäl med en tunnebottn, och står i två timar, åter rörs thet wäl, och står i 2 timar, åter rörs thet wäl, och står sedan i 2 timar, när the timmarne äro förbi, tager man åter ½ skålp. påtasko wäl fin stött, och lägger ther i, röres wäl up ifrå bottn, teppes wäl till, och står i 2. timar, så kan man färga ther i hwad man will. När man hafwer färgat något, skal man åter röra up thet, och låta thet stå i 2. timar, åter färga något, så skal thet alltid handteras med Kypfärgeri; men alltid skal thet hollas warmdt med liten kohl-eld under.

§. 2.

Men et är at märkia här wid, will thenna färgen intet blifwa grönachtig, och gifwa blommor af sig, när han har stått i några dagar, så tager man en panna af en god kannu wattn, sätter then på elden, när hon kokar, lägges ther i 4. lod krapp, 1. lod stött winsten; lät thet kokas tilsamman med [s. 18.] wattnet, at thet blifwer som en lagom tjock welling, sedan slås thet i Kypan, så warmdt som thet är, teckes wäl till, andra dagen skall han wäl wara grönachtig. När man tå will färga, tager man först af blommorna, som äro ofwan på, och tå man sedan hafwer något färgat, lägger man blommorna åter uti igen. Will man tå lägga en handfull hwit kalck ther uti, så är thet godt, men thet skal wäl omröras; sedan teckes thet 2. timar, och therpå kan man åter färga. Således, som nu sagt är, skal thet handteras, som i Kypa färges. Blommorna som äro nemde, se ut som wattn-blåsor, och om the äro, som the böra, synas the grönachtiga. När man will färga mörk- eller ljus-grönt, måste thet först färgas gult och sedan uti then blå Kypan, så blifwer thet grönt, och handteras så länge uti then blå färgen, som man will hafwa thet mörk-grönt till.

§. 3.

Man måste intet förgäta, förr än man begynner at färga första gången, at noge se till om blommorne, besynnerligen the små, äro ljusare, tå skal man stöta en handfull påtaska och lägga ther uti, röra thet wäl up, och neder, och täppa thet grant i 2. timar, sedan färga som sagt är.

§. 4.

Allt Yllet som färgas måste wara wått innan thet lägges i färgen; när thet är färgadt, skal thet sköljas i siön. Will man färga grönt lingarn, skal thet först doppas i Kypan, at thet blir blomerant, sedan kokas litet brun Bressilia i wattn med litet alun, och slås thet tunna af Bressilian i annat rent wattn och doppa garnet ther uti, så får thet glantz; sedan färges thet i gul färg, så blifwer thet grönt, och thet skal alltid torkas emellan, men intet sköljas i wattn. Will man färga blått lingarn eller annat linne, doppas thet tort i Kypan; will man hafwa thet rätt mörk-blått, måste thet torkas emellan, och åter doppas i blå färgen; will man hafwa glantz [s. 19.] ther på, kokar man litet röd Bressilia med litet alun uti, sedan håller man thet klara utaf i annat rent wattn, doppar garnet ther uti, sedan torkas thet, men intet sköljes.

5. Capitlet.

En liten Underrättelse At färga och twätta Handskar.

§. 1.

Ägg brukas til hwad skinn thet är. Til 1. par handskar tagas 2 ägg, och alun som en stor hasselnöt, och blandas i hopa, och halfwa äggeskalet med effter hwart ägg. Sedan tager man en bårsta och gnider them med, och sköljer them med wattn. Sedan wridas the i ett rent kläde, dragas ther effter jämt ut, och färgas med hwad färg enom behagar.

§. 2.

Till brand-gula handskar tager man gurkemey; till *Pomerantz* färg tager man ock gurkemey; till swafwel-gul färg tages *aurum pigmentum*; till siö-gröna tages safft-grönt och litet *aurum pigmentum*; Till hel gröna tages bara safft-grön; till hwita tages holländsk stärkelse. Alla färgorna blandas i kalt wattn, och strykas uppå med en pensell.

§. 3.

När handskarne färgas, skola the wridas af och an medan the torkas, och gnuggas emellan händerna: När the äro hel torre, skola the rätt wäl gnuggas, så at the blifwa rätt wäl färgade.

§. 4.

Till Klippingz handskar tager man swag-öl och ägg, och [s. 20.] warmer thet litet ljumt, och gnuggar them emellan händerna. När the äro gnuggade, skola the sköljas, och sedan torrkas, och alt effter som the torrkas, skola the gnuggas.

6. Capitlet.

At uttaga allahanda färgor utur Siden-tyg, Silke och Yllna-tyger.

§. 1.

At uttaga Färgen af blått, swart och grönt Siden-tyg.

Till 1. skålp. blått Siden-tyg tager man 3. kannor watten, och låter thet koka up, sedan slås ½ skålp. skedwatten ther uti, och tyget kokas ther uti till thess at färgen går ut. På swart och grönt tages allenast 8. lod skedwatten till 1. skålp. tyg.

§. 2.

At taga Färgen af allahanda Couleurdte Silke.

Till 1. skålp. tyg tagas 8. lod tysk såpa och 3. kannor watten, som sättes på elden. Man lägger så Silket ther uti, och låter thet koka till thess färgen går ut.

§. 3.

At uttaga Färgen af Yllna tyger.

Röd färnebock-färg tages ut allenast med alun. Man tager [s. 21.] til 1. skålp. 3. kannor watten och alun så mycket som tycket ungefär behöfwat. Men alle andra Couleurer uttages med röd winsten eller alun.

7. Capitlet.

Om allahanda Fläckars uttagande utur Tyger och Kläder, och om Fläck-kulor.

§. 1.

At uttaga Tjäre-Fläckar.

Först stryker man smör på Tjäre-fläcken, och låter thet ligga på i 2. timar; sedan thet gula af ägget, och stryker ther på. Man dapper thet sedermera i warmdt watten, och gnuggar tils thet lödrar sig som såpa, och twättar tils thet går ut.

§. 2.

At uttaga Flåt-fläckar på allahanda Couleurer.

Tag en fingerbor full af bränd och fint stött alun med 3. lod stärkelse, och slå tillsammans; slå sedan watten ther på, och gör en liten deg ther af; stryk thet på fläcken, och lät thet så blifwa tort: sedan gnugga och bårstat thet wäl af. På

hwitt och grått kläde tager man brännewin i stället för wattn, och gör degen af. [s. 22.]

§. 3.

Bruna Fläck-kulor.

At uttaga Win- pink- *Citron*- kalk- Mus- pinks- Bleck- och andra fläckar med, göras sålunda: Man tager något hwit twål, gör honom wäl små, och arbetar honom såsom en deg; hwar till blandas så mycket fin stött grön *Vitriol*, at han misster sin färg, och warder något brun. Sedan tager man några droppar *spiritus salis armoniaci*, arbetar them wäl tillhopa med then bruna twålen, och gör kulor ther af.

§. 4.

Gröna Fläck-kulor.

At uttaga tjäro, tran, beck, kåda, wax, talg, olje-färg och allahanda fett med; göras sålunda: Man tager något hwit twål, som sönder skafwas wäl små och arbetas som en deg. Widare tager man 1. lod fin stött spansk-gröna, ½ lod hwit præparerad winsten. Thetta blandas till twålen, till thess han förlorar sin färg, och warder något grön. Änteligen tager man några droppar skämd *Citron*-safft, arbetar thet wäl tilsamman, och gör kulor ther af.

§. 5.

Hwita Fläck-kulor.

At uttaga allahanda fett utur Siden-tyg med; göras på thetta sättet: Man tager ¼ lod fin stött Ängelsk krita, ½ lod hwit *Pullis*. Thetta blandas med hwart annat, samt 1. qwintin fin stötta krydde-neglikor, 1. eller 2. skedar *spiritus terebent*, och fuchtas med franskt brenwin. Sedan knåder man thet wäl till en deg, och gör kulor ther af.

§. 6.

Swarta Fläck-kulor.

At uttaga fläckar med utur swart Yllet- eller Siden-tyg, göras sålunda: Man tager ¼ lod stött *Pullis*, som blandas wäl [s. 23.] med *spiritus terebent*. Sedan tager man nässel-färg fuchtrad såsom en deg, och så mycken kimrök blandas ther till, at ingen *Pullis* ther ibland ses till. Thetta alt knådes wäl, och göras kulor ther af.

§. 7. När man will uttaga Fläckar med sådana fläck-kulor, wäter man fläcken med rent friskt watten, gnider så med kulan till thess fläcken är alt öfwersmetad, och låter honom torkas. Sedan gnuggas han wäl, och utwättas med rent watten, och gnides med en ren *serviette*.

§. 8. At taga allahanda Fläckar utur Skarlakan, the måga wara af kol, bleck, jern-råst, swett, kalk eller annat, hwar igenom *couleuren* är förlorat, och fläckarne äro swarte eller blå; så brukar man frisk *citron*-safft, skarp win-ättiko och mans vrin. Thessa 3. delar lika mycket af hwarthera blandar man i ett glas, gör fläcken wät med thetta wattnet, och låter thet litet stå ther på. Sedan gnuggar man fläcken wäl, och tå man hafwer giort thetta en eller två gånger, bekommer Skarlakanet sin *couleur* igen, och synes icke mera till hwarest fläcken warit. Är Skarlakanet hel rödt, så tager man några droppar mer *citron*-safft ther ibland.

§. 9. At taga utur hwitt tyg rost-fläckar, bleck, rödt win, ost och annat, som icke låter med bara watten twätta sig ur, brukar man *sal acidum celli*. Thetta stötes till pulfwer, fläcken wätes med friskt watten, och pulfret strös ther på. Sedan låter man

thet torkas, uttvättar så fläcken med watten och twål, så skall thet icke synas hwarest fläcken warit.

§. 10. At uttaga utur Tafft och Damast blå fläckar, tager man [s. 24.] blå winrefwe-trä, eller wäl hwit bok-trä, bränner asko ther af, och gör ther med en kall lut, hwilken man låter stå till thess hon blifwer klar. Sedan fuchter man Fläcken 2. eller 3. gånger ther med, men låter thet torkas i mellan, så får thet färg igen, och kan icke synas hwarest fläcken hafwer warit.

§. 11. At uttaga allahanda Fläckar utur *Carmoisin*-Sammet. Man brukar ther til god lut af win-refwe-asko, hwar uti giutes 1. lod alun *de feta*. Sedan luten stått och klarnat, silas hon, och lägges ther uti 1. qwintin alun, 1. qwintin twål, ½ qwintin såpa, litet salt, något *sal Armeniac*, swalegräs-safft, något kalfwe-galle. Thetta silas igenom ett linnet kläde, och när man will uttaga några Fläckar, tager man litet af samma lut eller watten, öfwer-skärare-ull af Skarlakan och något bressilia kokas litet ther uti, och silas sedan, så får man ther af ett skönt rödt watten, hwilket uttager alla Fläckar. Jämwäl kan man med thetta wattnet uttaga Fläckar af kläden, allenast man tager öfwer-skärare-ull af samma färg, som klädet är.

§. 12. Utur siden-tyg kan man och uttaga tjäre- och allahanda Flåt-fläckar med *spiritu Terebent* på thet sättet, at man tager en ren serviette, wiker ihop honom såsom en bäll, giuter *spiritum* ther på, och gnider ther med på Fläcken, till thess han går utur Siden-tyget in uti *Servietten*.

§. 13. Utur Sammet kan man taga Wax-fläckar sålunda, at man gör hwit sand het i en panna, håller then i en ren *serviette*, och gnider sacht ther med på afwig sidan; så kommer Waxet utur Sammetet i *servietten*. Ser tå Sammetet något dunkelt ut, ther Waxet är uttagit, så wäter man thet litet; håller afwig-sidan warsamt öfwer en kol-eld, och stryker [s. 25.] på rätta sidan med en bårsta af och an, så får thet sin glansk igen.

§. 14. At ren twätta Atlas, Procad och Silkes-strumpor, tager man i *proportion* effter kläderna 6. eller 8. lod Venedisk twål, skafwar then små, slår något warmdt watten ther till i en skål, och rörer med en sked så länge, at twålen icke mer synes till. Sedan tager man för 1. eller 2. styfwer hwit honung, en half färsk oxegalla, och litet franskt bränwin. Tå thetta är wäl blandat, twätter man kläderna ther uti, och när the äro half torre manglar them i en ren *serviette* till thess the warda aldeles torra, så bekomma the sin glansk och styfhet igen.

§. 15. At göra Silfwer- och Guld Galoner rena, tager man i *proportion* Venedisk twål, skafwer honom små, slår ther till warmdt watten i en skål, och rör ther i med en sked till thess twålen är wäl smältad. Ther till slår man för en styfwer rosen honung, 6. styfwer *spiritus vini resicati*. Thetta blandas wäl med hwart annat, och Gallonerne bestrykas ther med på båda sidor, och manglas i en *serviette*, till thess the äro half-torre. När sålunda är giordt 2. gånger, och Gallonerne äro uttvättade i liumdt watten, manglas the åter i en *serviette* till thess the äro fullkomligen torre; så bekomma the sin glansk igen, at man kan sälja them för nya. Men äro thet guld-Galoner, så tager man för 2. styfwer saffran, och för 1. styfwer *spiritus vini*, och låter thet stå till thess *spiritus* äro helt gäle. Sedan drager man Gallonerne 2. eller 3. gånger ther igenom, och låter them alltid torkas imellan, så få the igen sin rätta *couleur*. [s. 26.]

8. Capitlet.

At göra Ullgarn hel Hwitt.

§. 1.

När man will hafwa rätt hwitt Ullgarn. Först twättes Garnet wäl med warmt wattn och holländsk såpa, och sedan sköljes thet wäl igen; ther på tager man en aflång råstbalja, breder ther öfwer ett wått groft lakan, och breder garnet ut ther på, och så höljes åter ett wått lakan ther öfwer, och ett tjockt täcke, at ingen rök kommer ut. Sedan tager man ett fyrfat med eld, hwarpå lägges en hand full grofft stött swafwel, och sättes i baljan; när thet är utrökt, wändes garnet om på andra sidan, och höljes åter öfwer på samma sätt, som förr, och sättes ny eld och swafwel ther under; sedan står thet öfwer natten, at thet blifwer helt kallt emellan lakanen.

9. Capitlet.

At pröfwa och förbättra Watnet, som skall brukas wid Färgningen.

§. 1.

Watten såsom Watten är i hela werlden ena handa, men åtskilliga *qualiteter*, som finnas i regn- snö- siö- bruns- och å-watten, komma endast och allenast [s. 27.] af några i watnets *poris* kringströdda främmande små delar, the ther så oändeligen åtskilde äro, som the ställen, hwarest watnet antingen utur jorden utspringer, eller ifrån himmelen faller. Thet är sant, at regn-watnet är ibland alla öfriga thet renaste, ther emot siö- och bruns-watten aldramäst blandadt. Färgare kalla eljest et blandadt watten hårdt, men ett rent wekt, och hafwa igenom förfarenheten lärt, at til theras handtering är wekt watten alltid bättre än hårdt, så wäl hwad färgornas skönhet, som hwad theras beständighet anbelangar. Thenna beblandelsen, om nämligen wattnet är hel rent, eller med många främmande små delar för-mängdt, och hwad ändteligen the tillblandade små kroppar hafwa för beskaffenhet, måste man dels utur *mathematiska*, dels *chymiska* grunder ärfahra. Nu är bekant, at kroppar af olika art, och i ena handa storlek, hafwa en märkelig åtskildnad i wigten, hwilcken man kallar theras *gravitatem spificam*, eller egenteliga tyngd. Effter nu

watten såsom watten alltid är enahanda, så skulle följa, at alt watten i enahanda rum hade enahanda wigt (*per princip. static.*) men emedan förfarenheten witnar ther emot, och siö-watten är tyngre än bruns-watten, thetta tyngre än å-watten, thetta åter tyngre än regn-watten, ja ock å- och å, bruns- och bruns-watten hafwer olika tyngd; så är klart, at watnet med främmande små delar af åtskillig art måste wara förmängdt.

§. 2.

Tyngdens olika förhållande i watnet kan man igenom *Hydrometrum* lätteligen finna, men aldra-*accuratast* igenom en riktig wåg, när man nämligen thet aldrare-nasta eller *destillerada* watnet väger i et fat till *exempel* ens *Cubi* toll stort, märcker thess tyngd, och äfwenså förfar med watnet, som man will *probera*; så mycket thet tå är tyngre eller lättare, så mycket är thet mer eller mindre med främmande små delar tillfylldt. *Wolff* hafwer i ens *Cubi* toll watten funnit [s. 28.] 495. gran, Nyttiga försök I. Del c. 1. 8. 7. p. 12.²⁹ Man kan ock lägga kroppar, som i watnet siunka; och emedan kroppen så mycket i watnet af sin tyngd förlorar, som watnets rum, hwilket han intager, väger (*per princ. Hydrostat.*), så kan man igenom räknande, och utan stort beswär, märka watnets olika tyngd.

§. 3.

Emedan wi alltså wete, at watnets åtskilliga tyngd härrörer af främmande små delars tillblandning, men thesse så margfallig wårkan åstadkomma; så är thet jämwäl nödigt at wisa, huru man kan utforska theras beskaffenhet. Här kunne wi nu med *mathematiska* handgrep litet uträtta, utan *chimien*, hwilcken bäst wet at undersöka kropparnas egenskaper, måste här till göra säkraste handräckningen. Nu lærer wäl ingen finnas, som icke tydeligen ser, huru som nöwendigheten fordrar, at watnet må skiljas ifrå the främmande små delarna, om eljest theras undersökning skal lätteligen aflöpa; hwilket ändamål kan ärhållas dels igenom *destillation*, dels igenom *precipitation* eller återslag. Igenom *destillation* winner man then förmån, at the främmande små delar mästadels om the icke äro helt ogement flychtige, blifwa tillbaka, och i ett trängre rum lättare, och med mindre mödo låta sig undersökas; tå man igenom *calcination* eller *solution* i andra fuchtigheter utan swårhet finner, om the äro bara jord, eller saltachtige, eller metalliske, eller hartzige, eller swafwelachtige, och så wida, hwad hwarthera af thessa *concrementis* bär för ett namn. Huru mycket man igenom *precipitation* förmår uträtta, är nogsam bekant, änskönt man then kan anställa på mångahanda sätt. Man wet at främmande små delar förmedelst jäsnung och förrotelse låta skilja och känna sig ifrå watnet; jämwäl hwad man igenom åtskilliga lutachtiga, sura, flychtige, oljeachtiga, och saltachtiga wätskors och andras tillgiutelse uträttar, och huru wida man i watnets kånedom [s. 29.] ther igenom sig intränger, när man flitigt anmärker alla *phenomena*, och them inbördes jämförer.

§. 4.

Här torde någor inwända, at thet till äfwentyrs wore onödigt at anwända så stor mödo, för at komma till några ringa, och ofta knapt märkeliga små kroppars kånedom: men jag tror, när man will påminna sig thet, hwad jag ofwanföre anmärkt, at man skall ändra sina tankar, besynnerligen när ett *experiment* uphäfwit all twifwel. Tager *tincturen* af galläplen eller safften af ekars röda frucht, och giuter något

litet ther af i watten, hwar uti knapt 1000. delen *Vitriol* smultit, eller thet af sin källa några *Vitrioliska* eller jernachtiga delar hos sig förer; görer äfwen thetta wid rent watten så skolen i blifwa warse en ganska märkelig förändring på färgorna, i thet thet förra warder swart, men thet andre ljust. Eller giuter så mycket rent, och ett med syrliga eller saltachtiga små kroppar förmängdt watten i tv fat på lack-muss, som nog är at allenast utdraga tun *tinctur* här utur, så warder then förste blå, men then andre, effter saltets åtskillighet, åtskilligt röd. Violen-safft blandad i rent watten gifwer en blå, men ther emot *alcaliskt* eller kalkachtigt watten en grön *tinctur*. Hwar af utan gensäjelse är klart, hwad ett, och med ganska litet främmande små delar förmängdt watten, för underwärda kraffter äger i färgors ändrande.

§. 5.

Tå nu alt så wida är riktigt afgiort, upkommer then frågan: Om och huru Watnet låter förbättra sig? Then förre satsen låter utan betänkande bejaka sig, och then sednare kan förklarar ur the omrörda skäl. Emedan nu watnets åtskilnad härrörer blott af främmande små delar, men thesse små delar effter sin åtskilliga natur ändra färgorna; så följer af sig sielfft, at man antingen måste skilja them ifrå wattnet, eller ock igenom andras tillsättjande så bryta, at the icke mer [s. 30.] kunna skada, eller ändra then önskada *effecten* i färgornas framhafwande. *Distillation* skulle wäl här wara thet wissaste; men at gifwa thet förslaget i färgerier, skulle liuda helt löjeligen, emedan medlet torde fordra mer tid och omkostnad, än then ther af förmodada winningen skulle medgifwa; här emot kunde man låfwa sig mera fördel af *filtration* igenom krita, bränd jord, sand, eller ock filt och thylikt. Men mäst stode till at uträtta med *fermentation* och *putrefactioner*, när man nämligen låte watnet, antingen i thet till görda fat, eller i grafna gropar i jorden jäsa och rotna. Men kunde man ock ther med icke *reussera*, och skilja främmande små delar ifrå wattnet, så måste man ärnå sit ändamål igenom andras tilliggande.

§. 6.

Här öppnar sig ett widt fäldt af the behageligasta *experimenter*, hwilka fordrade en ganska widlöfftig afhandling, om icke Boyle *Tractatu de coloribus*, STURM, VERDRIES, TEICHMEYER och andre i sina Wärk redan giort ganska mycket,³⁰ och oppenbarat, at swafwelachtige, men i synnerhet saltachtige små kroppar oändeligen ändra färgorna: hwarföre thet till vårt förehafwande lærer wara nog, at allenast anföra några försök, hwilka wisa huru färgorne igenom tillsatser låta förändra sig. Görer till *exempel* en *tinctur* af rödt Bressilie-trä med kokande rent watten, giuter sedermera till thenna *tincturen* något af skarp eller *destillerad* ättiko, alun watten, *Vitriol*-watten, *spiritum nitri*, *aqua fort.* hwar uti bly, silfwer eller koppar söndergät, *salmiac spiritus*, winstens-oljo, så skolen i få se the aldrabehageligasta förändringar. Eller lägger i *tincturen* af gall-äplen något *Vitriol*-watten, så warder thet swaraste bleck, giuter *Vitriol-spirit* ther till, så går all swärtan bort, dropper någon winstens-oljo ther i, så warder *tincturen* brun, tager ofwan omtalda *tinctur* ifrå lack muss, giuter ättiko, eller en [s. 31.] annan *liqueur*, som är sur, ther till, så fån i se en högröd färg, hwilken sig igenom winsten oljos tillblandning i blå förwandlar. När man stött *concenille* kokar i en af winsten giord lut, så gifwer hon en *Carmoisin*-röd *tinctur*, then sig doch igenom något tillguttit skedwatten, hwar uti tenn smultit, i aldrahögsta rödhet

förwandlar. Ja så aldeles äro *metallerne* ifrå thenna förändringen icke befriade, när theras *solutiones* inbördes warda förblandade. Giuter man til *exempel* i ett med klart watten fylldt glas några droppar *aqua regis*, hwar uti guld är upplöst, droppar sedan något *aqua fortis*, hwar uti tenn är upplöst, ther til, så ställer sig then skönaste röde *tinctur* för ögonen, hwilken änteligen låter falla en fin röd *crocum* på botten.

§. 7.

Will man alltså anlägga ett Färgeri, som antingen skall war lika med ett främmande, eller ock öfwergå thet, så måste man, när en åtskildnad på wattnet är yppad, förnämligast thet främmande watnet, om thet är hårdt- eller wekdt, flods-, bruns-, regn- eller stående watten, sig någa bekant göra, på thet man må kunna på behörigt sätt *examinera* thet, eller, om thetta icke går an, förbättra vårt watten, på thet wi genom skiljande och tillseende måge kunna åstadkomma äfwen the samma färgorna, som utländningarne. [s. 32.]

10. Capitlet.

Kort underrättelse om Krapp, och huru then samme til Färgeriernas behöriga bruk warder tillagad.

Emedan röd färg till färgeriet wid *manufacturer* är högst nyttig; ty har man funnit nödigt i thetta rummet at bifoga thenna underrättelsen om Krapp, then af en härutinnan wäl förfaren *Auctor* blifwit upsatt, som ock lemna then benägne läsaren en kort historisk berättelse om örten, hwaraf samma färg har sin uprinnelse.

Botanici kalla then *rubiam tinctorum* eller färgare-rödt; emedan roten som in- och utwärtas är röd, brukas til färgning. Efter *Tournefortiska Methoden*³¹ höder thenna planta til *genus plantarum flore-campani formi*; men then berömda *Hermann* samt *Rajus* sätta henne ibland *plantas stellatas*,³² och ehuruwäl *Dodoneus* håller therföre,³³ at *rubia tinctorum* inga andra *species* hafwer jemte sig; så kan dock icke nekas, thet hon ju med *gallio*, *aparine* och *cruciata* har en stor gemenskap och öfwerrens kommelse. Icke thes mindre kan hon genom sina särskilda *notas characteristicas* märkeligen skiljas ifrån nyssnämnda örter; ty *aparine* har wäl ock wid länkarne af stielcken ikring sig 5 eller flera blad: men the äro ludne och lorfwige, hwarföre hon ock af *Casparo Bauhino* kallas *asperula sive rubeola montana* eller Snärjegräs, på Tyska klebekraut.³⁴ Wid *gallio* befinnas fuller bladen wara wuxne på lika [s. 33.] sätt som *aparine*; men the äro hwarken ludne eller lärfwige. Och *Cruciata* äger på sina länckar wid stielcken allenast 4 blad, som korswis äro hwarannan emot satte. Theremot äro bladen på *rubia tinctorum* eller thes stielck hwirfwelwis kringdelte, och

har hon i stället för fruchten 2ne safftiga bär, hwilka, om man följer *imaginationen*, hafwa ett anseende som *twänne testicoli viriles*. Men ifrån the öfriga nu omtalta örter skiljes hon aldramäst genom roten, hwilken är lång, smal och tämmeligen safftig, här och ther i ledewis afdelt, samt ända igenom in- och utan på röd, har i början en sötachtig och sidst någon besk smak, men ingen lucht. Häraf skönjes nu fuller klarligen thet *rubia tinctorum* med nyssnämnde örter i många stycken äger enahanda likhet; men är dock icke samma slag. Emedlertid synes *Dodonæi* mening, som aldeles nekar speciem, snör rätt wara stridande emot *Caroli Clusii*, hwilken i Spanien och *Gallia Norbonensi* säger sig hafwa blifwit warse en ört som mycket liknar thenna, och af honom kallas *rubia marina*, som hans *Observationer* wid efterseendet bredare omförmåla.³⁵ Then nyssnämnde *Hermann* i sitt *Collegio Misto* öfwer *Materia Medica* (Som *Professoren i Strasburg* herr *D. Henninger*, redan för mera än 25 år sedan under *Titul Cynosura materie medicæ* låtit komma i dagsliuset och efter honom herr *D. Bæckler* för 10 år med många anmärkningar å nyo låtit uplägga) förer thenna örten til *Classem radicum*, som bestå af ett *sale blando diuretico*, therutur han ock härleder hennes största krafft, dygd och nytta, som hon äger i *Medicinen*;³⁶ För hwilken ordsak skull ock *Medici* redan i fornda tider räknat henne ibland *radices aperientes*.³⁷ Men emedan man intet ärnar här widlöffteligen beskrifwa hennes nytta i *Medicinen*; utan allenast thes oekonomiska bruk och dygder omröra; så måste man allenast i korthet nämna, thet *rubia tinctorum* växer antingen wild, och [s. 34.] therföre kallas *Sylvestris*, eller planterad i trädgårdar, och kallas *sativa*. Emellan thesse bägge slagen är en stor skillnad; ty roten af then wilda är allenast gul-röd, och förthens skull af färgare föga efterletas; Men *sativa* har så wäl in- som utwärtens en mycket skönare röd färg, hwarföre hon ock hellre än then förra brukas i färgerier. *D. Valentini*, fordom warande *Professor* wid *Academien i Giessen*, berättar utur *Jesuitens Ballini Böhmska Historia Lib. I. Cap. 45*, at thenna krapp redan för thet trettio åhra kriget i *Böhmen* warit kunnog och gängse; men igenom then tå warande oroen blifwit wårdslöst handterad, och therifrå kommit til *Sclesien*, hwarest thenna örten igenom god rycht änn i dag wäl trifwes, och icke mindre med samma krapp ansenlig handel föres.³⁸ Man bör här wid icke glömma, thet thenna örten sammaledes plantas på Seland och i Flandern, som ock uti *Italien* ikring *Ravenna*, och märckelig winst genom handel af sig kastar. Hwad nu egentligen underrättelsen om krapp wid kommer, så lyder thensamma sålunda: Then som tänker at anlägga en Krapps-plantering, och therigenom intet will arbeta fåfångt, utan någon fördel theraf hafwa, han måste för all ting utsöka en här til tienlig åker och jordmån; icke eller spara hwarcken möda eller omkåstningar; utan alt sådant här til hafwa i beredskap.

Krapp kan fuller wäxa gemenligen på alla åkrar, dock som förfarenheten lærer, icke allestädes lika, utan uti then ena jordmänen alltid bättre, än i en annan. The åkrar, som äro för hårde och lerachtige, wilja intet gärna här til wara skickelige, *item* ther som är lätt jord, sand, hög- och sidländt. Swartmylla, om hon intet är kall eller fuchtig, hålles för then bästa. Then som äger en sådan åker, hwaruti wäl trifwes kåhl, rofwor, rödlök, pepparrot, palsternackor, persilia och tylikt mera, ther kan han med säkerhet plantera Krapp och theraf hafwa en god skörd at förwänta. [s. 35.]

Hwad åkrens tillagande widkommer, så måste han för all ting wara wäl dyngad, och ingen gödsel sparas; emedan thenna växten gärna will wistas i fet jordmån. Man låter förthenskund först i *April* köra tilräckelig gödsel på the åkrar, ther man ärnar plantera Krapp, helst ock om thet ske kan, får dynga, hwilken, så snart åkren är torr, samt fri för frost och snöwatten, utbredas och diupt nedgräfwes. Några pläga then samma nedplöija; men gräfwa är bättre; emedan jordmänen therigenom arbetas beqwemare, samt görs mör och lös, hwilket är mycket angelägit för the växter, som skola skiuta i roten.

Sedan afdelas landet i sängar wid pass 1½ aln breda och wäl höga, på thet Krappen i växten må fästa diupa rötter, och wattnet hafwa sitt fria aflåpp.

Ytterst krattas thesso gjorda sängar någre gånger helt wäl öfwer med en järnkratta, alla grofwa kokor sönderkrossas och ränsas på bästa sett ifrån sten och allahanda ogräs. När nu åkren på thetta sättet är tillagad och således färdig, må man trygt låta honom ligga til thes planterings tiden instundar.

Thetta sker gemenligen uti *Junii* månad wid *Medardi* dag, som är efter Pingst, så man eljest kåhl- och andra plantor pläga nedsättia; helst i ny-månad. Wid Krappsplanteringen förehåller man sig således: Then jord som ligger öfwerst, och af solen blifwit wäl torr, ränsas ifrån alt ogräs och krattas wäl öfwer; sedan gräfwer man fårar twärt öfwer sängen ¼ aln djupa, then ena efter then andra, dock så, at alltid ther emellan lemnas ett quarters rum; i thesse fårar nedsättjas plantorna wäl diupt, en i sänder, wid pass 3 twärfinger emellan hwar. När en fåra således blifwit behörigen utsatt, så tager man mullen af then andra ther bredewid gjorde fåren, och lägger then första thermed igen, och på thetta [s. 36.] fortfar man, til thess hela sängen blifwit fullsat. Härwid behöfwes åtminstone 2ne personer, nemligen en som gör fårorna, och the nedsatta plantorna med jord igenkastar, och then andre som them i the gjorda fårar nedsätter. Sidst warda the planterade fåror med föttren wäl nedtrampade, sker dock bättre med händren; emedan elljest genom wårdzlösa arbetare mycken skada förorsakas kan, hwilket intet bör glömmas, i ty elljest många plantor wissna bort och förskiammas om the lösmullade blifwa stående. Förnemligast måste man hafwa til hands goda och färska Krapp-rötter, ju fuchtigare thesamma nedsettas, ju lyckeligare the trifwas; therfore är icke otjenligt at the alltid så wäl förr som ock wid nedsättningen läggas i wattn; thet är helt fördelachtigt om både förr och efter nedsättningen intet regn tryter, emedan thesse rötter i thesas framskiutande kräfwa nog wattn. Så mycket om thenna örtens plantering.

Nu lærer wara nödigt at ock nemna något litet om thes sträckning.

Efter 4 eller 5 weckor, när Krappen börjar på at skjuta opp, och gräset eller stielcken tyckes blifwa för stor, så är angelägit at man emot ny-månaden låter honom sträcka, så framt icke stielckarna skola wäxa för mycket, och åter roten lida mehn. Thetta skjer således: När ogräset helt wäl blifwit bortränsadt, så gör man åter fåror som wid rötternes nedsättiande sagdt är, i hwilka eller hwarutöfwer Krapp-gräset med handen eller en käpp drages, diup nedtryckes, och med jord betäckes, samt wäl fast trampas på lika sätt, som redan wid thes nedsättjande blifwit omförmäldt. Arbetet är lätt; men låter sig bättre och tydeligare med handen wisas än beskrifwas; Nyttan är, at genom thetta medlet icke allenast större krapp-rötter kunna tagas, utan ock

ett mycket större antal af unga telningar. Efter then nu på besagde sätt fullbordade [s. 37.] Krappens sträckning, har man vidare ingen ting at göra, än allenast hålla Krappsängarne wäl rena från alt ogräs; ju oförtrutnare möda man härwid brukar, ju wissare räkning kan man göra sig om en richtande skiörd; Gräset som växer på then sträckte Krappen, kan hwar 3die eller 4de wecka afskäras, och för kor med god nytta användas til ett sundt och wältrifwande foder.

Änteligen emot slutet af *October* månad tå Krapp-gräset får en gul färg, tager man thet aldeles af, och Krappröttren warda i nedan utur jorden upgräfna; härtil ärfordras äfwen som wid planteringen 2ne personer, en som tager röttren utur jorden, och en annan som aflår och wäl ränsar then wid roten fästade mullen. Thenne kallas höste-krapp, til åtskillnad ifrå Sommar-Krappen. Men emedan thet icke will wara rådeligit at om hösten uptaga all Krapp; utan nödwändigheten fordrar at låta ligga någre sängar öfwer wintren, på thet man om wåhren må wara försedd med tilräckeliga rötter eller telningar. Och at en begynnare i Krapps planteringen första åhren aldeles icke må tänka på Höste-Krapp utan allenast på rötternes och plantornes förökelse; så warda the sängar som man tänker gömma til plantering, i *November* månad med en fingers tjock jord igenkastade och lika som öfwerhögde, sedan med en kratta jämnade och öfwer wintren til wåhren i ro lemnade.

Sedan Krappen således blifwit tagen utur jorden och i wissa högar lagd, köires han wid torr wäderlek i logen eller på en sådan bottn, ther han kan wädras och tillika wara fri för regn; man låter honom ligga tils fuchtigheten gådt sin kos och han wäl blifwit torr: Men som han icke fulkomligen torkas af wädret, så plägar man lägga honom i kölnor och badstufwor, samt ther lika som lin handtera. Dock måste man wid en sådan torkning bruka all försigtighet; emedan ther å mycken [s. 38.] macht ligger; ty ju lindrigare man thermed omgår, ju bättre är thet. Men skulle han torkas wid brå och starck heta worde skadan ganska stor: Thet sker mycket lätt at Krapp genom stark torkning förbrännes, och då i stället för sin gulachtiga färg warder swart och osynlig, samt otjenlig at förrätta sin behöriga wärkan i färgningen. Sedermera bringas thenne torkade Krappen uti stampen, hwarest han til färgeriernas bruk sönderstötes; Thetta arbetet är något tröttsamt, hwarföre thet går lättare och snarare om man låter honom mahla; härtil behöfwes ingen besynnerlig Krappqwarn, som fordom then berömde Råd- och Handelsmannen von *Mildenberg* i *Breslau* låtit anlägga; utan thet kan låta sig göra på hwad qwarn man will, allenast måste man i stället för qwarn-påsarne låta göra sig en *Machine* af fin ståltråd, nästan som wåra sådes harpor, i bägge ändar göres en stackot påse af läder, på thet *Machinen* i qwarnen må kunna fasthängas som en miöhlpåse, och med thetta *Instrument* warder således qwarnen stäld i gång.

Uppå begäran kan framdeles om en sådan af ståltråd förfärdigad Krapp-påse, ett litet *Model* meddelas.

Man låter Krappen söndermahla; allenast måste man noga efterse, thet han är aldeles ränsad ifrå sand och grus, innan han kommer i qwarnen, emedan han eljest blifwer mycket sämre. Sedan Krappen blifwit mahlen, nedstampas han i smala säckar hårdt och fast, således, at then sämste, som sidst mahles, lägges nederst; men then bästa emellan och öfwerst. Hwarefter thenne i säckar wäl inpackade Krappen

på ett tortt rum gömmes tils man honom omtränger. Och så mycom krappens bruka och tillagning.

Innan jag slutar, är ännu nödigt at med få ord omröra, huruledes man måste betee sig med the sängar, som man låter ligga öfwer wintren til Krapp-rötter, och på hwad sätt the samma om wahren uptagas. [s. 39.]

Thesse Krapp-sängar lemnar man wintren öfwer i ro, utan at befara thet köld och frost förordsaka Krappen någon skada. I *April* begynner Krappen at grönskas, och i *Majjo*, om wäderleken är god, kunna plantorna flyttjas. När man the samma will uptaga, lossas och lyfftes roten först något litet med en grep, sedan fattar man öfwerst i Krappgräset af röttren och tager them sacht upp; thetta gräset är fingers långt, och låter sig lätteligen med plantorna skilja ifrå sielfwa Krapp-roten. The uptagne rötter warda tå genast planterade och inlagde i en tilredd åker på sätt och wis, som ofwan är oförmäldt.

Hwad sedan af Krappröttren ännu kan wäxa öfrigt, upgräfwes i full månad, tor-kas, mahles och skötes på samma sätt, som om Höste-Krappen sagdt blifwit. Thenne kallas Sommar-Krapp, samt är mycket skönare och af större godhet än Höst-Krappen; hwarföre han och af Köpmännen altid bättre betalas, särdeles när han äger följande teckn, nemligen intet är halmug eller swart, utan liusröd, gulachtig, trinn och intet för grofft mahlen. Thetta är nu, benägne läsare, hwad man om Krapps-planteringen korteligen hafwer welat wid handen gifwa. Then som sådant med flit sköter på sätt och wis, som sagdt är, lærer genom Guds wälsignelse wid sitt arbete med förnjijelse finna, hwad han eftersökt. Här kunde man til then gunstiga läsarens nöje bifoga en utförlig historisk berättelse om närwarande och nu förtiden befintliga Krapps-*Plantager*, theas början och vidare tiltagande, och uprichteligen förmåla, af hwad tilfalle man härom skrifwit, huru och på hwad sätt någre öfwerkommit ett sådant förråd plantor, hwad swärigheter, förhinder och andra öden sig therwid tildragit hafwa; icke mindre hwad the wid Krapps-planteringen *ex ipsa praxi specialiter* sielfwe anmärkt, samt på hwad sätt och wis ett och annat igenom skickeliga handgrep kan afkortas [s. 40.] och *abbrevieras*; hwad försök the sig företagit med Krapp och mera thylikt: men efter som man här mera hafwer afseende på nyttan, än at förnöja Läsaren med många ord, som til föga annat kunde tjena, än til tids fördrif, så låter man thet blifwa oförmäldt, hälst emedan man, hwad försöken angår, icke just wet hwad *effecter* the hafft. *Inventis facile est aliquid addere*, och thet är utan twifwel, om någre Ålskare af thenna saken gjorde sig then möda at thenna nyttiga örten nogare undersöka, om intet af Krapp kunde tilwärcas en god slags *Lacca*, och huru then samma igenom sorgfälliga *purificationer* och reningar eller andra *Enchirises*, om icke aldeles, dock någorlunda kunde med nytta uplösas; icke mindre hwad en tienlig Krapps-*Solution* och *Præcipation* förmår, och om then samma efter en slik *preparation* och *Concentration* i mindre qualité icke kunde uträtta något mera i färgningen, än rå Krapp gör i större *quantité*. Thetta öfwerlemnar man androm, hwars sinnen i tylika ting äro mera öfwade, til ytterligare eftersinnande.

Änn finner jag nödigt en ting härwid at påminna: utan penningar och arbete kan ingen anlägga någon Krapps-plantering. *Sed Deus bona sua vendit laboribus*, och hwad får man nu för tiden i werlden utan möda och omkostnad? Öfweralt

måste man i sin anletes swett söka sitt bröd; Emedlertid ock som Tobacks- och Linplanteringen kräfwer mindre omkostningar och arbete än Krapps-*Culturen*, så wore thet oförnuftigt, om någon för thenne omständighet skulle låta sig afskrämma at anlägga Krapps-plantering. Nog! at en wälsignad skörd aftorkar swetten med mycken förnöjelse, och återgifwer med desto större ränta the gjorde omkåstningar. Mången fattig Torpare som genom sitt lilla utsäde näppeligen wet [s. 41.] at förtjena några Koppar daler, kunde med Krapp förwärfwa många plåtar, ja then skickeligaste Landtmannen må beså sin åker så wäl han någonsin kan; sädesanden äfwen efter hans räkning wara så fördelachtig som hon wara will; så lærer han äntå aldrig genom råg och hwete så kunna förkåfra sin åkerafrad, som genom Krapps-plantering, särdeles enär han flitigt och skickeligen thermed omgås.

Thet kloka *Slesien*, som af Naturen til arbete och handeln likasom födt är, skulle långt för thetta öfwergifwit sina Krapps-*Plantagier*, och theremot genom berömda och försiktiga författningar icke så beständigt hafwa winlagt sig om thes *conservation*, om thet i stället för sitt arbete allenast wunnit skada och förlust, och ei therwid funnit sin nöiachtiga räkning. Dock *vino vendibili non opus est hedera!* Tiden lærer wäl sielf rosa wärcket.

Änteligen och til ett beslut gifwer man thet wälmenande råd, at then som framdeles icke af blott nyfikenhet eller *ad usum mere medicum, utan ad usum civilem* tänker något nyttigt företaga med Krapps-planteringen, må härut intet göra början *en minut*, utan snarare *en gros*. Några skockar kunna ingen ting uträtta, och man måste tilbringa några år, innan man kommer i fullgång. Theremot, hwem som lägger en någorlunda ansenlig grund, kan på 2 eller 3 år komma lengre, än then förra ej förmår göra på 10 år; thet använde *Capitalet*, som fuller intet stiger mycket högt, är oförloradt och kan inom få år åter bekommas med ansenlig ränta.

Öfwer alt thetta blifwer then anlagda *Plantagen* en *perpetuel* grund, som åhrligen måste skatta til sin Egare. [s. 42.]



THEN TOLFTE AFDELNINGEN

OM WATTN, FISK-RIKA STRÖMMAR, INSIÖAR, ALLEHANDA
SLAGS FISK, FISKE-REDSKAP OCH FISKERIER I SWERGE.

I. Capitlet.

Om wattn i gemen.

§. 1.

Om något är undran värdt, så är wisserligen thet konstiga Herrans werck och *Element*, watnet, som icke allenast innefattar störste delen af jorden, utan ock är innerst uti jorden, jämwäl ock öfwer våra hufwuden uppe i lufften, at jag nu ei må nämna the underbara öfwerhimliska watn, som then h. skriffte oss uppenbarat hafwer. Och som watnen sålunda all ting omfamna; så lærer oss jämwäl Guds ord, 2. Petr. 3: 5. at all ting warit begripit och sitt första bestånd hafft i watn och watnachtig wätska [att det för länge sedan fanns himlar och en jord som hade uppstått ur vatten och genom vatten i kraft av Guds ord. 2 Petr. 3:5], ther uti ännu alla jordiska kroppar til sin warelses *Conservation*, såsom med sin natur närmast öfwerens stämmande, sitt beständiga wäsende sökia. [s. 1.]

§. 2.

Hwad watnets natur, samt *structuram particularum aquæ* widkommer, så lærer wäl ingen af *Physicis* ännu kunnat wisa them sanskyldige, hwad the ock här wid utgifwit, är allenast en gissning eller *hypotesis*; ty tå then ena menar then wara *oblongas, lubricas*, wisar then andra them wara *cubicas materia aliqua viscida instructas*, then tredje *parabolicas cawas*, then fierde *rotundas*, hwilken mening nu för tiden mäst rådande är, och af the bäste *Mathematicis* antagen, såsom här i Sweriget af *Commercie-Rådet Polhem*

och *Assessoren Svedenborg*.³⁹ Hwarföre jag nu lemnar thenna twisten, som mindre nödig eller här til vårt ändemål hörande, til the lärdas närmare undersökjande, och wil här korteligen anföra några korta anmärkningar, hwar af en achtsam hushållare kan igen kiänna ett watns godhet, sundhet och beskaffenhet. Hwilket man kan finna.

§. 3.

Först af färgen. Ju klarare ett watn är, ju sundare är thet, twert om, är ett watn gult, grönt eller rödachtigt, så är thet blandat med någon *Vitriolisk* eller *Matrionalisk* art. 2) Af Luchten. Ett sundt och rent watn, måste aldeles ingen lucht hafwa. The warma baden och watn hafwa en *Vitriolisk* och swafwelachtig lucht, som förmenes, om man gör liten tilsats af *sal Alkali*. 3) Af smaken. Ett godt watn måste alsingen smak hafwa. 4) Af thes *qualitet* och wärkande art. The watn, och hwaraf dricka brygges, som litet *laxerar* och drifwer *Urin*, består af *sale Martiali*, men the som stoppa, föra *Alun* med sig. 5) Af *precipitation*. Wil man *precipitera* salt watn med sur *spiritu*, så finner man på botn klara saltet. Men *precipitera* man surbrunswatn med *spiritu*, så blifwer botnatsatsen stark koppar eller galmeij-sten. 6) Af thes förrutnelse. Ju lengre ett watn [s. 2.] håller sig friskt, och friar sig för förrutnelse, ju bättre är thet. Ty orent sumpigt watn *patrescerar* och rutnar inom några timar, i synnerhet i hetan och wärman, och gifwer en elak stanck ifrån sig. 7) Af tyngden. Ju mera *mineraliskt* salt ett watn förer med sig, ju tyngre och swårare är thet, emedan i thes *poris* mindre luft och mera saltachtige och mineraliske particlar innehållas. 8) Af uttorkande. Om man doppar några linne kläder eller lumpor uti åtskilliga watn, och hänger them i solene at torkas, hålles thet som först torkas för thet lättaste och bäste watnet. 9) Af kokande, när allehanda spis ther uti snart kokes. Men the watn hållas för hårt och elakt watn, hwaruti kiött, fisk, fruckt, kohl, ärter thylikt longsam eller icke wäl kokes. Thet watn doger intet stort, som angriper silfwer eller kopparkiäril, eller ock under kokningen öfwerdrager lerkäiril liksom med en skorpa, eller tå thet står lemnar ett slem på botn fallit, hwilka erfarenheten wisar, at the förorsaka menniskian åtskillige krankheter.

§. 4.

Mineraliskt watn kan man lätteligen på thes färg, lucht, smak och krafft wäl åtskillja. Saltwatn är alltid hwitt, kopparwatn grönt och blott, *Alun* blekt och hwitt, *Auripigmentum* gult, swafwel blandat grøn-gult, sand rödt, jern och bly dunckel-swart. Ett annat rent watn är i sig sielfft klart, och har intet anhang eller tilsats af främmande *qualitet* och färg. Ty fast thet skulle tyckas hafwa någon färg, när thet flyter, så är thet dock icke egenteligen watnets färg, utan grundens, hwarföre thet flyter. Alla *Mineraliska* watn hafwa en besynnerlig smak, antingen salt eller bitter, sur, skarp, bitande, *adstringerande* eller sammandragande, några smaka af jern, swafwel, koppar, kalk, aska, eller *resolverad* jord, hwaröfwer the löpa. Saltpeterachtigt watn skickar sig icke wäl til at färga med, dock förmenes, at man [s. 3.] thetta hielpa kan, om man i ett stort kiäril slår watnet, kastar ther uti 2 à 3 händer fulla med hwete-kli, och heta tegelstenar, lägger lock ther på, täcker wäl til, låter thet så lyckt stå et dygn öfwer, håller thet så af, så hielpes thet.

§. 5.

Watnets tyngd kan på flera sätt wägas och *proberas*, dels ses thet af thes tjockhet och grumsighet. Ty alla grumsige tjocka watn äro tyngre än the klara, therföre

skjeppen gå mycket lättare uti tunga salta siöwatnet, än i sött och lätt insiös watn. Men aldrabäst *proberes* thet med *hydrometris* som kiäcka *Mechanici* bruka, med hwilka man watnets tyngd eller lätthet til sina wissa grader determinera och noga väga kan.

§. 6.

Watnets sundhet och godhet i kjällor och andra hälsobrunnar kan man af följande kiännetekn aldrabäst undersökia och *probera*. Ty the watn hållas för the sundaste, som 1) lättast äro. 2) The som wid en lindrig eld snarast *evaporera* och inkoka, ty ju mera *spiritus* i watnet är, ju förr kunna the evaporera. 3.) The som i glas eller andra kärill upkasta en stor hop liksom klara pärlor, när thet utur källan eller brunnen ösas, hwilka pärlor stiga up ifrån bottn, eller sättja sig wid sidorna af glaset eller flaskan. These hopetals upstigande små pärlor härflyta af en ganska *subtilig Spiritu* eller luft anda, som är inne sluten i watnets poris, och söker utgång, när watnet från sitt ställe röres. 4.) Thet watnet, som ingen smak hafwer, som är om sommaren kalt och om wintren warmt, som ofwan ifrån höga berg nederflyter, öfwer sandig grund rinner, hwarest thet liksom filtreras och från sin orenlighet renas. 5.) Thet watn som lätteligen i twål och såpa loddras, och hwaruti skal-fruckter snarast kokas. [s. 4.]

§. 7.

Alt bruns-watn hafwer bättre och starkare krafft, när thet friskt utur brunnen öses, än när thet til främmande orter föres, ty watnet upröres under förandet genom sin inwertes rörelse, och förlorar mycket af sin finhet och *subtilitet*, skal watnet någorlunda sin rätta krafft behålla, så måste flaskorna och *boeillerna*, hwar uti watnet hämtes, wäl och rätt korkas, och stedse wel fyllas, ty eljest, om någon luft får trängia sig in, förlorar watnet strax sin smak och krafft. Watnet förlorar ock mer sin krafft, om thet föres om dagen i wärma lufften, än om natten, tå lufften är swalare.

§. 8.

Tå brunswatn ledes genom rör och rännor, får watnet ofta af rännorna, i synnerhet, när the äro af bly, en för hälsan skadelig egenskap. Trä-rännor stå och wara ei lenge, men the som huggas af hård steen, wara längst och gifwa ingen elak smak ifrån sig. Thet bästa med strömwatnet är, at thes råhet genom thes fall och flytande lindras och minskas, och genom solenes warma strålar lika som kokes. Men brunswatnet är hårdt, tjockt och swårt, såsom djupt i jorden warande och kommer icke i luften up, utan thet genom ämbar, hink, eller pomp hämtes. Therföre om brunswatnet så rådt drickes, passerar och drifwer thet icke lätteligen, utan blifwer lengre qwar i kroppen, och beswärar the inwertes partierne. Wäre watnbrunnar pläga gemenligen med lock betäckjas, at ingen orenlighet må ther infalla, men watnet ther uti skulle wärkeligen wara sundare, om the fingo stå öpne, och luften fritt spela ther in. Then hålles för en god brunn, som icke har något morasig, utan klar sandbotn, ther ådren är i botn, och icke på sidan. Stilla stående siöwatn får i brist af rörelse en hop elaka egenskaper, merendels morasigt, tungt, [s. 5.] tjockt och rådt. Then som oftare dricker ther af, lærer finna flera olägenheter theraf, i ty thet beswärar magan, förderfwar blodet och förorsakar ofta swåra *Febrar*. Thet orenas ock mera af grodor och annan ohyra, än rinnande watn, hwilket alt the som stadigt med förstånd bruka dricka watn, af erfarenhet bäst kunna döma och urskilja genom smaken.

§. 9.

Ibland alla slags watn hålles regnwatnet för thet sundaste och renaste, emedan thet merendels af enehanda delar består. Dock är ther på stor skildnad, til *exempel*, thet som om våren och sommaren samlas är bättre, än thet som om hösten och wintren faller, thet nyss regnade och friska är bättre än thet som någon tid stådt; thet som omedelbarligen af himmelen neddroppar krafftigare, än thet som af taken och rännorna flyter, thet som utan owäder nederregnar bättre, än thet som med dunder och blixn blandat är; thet som filtreras bättre, än thet *pure*, emedan the främmande delar blifwa genom filtrerande tillbaka. I Hålland brukas, til watnens *depurerande*, et slags utholkad *poros* steen, then jag äfwen på några ställen här i Swerget sedt, när nu watnet, genom thenna stenen, silas och *filtreras* i et neder understående kjärl, så blifwer thet ifrån alla blandade jordiska delar så renat, at ock thet grumsigaste watn härigenom kan blifwa klart och luttrat. Af åtskilliga prof, som wittra män anstält, finnes klarligen, at snö- och regnwatn är thet sundaste, i hwilket äfwen kjøtt, ärter och allehanda skahl-fruchter aldrasnarast kokte warda. [s. 6.]

2. Capitlet.

Om the förnämsta Swenska strömar, insiöar och fiskar i gemen.

§. 1.

Ibland andra stora och härliga förmoner, hwaraf Swea- och Gjötha Rikens inwånare, i anseende til landets fördelactiga *Situation*, hafwa at fågna sig af, är jämwäl the många, wackra och fiskrika strömar, samt större och mindre insiöar, allestädes upfylte med mongfaldiga och nästan oräkneliga slags skjön och wälsmakande fisk. At jag nu här må förbi gå stora siön, hafwet och the härliga skärgårdarna, hwarest så munga fördelactiga fiskerier öfwas, som bekant är, med strömmings fisken, Torsk, Gäddor och all annor oräknelig kostelig fisk, som skjärkarlarna til marcknaderna föra och allestädes afsälja.

§. 2.

At här upräkna alla härliga Swenska strömmar, woro alt för widlöftigt, thet är icke eller nödigt. Jag wil här allenast nämna the flästa jag sielf haft tillfälle at bese, the ock mäst alla för sina Laxfiskerier äro namnkunnige. Uti Wester-Norrlanden eller Westerbotn, äro Uma-älf, Bitha-älf, Lula älf, och Torna älf the största och fiskrikaste, som alla utur Norrska bergen hafwa sin uprinnelse, ökas sedan ansenligen af många större och mindre bäckar och strömmar, tils the falla ut i *sinu Bothnico* [Bottniska viken]. Utom thessa, finnas ther ock följande ansenliga strömmar, som Bure- Skellefta- Byske och Calix-älf, alla fiskrika och i synnerhet af Laxfiskerierne

[s. 7.] namnkunnige, af hvilka, såsom *regale*, til Swenska Cronan en årlig ansenlig skatt, af then så kallade Stadge-Laxen eller ock i penningar, tilflyter.

§. 3.

Uti Ångermanland, tyckes mig med skjäl kunna kalla then märkwärdiga och wackra Ångermannaälf, then präcktigaste landets *meuble*, ut med hwilkens skiöna strander, en stor del af Ångermanland på båda sidor är bebyggd. Thenna strömmen har sin uprinnelse utur Norjet, får hela vägen igenom tilsats af monga mindre strömar, flyter förbi Lyckselaårsella stora Brådöns-fallet, Resela, Solleffteå kyrkja, hwarest en stor ström infaller, vidare förbi Holms wackra Säterie, Botnå, och så vidare utföre Ångermanland tils then $\frac{3}{4}$ mil från Hernösand faller uti hafwet. Uti thenna strömmen fångas årligen, förutan en ansenlig myckenhet af fisk, gäddor, abborrar, harrar etc. jämwäl Lax, så med Lax Tenor stora i forssarna, som med Laxnoterne i sielfwa strömmen, hwarpå the idoge och flitige inwånarena mycken kostnad och stort arbete anwända. Märckwärdigt är ock, at thenna stora Ångermanna-älfwen är *navigabel* 9 a 10 mil up åt ifrån hafwet.

§. 4.

Jag får här icke förbi gå then stora och namnkunniga dahla-älfwen, som har sin uprinnelse först af twenne källor på Norrska fjällen, från hvilka then i twenne grenar, Östra och wästra dahla-älfwen, af flera bäckar siöar och små strömar förökt, i Gagnäf eller Gagneve församling sammanflyter til en stor ström. Thenna älfwen går igenom dahlarna, flyter ut med Wessmanland, Gestrike-land, och Upland til Elfkarleby, hwarest then i hafwet faller ut, och har följande the namnkunnigste forssar: Fors-hufwud, domnar, [s. 8.] Wåbäcken, Afwesta-fors och Elfkarleby, hwarest förutan annor fisk, nog Neyon-ögon och Lax fångas.

§. 5.

Jag måste här ock med få ord nämna Norkiöpings täcka och wackra ström, som härflyter utur Wetteren, genom Motala, Born, Roxen, Glan, Kimstad, Skärblacka, Fiskeby-ström, hwarest ett godt Åhlfiske så wäl som i Kimstad är, genom Norkiöpings stad, neder genom *revieret* uti Bråwiken och hafwet, warandes Fiskeby och Norkiöpings fallet 40 alnar högt. I Norkiöping är ei allenast the härliga och konstigt nog bygda Laxfisket, hwarest årligen mycken och kostelig Lax fångas, utan finnes ther uti ock ut med staden i strömen åtskillig slags kostelig och wälsmakande fisk, som Blanck-Lax, *dito* grå- och krok-Lax, Lax-oringar, eller Laxstabbar, Foreller, Braxen-Pankor och Kiärttar, Abborrar, Mört, Sarf, Asp, Öhrwahlar, Farnor, Wimmor, Suttrar, Åhl, Giers, Gjäddor, Lakar, Simpor, Nejen-ögon, Stör, Flundror, Sill, Strömming, Wassbukar, Löger, Id, Ruder, Råkor, Nors. I siön Glan, som ligger hardt när ofwan för staden, fångas ock årligen, i synnerhet med Winter-Noten, en oförliknelig skjön Gös och Abborrar, som wäl äro the största och bästa, som i hela Swerjet finnas, at jag må förtiga the andra kosteliga fiske-Sorter, som i thenna siön äfwen til ymnighet finnes.

§. 6.

Som jag i Andra Afdelningen Cap. 1. §. 5. nämt, at Göteborgs wackra stad, ibland andra stora förmoner; har en otrolig myckenhet af allehanda slags kostelig och wälsmakande fisk, så wil jag här införa förteckningen på the fiske-sorter, som

til största delen fiskas uti Gjötha-älf och Gjötheborgs stads ström alt in til Wingden, samt Söder- och Norrskjærgårdarna, i följande ordning *Specificerade*, som en god vän ther ifrån mig tillskickat. Nemligen: Abborr, Asp, Åhl- silfwerähl [s. 9.] och Piråhl, Åhlkusor, Åbukar, Åhlingar eller Elritzer, Bergsnyltron, Blåståhlar, Blockfisk, Braxen och braxenpanckor, Bäfwer, Cabeljau, Dickop, Foreller, Flundror, Sand- Skrubb- Marien- och Hällie Flundror, Fiärsing, Giäddor, Grásidor, och Grásidostör, Hirs- eller Styrbasar, Giös, Horn eller Näbbgiäddor, Hummer, Håå- Hää och Hey, Hwitling, Hafskattar eller Hafskiusar, Hafstiernor, Id, Karp, Kulljor, Kupungar, Kwabs eller Kwabso, Knot, Korstroll, Krabbor eller Taskekräftor, Kräf- weter, Lax- Lax-stöhr och Laxöron, Lyr eller Lyrbleckor, Långor färska – spil och Sälta, Laka, Lampretter, Lojor, Makrill och Makrillstör, Mört, Musslor, Märbling som ock kallas Hundegiäddor, Marswin, Manetter, eller Siökalfwor, Neyonögon, Nors eller Norsdrängar, Ostron, Sand-Leer och Bergostron, Piggwarf, Räckarfäriska och torra, Räkör, Rudor, Skallid eller Skallia, Sill, Sik, Sihl, Sutare, Sääl och Strandskiähl, Stenbitare, Simpor eller Ullkor, Swärdfisk, Syrf eller Sarf, Seg, Störja, Smörbåltor, Skidfisk, Snäckor, Slom, Sticklingar, Torsk, Tobis, Tångsnällor, Tungor eller Såhlar, Tussar, Wassbukar.

§. 7.

Beträffande then wida namnkunnoge Motala ström och thes underliga egenskaper, är utförligen och med nöje at läsa uti *Doctor Blocks* Anmärkningar om Motala ströms stadnande.⁴⁰ Hwad sielfwa strömfallet wid Motala angår, så består thes bottn af klappursten $\frac{1}{4}$ mil neder åt Högwählborne Herr *Baron* och *Presidentens Germund Cederhielms* Säterie *Charlottenbourg* med olika diup och bredd,⁴¹ somligestädes är strömmen 1 2 3 til 4 famnar diup, annorstädes mer och mindre, bredden wid Motala broen 170 alnar, och förer stedse et watn af ogemen klarhet, äfwen som sjön Wetteren, utur hwilken thenna strömmen [s. 10.] faller. Om thet härliga Lax- och åhlfisket, som här i Motala ström är, skal bätter fram i thenna Afdelningen handlas.

§. 8.

The största insiöarna i Swea och Götha riken äro ofelbart, Mälaren, Wänern och Wättern. The twenne förra måste jag här för wissa orsaker lemna. Om then tredie, nemligen Wättern, har then berömlige *Pastoren* i Hammar *Magister Daniel Tiselius* på Swensko år 1723 utgifwit en utförlig Beskrifning om thes belägenhet, storlek och märckwürdiga egenskaper, hwaraf jag til then gunstiga läsarens nöje något här wil korteligen anföra.⁴² Thenna märckwürdiga siön Wetteren, som sträcker sig til Småland, Wester- och ÖsterGöthland, samt Nercke och tränger sig på många ställen mellan stora och grymma berg, hålles före wara i längden emellan Askersund och Jönkiöping, 15 mil, och bredden, emellan Grenna eller Ombergs södra sida och Hjo, $\frac{1}{2}$ mil, warandes hela Wätterns höga belägenhet emot österhafwet 70 alnar. I thenna siön ligger then namnkunnige Öen Wisingsö, som är 1 mil long, $\frac{1}{2}$ mil bred, samt thet stora Omberg, som af Wättern är half kringflutit, och begäfwat af naturen med många sälsamma ting, hwar af en del på mycket få ställen, en del ingen annorstädes i Swerge, är at finna. Thenna siön är på monga ställen 30, 40, ja 50, och på några ställen 60 famnar djup. Ånskjönt thenna siön Wetteren, hafwer, förutan monga hundrade äderkjällor, the

ther så wäl utur djupet, som sidorna på siön sig insila, öfwer 40 öfwerjordiska ansenliga strömar, åar och bäckar, som thes watn-inlopp föröka, men dock ei mer än thet ena utloppet af Motala ström, hwarigenom watnet afföres, så wisar dock Herr Pastor Tiselius genom en *Curieux* uträkning, huru the kan mögeligit wara, at så mycket watn, som [s. 11.] så monga inlöpande strömmar gifwa, kan på en så grund älf och trängsel, som wid Motala är afföras, utan at *statuera* några underjordiska aflopp, hwarigenom watnet kunde aflöpa.

§. 9.

Om Motala ströms stadnande, som skier näst ofwan för broen, på 2 à 3 alnars diup, har *Doct. Block* thenna förborgade natursens egenskap och konst-stycke igenom letat och upptäckt, huru som thet kan skie, genom Kraf- och swallisens dämmande, at thet kalla heftiga, genomträngande med grofwe och mycke kylande salt upfylla, utan hinder och twert emot strömmen blåsande Ost-Nord-Ostwädret, then tiden kiölden har största krafft at isa, effter föregången blid wäderlek, uppå och öfwer the orter, hwarest strömmarna, för theras synnerliga belägenhet och klippoga grund, så ock jordmonens och watnens enkannerliga art och beskaffenhet, beqwäme äro at stelna och stadna.⁴³

3. Capitlet.

Om allehanda slags Fisk i Wettern, samt Fiskerien, som ther brukelige äro.

Uti Wettern är åtskillig slags fisk, hwilken ock är mycket fet, sällan underkastad någon siukdom och smittelig dödelighet, växer mycket stor, at gäddor öfwer otrolig storlek äro fångade wordne, och räknas the fiske-slag, som i thenna siö finnas til 24 [s. 12.] sorter, och emedan wälbemelte *Pastor Tiselius* them med theras wanliga fiskerier noga och accurat beskrifwit i VII. Capitlet om Wettern, wil jag thet med Auctorens goda minne och til hans beröm här, til andras underrättelse inflyta låta.⁴⁴ Nemligen:

§. 1.

- 1) **L**ax, som är tu slag, Blancklax och Bäckelax. 2) Laxöring, som merendehls håller sig i Strömmar och Bäckar. 3) Röding, så kallad, emedan han är röd under buken, och är Miölkfisk, som af fiskarena heter Brase; men Roman, eller hon, är intet röd. 4) Aspe, stor och fet. 5) Sik, äro tu slag. Grässik och Stensik. 6) Giädda, af åtskillige slag; som vidare beskrifwes här nedan före. 7) Ijd, är här i siön mycket sälsynt och rar; doch finnes han på åtskilliga ställen. 8) Braxen, fet och kostelig; doch större och mindre. 9) Malar, nästan til utseende som Sik, men mycket magrare. 10) Åhl, som är rätt fet; och skiljer sig then som är ute i stora siön,

ifrån then som finns i Inwikarne, i ty at then förre är hel lius och hwit af thet klara och liusa watnet. 11) Sarfwar, som mäst hålla sig uti Inwikarne, och äro gulachtige. 12) Sutare och Lindare, äfwen uti gräs- och dyachtiga Inwikar. 13) Abborar, twenne slag; Utsiös abbor och Starr-Abbor: the förre äro store; men the senare rätt små och swarta. 14) Mört, som äfwen är större och mindre. 15) Rudor, större och mindre, wistas mäst i Inwikarne, såsom Sutarn. 16) Lakar äro ock twenne slag: Leer-lakar, som mäst äro uti stora siön, och Steen-lakar, uti Inwikarne. 17) Kiärtor, nästan som små Sarfar; dock tunnare, af enahanda art med Rudor. 18) Giers, som är en bekant fisk. 19) Närs, blå-närs och Stor-närs. 20) Neyenögon, som hafwa sit tillhåld i strömar. 21) Sike-löjor, äro i thenna [s. 13.] siö fete och store. 22) Benlöjor. 23) Simpor, med sina hwassa taggar; the störste i thenna siö, som lagom Lakar. 24) Qwiddor, som ei duga til annat, än sättia på krok, emedan the äro små.

Förutan thesse nämnde slag gies Kräfter, hwilka äro wäl stora, men mycket magra. Snäckor, och andra sådane Skalmatkar af åtskillige slag; men brukas til ingen ting.

Ett slags Frödor eller Tässor finnes uti stora siön wid Skiären, så igenomskinlige som glas, at man kan se alt hwad i them är. Eljest äro andre kråkande diur, af Ödlor, Ormarter, Matkar, Wattuspinlar och sådant kräk, oräkneliga i siön, i synnerhet uti inwikarne, som ej är mödan wärdt upräkna.

§. 2.

Wattufoglar äro ock åtskillige i siön, sin wissa tid om åhret; såsom änder, Gräs-änder, fisk-änder eller Wrak-änder, snipor, årtor etc. Lomar, Fiskemåsar, Fiske- och abbor-Tärnor, Fiskemåkar eller Fiske-jusar, Strandfiklar, strand-swalor, Strömstarar etc. Uttrar äro här store, mörke och wähl utseende; många fångade och skutne, som öfwergådt en mans längd.

§. 3.

Fisken leker i denna siön, hwar efter sitt slag, hela åhret igenom.

Wid Nyåhret, eller i *Januario*, går Laken til uti full leek, i Inwikarne, uti Sund och strömfall; men i stora siön uppå Sandgrund: fångas med Rösjor, Nät, katzor och Lake-kiäx.

Uti *Martij* Månad, leker Leer-laken, ute på stora siön och wissa ställen; fånges på 20 à 30 famnars diup, med krok; och äro thesse lakar the störste tagne til 12 à 16 marker. Äfwen leker Närssen i thenna Månad; men som thenna Fisk [s. 14.] icke efter sökes til spis, ty bruka allenast Fiskiare wäcka waker på isen, och theruti behändigt fånga honom, at sättia på sina Lake-krokar.

Uti *Aprilis* Månad begynner Isgiäddan at leka; hwar efter följer Frö-giäddan, och sedan Blämster-Giäddan, in til Midsommarn. The störste Giädder här i siön äro fångade til 2 à 3 Lispund. Thet berättas ock, at för någon tid sedan, är en Giädda worden fången wid Lämmene i Östergötland, som wägd 8 Lispund och 16 marker; hwilken twenne karlar haft största möda til lands med liustror at bringa.

Mörten leker när Ahl-löfwet är utsprucket; och så länge then leker, uppehåller Giäddan. Then så kallade Starr-Aborn leker straxt isen afgår i små siöarne wid wätern, inne uti landet och gräs tufwor.

Men uti *Majo* begynner utsjös-Aboren at leka, när Abbore-Tärnorne fram komma, hwar efter Fiskiaren med sitt fisketyg sig rättar; och leker sedan thenna fisken öfwer Midsommaren.

Wid Eriks mässo tiden är bästa Braxen-leken, som öfwergår på 3 á 4 nätter; och plägar wara Fiskarens märke til thenna Fiskens leek, när Rågen blommas och Enebuskan dambar.

Wid samma tiden leker uti sjön Walan, ther grund och sandbottn är. Äfwen ock i thenna tid skal Iden leka; men som han är icke särdeles ömnic, at betala fiskarens omak; sökes intet stort efter honom.

Rudan, Sutaren, Kiärtan och Sarfwen, som eljest säges wara med i hwar lek, the leka alla i begynnelsen af *Junio*, eller ock något senare, sedan the förenämde slutit sina lekar. [s. 15.]

Benlöjan leker om Midsommarn, wid Bårg och steniga Uddar, och fångas med Håf.

Laxen begynner uti Motala ström, gå til wid Olufs-mässo-tiden, öfwer hela *Augusti* och *Septembris* månader. Men ute i stora Sjön leker then store så kallade Blank-Laxen uti *Septembris*, mit på diupesta sjön, och uppe uti wattungbrynen; kunnandes man i lugnt wäder se, huru han kastar sig, leker, och springer högt utur wattung; doch kan han på intet sätt fångas för diupets skull, utan ther så kan hända, at han tager krok uppå the ther til bestälta Refwor. The störste Laxar har man i thenna sjön fått til 1½ Lispund. Thet är artig at på se, när Laxen leker i Motala ström, huru then lekande Laxen och så kallade Råmnan arbetar i ström ådrorna, ther hon finner Lån, och står stilla på ett ställe; i medlertid drifwer thes make, som Fiskarena kalla Ranlax, alla ankommande Laxar bort, them efter farandes med skarpt bitande och jagande. Then mindre Laxen eller Bäckelaxen leker Äfwen samma tid, och fångas mäst wid Michelsmässan i rinnande Åar och bäckar, uti ther til beredda Fisketyg.

Laxöringen leker också på lika sätt uti Bäckarne, och ibland stenarna; kunnandes man under tiden med bara händerna på behändig wis taga them. Om laxfisket wid Motala blir framdeles vidare förmält.

Uti *Octobris* Månads begynnelsen leker Rödningen, uppå Klapperstens-grund, diupare och grundare. Thet är til märkandes, at han aldrig gör någon lek uppå Sandgrund, eller inom Holmarne uti Inwikarne, ei heller på gräs-botten. Fiskarena hafwa thet teknet til thes leke-tid at så snart Löfskogen begynner blekna och gulna öfwer alt, så går thenna fisken til. Men uti stora Sjön längre ut, leker [s. 16.] han senare i thenna Månad; fångas med Rödings-strå och Eld stödiande.

Aspen leker äfwen wäl i thenna Månads slut wid Sid-ön, Enebogen och kråks-wiksudd; ther han fånges med Nät och Stråå; hållandes sin leek på sandbottn utan för och omkring uddarne.

Sidsta dagarne uti *Octobri* begynner Stenfisken at leka, och håller så ut några dagar in uti Novembris månad; leker uppå gräsiga grund, och the så kallade Swärten ibland holmarna; fånges med Nät, Noot och Stråånät. Men then store och fete Gräsefisken leker senare i thenna månad, och i begynnelsen af *Decembris*, uppå 30 á 40 famnars diup; hwarest han på wissa ställen tages med Sijke-Nät.

Sjikelöjan leker *S. Catharina* tid, eller Andersmässan, och något in uti *Decembris* månad, ute på diupet i Sjön; ther hon fånges med Löije-näten; men plägar eljest om

sommar-tiden gå in i små-fierdarne och sunden, uti bad, som man kallar, och föda sig på gräsbottnen.

Wid thenna tiden, och intil Juhl, fiskes efter Laxen med Lax-refworna; hwarom i följande förmelt blifwer; och brukar man Sik-löjer at sättia på Laxkrokarne.

Om Simpans lek och leketid, har man här wid siön ingen kundskap; hälst ingen är, som med åhåga henne efter söker; och skiönt ingen åstundar samma fisk, kommer hon dock likwäl obudin på Fiskarens Nät, och wiklar sig in med sina skarpa gaddar, och bryr dem länge nog, innan the wäl kunna få henne af Nätet. The största, som här i Siön äro tagne, hafwa warit som medelmåttige lakar.

Neijonögon wistas mäst i strömmar och åar; men om theas lek och tid wet heller ingen at berättä; förmenes dock leka 8 dagar för Mört-leken om wåren, och sammanknipa [s. 17.] sig, såsom här nedanför om Åhlen förmäles. Mäst synas the uti Gran-wiks-åhn, och wid Rösunds-strömen &c.

Om Giersen är ock owist; dock tror man, at han leker samma tid som Abboren.

Jag har nu bespart then feta Åhlen til sist; althenstund han synes willja hafwa en berättelse för sig, i anseende til thes *generation* och tilkomst. Thet är intet bekantare ibland gemene man, än, när man will fråga på hwad sätt Åhlen tilkommer, få höra talas om ett underligt Creatur, som the kalla Åhle-Modren, hwilken å alla sidor skall wara full med små hål, ther utur the små Åhl-ungar krypa skola; och när thenna generation sker, wältrar sig thenne ofatte tingest, Åhle-Modren, up i stranderna, dit som Solen om sommartiden hetast i watnet basar: Tå igenom samma warma bad gifwa sig the små Åhlungar hopetals ut, och komma således i fria wattnet: Hwarest the såsom andre fiskar upfödas och tilwäxa. När man sedan frågar, huruledes thenna Åhlemoder blifwer til; och hwi then aldrig af någon annan kan sees: så swaras at icke många lära finnas af slika fiskar; och mena somblige, at ett sådant Creatur af Gud i begynnelsen til Åhlarnas fortplantande skapadt är. Andre förmena, at hon på samma sätt skal fram komma såsom Åhlarne. Men alt thetta beror på en Gissning, så at när man noga efter spordt thess beskaffenhet; har dock alt stannat i en owisshet. Ty man wet ju, at i många små Siöar äro med flit Åhlar insläpte; ther the sig sedan förmerat hafwa, som andre fiskar; och therföre Lemnar man billigt thenna satzen til then, som synbarligen kan bewisa sig haft en sådan åhle-moder händer emellan, och then *anatomicerat*.

Men eljest har en Fiskare, Lars i Limmestorp, här wid Siön, för säkert berättat: huruledes han en nat om hösten [s. 18.] tå han farit med eld-stödiande, fått se en myckenhet af Åhl sammankrupne, såsom i en knippa, som sig hel fort och hastigt om hwarannan slingrade; tå han ock med sin Liustra slog uti samma åhlehop och karse, fick han up 5. stycken; men kunde dock hos them intet märka någon Romm eller Miölka, såsom hos andra fiskar, tå the under leketiden fångas. Sådant sammankrypande och beknippande af Åhlar, skrifwer *Plinius lib. 9. cap. 22.* sedt wara i Siön *Benaco* på hinsidon Alpes belägen: Ehuru wäl han eljest skrifwer uti samma Boks 51. *Capitel sålunda: Anguille atterunt se scopulis; ea strigmenta viviscunt; nec alia earum est procreatio.*⁴⁵ *NICANDER* skall hafwa ment, och skrifwit, om thenna Fisken så: *Quod serpentes & anguille commisceantur.*⁴⁶ Jag lemnar at anföra andras och fleras meningar om Åhlens *procreation*: efter jag så i thetta, som i föregående Beskrifning,

gjärna will blifwa wid then ögonskenliga förfarenheten, hwilken the som bättre kundskap äga i *Historia naturali*, med sina *raisoner* jämföra kunna.

At Åhlen, som andre Fiskar, gifwer sig med sin art tilsammans, må man intet twifla; och lärer förmodeligen sådan sammangång skie om hösten, hwilket ofwännämde Fiskare ögonskienligen sedt; som äfwen *Plinius* berättar hafwa skedt uti *Octobris* månad, med theas hopnystande i Siön Benaco. Men swårare är at säja, om Åhlen sedan och ther efter lemnar Ägg eller Råmn, som then kallas; eller ock små ungar, thet somlige wilja mena. Om thet senare har man ingen wisshet: Men beträffande thet förra, at han skal hafwa ägg och råmn; så har förfarenheten wisat, när några tusende Åhlar här wid Åhlefskerierna blifwit upskurne, thet i åtskillige Åhlar, in wid ryggbasten och ryggeraden, är sedder en fin och grann Råmn, som ser rödachtig ut: Thet Sahl. Öfwerst *Lieutenant Reuter* som i många åhr hade Motala [s. 19.] Kungsfiske har funnit; samt andre flere, som thenna saken *observerat*.⁴⁷ Hwar nu Åhlen sätter thenna råmn och ägg ifrån sig, tyckes icke wara så swårt at finna; Ty när kiölden och wintren nalkas, begifwer han sig uti Winterqwarter i miuka Siö botten, ther blöt sand- ler- eller dybottn är; hwilket Fiskare wäl weta; Förthenskull ock the wid samma åhrsens tid, på Grunden i siön eftersökia Åhlens nedgång, som wisar sig ned på båttnen medelst en hög kula af mörkare eller ock liusare färg, än then andra grunden, med ett litet håll uppe i knyln: hwilket när Fiskiaren ser igenom klara Wattnet, hugger han med sin Liustra starkt in på sådana ställen och drager så Åhlen lustigt up ur sitt qwarter och Wintersäng.

Then tiden han sålunda ligger neder i dyen uti sin warma lögo; lärer han otwifwelachtigt ther sättia sina ägg, som tilförende, i then berörde sammannystning Åhlarne emellan, äro wordne af *genere masculino* upqwickade. Hwarföre ock min Sal. Fader, som för *motion* skull, något hade i siöstranden wid en äng at beställa, undandragandes med en harko allehanda dy och äfia; drog jämwäl med harkan åtskilliga små åhlungar up på landet; andre trowärdige hafwa ock berättat thet samma af them wara befunnit; och jag des utan sielf med egna ögon sådant åskådat.

Thenne fisken söker alla åhr at resa utur sit fädernesland: ty begifwer han sig til utloppet af siön straxt i begynnelsen af wåren; men här uti utloppet af Wättern som är Motala, går han mäst til om hösten uti *Julij*, *Augusti*, och *Septembris* månader; mäst *observerandes* Ny och sidsta Nedanet, tå mörkt är: hwarföre fiskarena kalla Månen åhlekingen, efter thenne fisken lyder och achtar Månans omskiftelse. När mulet, rägn, storm och ondt wäder är, går han [s. 20.] bäst, i synnerhet när stark Wästan storm är i Siön, som gifwer åhlen bättre fart på resan. Om thes fiskande blir förmält här nedan före, tå Motala kungsfiske beskrifwes.

§. 3.

Jag wil nu komma til the åtskilliga här i siön brukeliga fisketyg och Redskaper, samt therjemte korteligen förmåla, på hwad sätt the nyttjade warda. Thet mäst berömda fiskeri är Motala konungsfiske, som namnkunnigt är af then Lax och åhl, som ther fångas. Sielfwa fiskewärket består först af Laxhuset eller fliken, hwilken är ett mörkt hus öfwer Strömmen bygd med ett owalt eller aflångt öppet håll på golfwet, ungefehr 3 alnar långt, och 2 alnar bredt, ståendes uppå sten-kar; neder i wattnet är then starke strömen förebygd, at wattnet mit under sielfwa hålet och öpningen nästan står i län

och lugn; men utanföre faller strömmen häftig och strid. När nu Laxen, som alltid arbetar och håller sitt hufvud emot wattn-forssen, förnimmer sig under fliklugnet kunna hafwa någon *respiration* och hwila; gifwer han sig dit, och blifwer så, at then i thetta *Cabinette* och mörcka hus sittande fiskaren, med Liustran slagen, updragen på golfwet, och sedan med en klubba utur Liustran utslagen. Sal. *REUTER* bestälte en grind af Mässingstrå, och tilredde then på thet sättet, at när Laxen kom under fliken, slog han grinden ned til botten, och tog Laxen lefwandes: hwilket han mäst gjorde för then orsak, effter Kongl. Majjst. tå för tiden war ther å orten, at kunna i beredskap för Kongl. Hoff-*staten* hafwa lefwandes Laxar. Eljest är en sådan grind intet nyttig; Ty när Laxen går wäl til, och många Laxar äre nära in wid Laxhuset; kunna för en lefwande Lax skull, wähl 5 eller 6 mistas; efter the blifwa uteslutne, skyndandes sig igen tillbaka upåt Strömen. Man kan ock om nätterne slå Laxar i flikeri, allenast man lägger eld på brandjärn utan för öppningen. [s. 21.] Thet är ock mycket gangneliget maner med små Wårkor, ther och hwar at sättia, af bräder i fisket, med särdeles ther til gjorda Miårdar; men mynningen af wårkan måste wändas emot strömen: eljest går intet Laxen ther in; emedan han alt stadigt också wänder sin näsa emot wattufallet.

Thernäst böra ihogkommas the nöjsamma Lax- och åhle-kistorne, hwilka äro afstängde och med spilwårk sammanborade och ihopfästade, at watnet kan sila ther igenom. Nedre i ändan brukar man med Galler och grindwårk af jern, så tätt, at åhlen icke kan sig ther igenom tränga. Wid sielfwa wattulukan är ett twårt fall, at åhl och lax ther igenom icke åter kunna upgå. När man wil wettia kistorne, slår man lukan til; så blir kistan torr: och man kan taga Laxen och åhlen, om så behages, med blotta händerna. Lanor brukas allenast för åhlen, och sättias i the ther til beredde Wårkor, jämwäl ock i kungsådran och qwarnrännorne eller giutorna, men sådana laner äro mycket osåkra: Ty när starck storm är å färde, och åhlen går wäl til, plåga lanorne brista; förthenskuil Sal. *REUTER* ändrade mäst alla lan-stånd til kistor, som alltid äro säkrare. Lax-Nät är ock brukeligit at draga i strömen, särdeles när Laxen är wäl nedkommen uti ålfwen. Eljest far man ock om nätterna med eld och Eldstöd-jande, som är nöjsamt fiskande, när Laxen är fult inne på strömen; allenast fiskaren tager sig wäl til wara för wattnets hastiga fallande. Uppå Motala bro, ther landswägen öfwegår, slår man ock Lax med liuster, tå et snöre fästes neder wid järnet; kastandes Liustren handlöst på fisken i strömen; och holler man i then lösa ändan af snöret, så lagandes, sedan fisken är med liustren bottnad, at man drager up laxen med snöret, som wid liuster-järnet fästad är, at liustren kommer med fisken bakfram up: eljest slår han sig utur liustren och faller i strömmen. På lika sätt slår man ock Laxen ofwan för sielfwa Kungsfisket, när han håller sig ute i strömmen. [s. 22.]

§. 3.

Note-dragandet sker i thenna siön winter och sommar. Om Wintren på följande sät: Noten bör bestå af 100 famnar, 50 famnar på hwar arm, med flöten och säncken wäl bodd, och en kijl om 5 famnar; Notens diupehet brukas här i siön föga mer än til 3 famnar, i synnerhet wid thet så kallade hugget eller wid kijlen. Thernäst hörer til Winter-Noten dragtöger 40 famnar, och 20 famnar Råfälling, hwilke töger böra wara utmärkte med wissa märken, på thet at Noten under isen må gå jemt i siön. Not-årerne eller stängerne, som föras emillan wakerna, äro merendels 20 å 24 steg,

ordinairt som en karl går och kan utstiga; uppå hwilka stänger bör wara ett håll wid ihop-skarfningen, som är mit på stången, uti hwilket man sätter Råtiugan, och i hörnwakerna wänder stången, at hon icke slår sig på sido, med underhielpande af Råkroken uti wändandet. Råkrokarne böra wara wäl krokuga och wida, at man kan taga wäl omkring under isen, ther Stången eller Råån icke just skulle träffa Notewakerna, Råtiugan ock *proportionerad* efter Råån, at man kan beqwämligen föra stången undan dragarena. The som föra Rån, kallas Råkarlar; efter them följa Repare, som handtera Råfallingarna; ther näst sielfwa dragarena, som med krampor, när isen är haal, och knäpper eller ok, at draga Noten med, måste försedde wara. Noten gifs neder ute på stora öppna siön i Nederlås wakerna, och uptages i Örningswakerna; börandes Råkarlarne, när Noten ankommer, sammanhålla med Råtiugarne Notetelnarne, wid bottnen, at fisken icke löper ther under bort. Mit för Örningswaken, bak efter Råkarlarne, pulsas och stötes med en Puls, at fisken så mycket bättre må drifwas åt kilen. Till thetta Winternots-wärk höra ock 6 eller 8 stycken Isbillar: hwilka Sporrkarlarne bruka at [s. 23.] wäcka wakerna med. Thet bör ock *observeras*, at man låter noga borthugga alla isgad-dar, i synnerhet uti Örningswakerna, at Noten icke sönderrifwes i updragandet. Widare och utförligare kundskap om Winternoten, och thes *folkstat* och *Republique*, kan med nöije läsas uti *ROSENHANES* artiga och *curieusa* lilla *Tractat* uplagt hos Wankif i Stockholm 1681 *de Republica Glaciali*.⁴⁸

Sommar Noterne äro åtskillige slag. 1) Then man kallar Drag-Not, hwilken drages på wissa ställen och drächter, antingen til Brinkerna och hwarbanden, in uti Båten, så man altfort wid updragandet med Pulsen stöter; eller ock ther Stranden är så beskaf-fad, och ren, intil och på sielfwa landet: thessa Noter äro 24 a 30 famnar på hwar arm, med långa Tögar at draga med; ju längre ju bättre, at Noten kan komma wäl ut i Siön. 2) Stöt-Not, som utlägges ther grund Siö är, så man wid Båtarne eller Öke-stäckarne hafwer Sänkestenar, såsom Ankare, och sammanbundne uti framstammen wid Örandet; dragandes Armarne hwar i sin båt med stadigt stötande och pulsande. 3) Ryss-Noot, som hafwer allenast kil och en arm; och brukade Ryssarne, som här förledne Åhren fångne warit, thetta maner, sättiandes kilen in wid brinckerna eller stranden, och låto armen löpa ut åt Siön i en half *Cirkel*. När Not-armen är utgifwen, ror man straxt til kilen wid landet, til thet flytande märke, som med snöre sitter wid kilen; hwilket man straxt fäster i båten, och med stötande drifwer fisken, som Nät-tiegården följer in uti kilen. Thenna Not brukas allestäds, ther icke för diup siö är. 4) Strö-Not eller Strö, utan kil, med drag-tög i then ena ändan och wid undertelnan en laglig stor sten, som man kan, när man drager, beqwämligen släpa med; och sättes thetta Strö äfwen som Ryssnoten med then ena ändan in til landet; i hwilken ända är fäst en större sten eller sänke [s. 24.] som sig intet draga låter, på thet at Nätet må stå wäl fast wid landet. Sedan ror man med then lättare ändan och tögan införe åt landet en laglig swep, och stöter med Pulsen; så lagandes, at man alltid kan hafwa then lätta ändan af nätet tätt effter sig wid båten och pulssningen, til thes man kommer til Nät-tiegården; then man sedan med thenna lätta ändan följer tätt efter, och drager nätet såsom en snäcka eller *helix* omkring, intil thes then inre ring blir såsom et litet kar. Ther uti stöter man 3 å 4 pulsande, och tager sedan med hast up then lätta ändan med

then lilla sten eller sänke, och skunkar nätet in i Båten med öfwer- och under-telnarna; låtandes båten swinga sig omkring efter nättiandet; eller ock *dirigeras* af en Roddare samt tvåanne karlar, wid öfwer- och undertelnarne: så går thet hel artigt och wäl; och är nästan thet förnämsta fisketyg uti thenna siön. Thet stora Strö, som brukas öfwer alt, är 30 à 40 famnar långt, och 3 à 4 famnar diupt; men thet mindre, som kallas Rödings-Strö, är ei så långt, och allenast 1 eller 1½ famn diupt; brukes allenast på Rödings-grunden; doch ther diupare Rödings-grund äro, brukar man diupare Strö.

§. 4.

Nu följer at berätta om allehanda slags Nät, som brukas: Nämbligen Rödings-Nät, them man brukar på Rödingsgrunden; dock sällan för siöns strömmande skull, som drager Näten ned till bottn. Sike-Nät, them man många tilsamman sätter, och kallas Sikewarpa, lägges utom hösten på wissa ställen til 20 à 30 famnars diup, efter Grässiken, och äfwen på the rum ther Aspen leker. At man kan få thessa Nät igen, har man ett tekn wid them bundit med 40 à 50 famnars snöre, thet fiskare kalla wäle. För then mindre Stenfisken brukes nät in på gräsiga grund, som kallas Swärte. Lögenät brukas äfwen som Sikenät, ute på diupet, efter Sikelögan. Lage-Nät, [s. 25.] eller läggenät, sätter man allestäds i siön på lagliget diup at fånga then fisk, som stryker i Siön, som abborrar, Mörtar, Giäddor etc. Somlige bruka ock thessa Nät för Laken om winteren. Skottnät far man in på stranderna och grunden med; och förer nätet i hastighet med Pulsen eller Tärfweln uti hwassen; och drifwer så then på grunden warande Sohl- och Badfisk *par force* på nätet. Giädde- och Braxne-Nät brukar man, rå Giäddan och Braxen leka: Thet förra hafwer grannare, och thet senare gröfre band. Och såsom Braxen och Mört aldrähälst hållas under sin lek uti Ris-gårdar; hafwer man funnit thet maner, at lägga Näten uppå Risgårdarna: och så blifwer thenne fisk putsad, när han sig i leken uppehåller i Riset, men är ei på andra ställen så lätt at få på nätet. Thetta är berättad om thet förnämsta Nättiefiske.

§. 5.

Nu följer om allehanda slags krok och refwor. Först äro Laxe-refwor, them man på thet sättet utlägger, at man binder flöten emellan krokarna, så at refwen kan hänga en famn neder i watnet, på thet krokarna ei måge siunka til bottnen. Men på krokarna sätter man Sike-löjor, och lägger refworna ut på stora siödiupet. Åhle refwor brukas om sommartiden med sina krokar, ut med Brinkerna; men längre in på hösten ut på diupet; agnas med Benlöjor, Owiddor och annan små fisk, för åhl, giäddor, abborrar, Lakar och annan Swälgefisk.

Giädderefwor böra wara wäl starcka: thes krok är dubbel, med en sammanwriden Mässingtrå af N:o 2. eller 3 til ½ alns längd; ther til har man starka Tråtassar, som äro 1 famn eller mer, bundne wid refwen; och när man will sättia lefwande fiskar på kroken, sticker man Messings-tassen emellan hud och skin på fisken, och behåller honom lefwandes i et wattu ämbar; sätter så krok och fisk wid garntrås tassen, och [s. 26.] släpper i siön. Abborrar och Rudor äro bäst at sättia på thessa krokar: emedan the lefwa längst; och giäddan them gierna sluker.

Drag-spån af mässing, eller ock Järn, är ett bekant fiskedon i alla orter: ju hwitare Mässing man kan få i löfwet ju bättre fiskar han; och måste thessutan leka hel friskt och qwicket. Refwen brukes här 15 famnar.

Et slags Drag brukes ock häri siön som är twäggehanda: thet ena kallas Oppror; och thet andra Bottn-ror. Opproret går up i wattnet: men thet senare ned wid bottnet, och brukas om våren efter Röding och Lax in til thes at löfskogen blir grön.

Lake kiäx är af Ten, såsom drag giord; och twenne sådane brukas mäst i hwart kiär, å the orter, ther laken om winteren leker. Man måste alltid rycka på thessa krokcar; ty Laken lägger sig på them; och wid ryckandet fastna the uti honom; tå han blir updragen.

Winter-mete krok äfwen af Ten giord, med krok af Järn: Thetta metetyg kan ock brukas sent om hösten i öppen siö.

Diup-mete brukar man som andra Metekrokcar, sättiandes en liten fisk på. Ther med wäntes, til thes Giäddan eller Abborn nappar: tå man drager them upp.

Stånd-krokcar, antingen med horn wid kroken, eller ock dubbel mässingtrå, at Giäddan ej må bita sig lös; Utsättes i Sunden och Wikarna, ther Giäddor mäst hållas, med en stång och sänkesten wid, så at stången står något å sned up i wattnet. Wid then öfra stångändan binder man en tiuga eller liten rulla, hwarpå refwen är oprullad, och på en famn när kroken löst i rullan fästad med lefwande fisk, eller ock död, när hornkroken brukes, satt på kroken. När Giäddan tager fisken, rycker hon refwen lös; och så spelar refwen af rullen, in [s. 27.] til thes Giäddan swälgt både krok och fisk, och måste så stå bunden.

Slant-krok, med omstöpt Bly neder på kroken, för then orsak, at han med then påsatta fisk skal snarare siunka; samt et stycke tunt fiskebeen, som i tröjor fordom brukades, om $1\frac{1}{2}$ quarters längd, och så tunt i ändan, at man kan slå knut wid refwen. Therpå sättes en fiällad Mört, eller ock ofiällad; och far man med samma slant å alla orter, ther bladig strand är; hafwandes en *ordinair* lång stång med dubb i ändan; hwarpå man genom en lycka eller ögla på refwan, låter refwen sittia, til thes giäddan gripit fisken; tå man strax fäller ned Refwen af stångdubben, och gifwer så giäddan spelrum af then öfriga refwen som man i händer hafwer, til thes Giäddan aldeles swälgt mörten med kroken.

§. 6.

Widare har man ock med särdeles ingångar beredda fiskerien: igenom hwilka, sedan fisken är inkrupen, han icke kan komma ut igen. Ibland hwilka äro först the så kallade katzor eller katsker, som är et bekant fiske; brukas antingen med ett kar eller gålf, eller ock twänne; hwart gålfbör *ordinairt* wara 12 alnar långt så wäl som Rygggården, hwar efter Winge-lapparne böra wara *proportionerade*. Landgården är nytigast at äfwen binda af Spröt eller katze wed, på thet at fisken uti rijs-landgårdarne, under lekandet, sig ei så mycket må hålla, som eljest wanligt är at beskåda.

Miärdar eller Mälar äro många slag: stora Garn-mälar med twänne ingångar öfwer hwar annan, ther diup siö är, uti behöriga ther til giorda wärkor; mindre Garn-Mälar, med en ingång, på grundare orter.

Ännu mindre, som kallas SänkeMälar, brukar man utpå diupet, bundne på ref, 4 å 6 famnar emellan hwar [s. 28.] then tid tå Abborn leker; somligstäds har man thesse Mälar af Bast beredda.

Wide-Mälar af Widqwistar, och andre af furuspröter gjorde, fiska mycket wäl i theнна Siö, uti åar och bäckar, när man ther til har beqwämliga wärkar.

Ryssior äro antingen med en ingång eller ock twenne: smala och trånga Ryssior fiska aldrig så wäl, som rumme och wide; så lagandes, at thet nedersta rummet blir något längre än thet främsta, så går fisken thesto snarare ned i ändan på Ryssian: brukas om wåren för gjäddor och stor Mört; men om wintren för lakan.

§. 7.

Liustrande i thenna Siön är såsom annorstädes algement: antingen man går på landet, efter leke-fisk; eller ock om nätterna far med eld uti Båten, efter allehanda slags fisk, in på grunden: hwar til man brukar Brandjärn och liustra. Thet bästa maner är, at man har Brandjärnet och elden framman för sig wäl upsatt ifrån wattnet, i ändan på båten: skolandes Fiskaren alltid hafwa en slokig hat på sig, som utur ögonen bort skymmer eld skienet; eliest kan man intet see hwad på siöbottnen är, när liuset slår i synen.

Man brukar ock, straxt Siön lagt sig, medan klar is är, at döfwa Fisken, in på grunden, i thet man med en tung Yxhammar, eller slägga, slår braf skarpt til mit öfwer ther Fisken går; och hugger så up isen, och tager up Fisken antingen med Liustran eller annat *Instrument*, som ther til beqwämt är; hwar om vidare *Olaus Magnus lib. XX. Cap. 13. förmäler.*⁴⁹ The åtskillige maner, som efter hwars och ens godt finnande, wid ofwan skrefna fisketyg, på hwarjehanda sätt brukas och ändras, är onödigt at upföra: warandes thetta alt nog, om thet förnämsta här wid Siön, *observeradt* och anfördt. [s. 29.]

4. Capitlet.

Om Sjön Somen uti Öster-Göthland och Ydre Härad, med thes Fiskar och Fiskerier.

§. 1.

Näst förr omtalte Wetter-Siön, är Somen then största insiön uti Öster-Göthland och Ydre Härad belägen, ifrån Norra Wi til Hesters Gästgifwaregård Fem Swenska mil long, och öfwer 2 mil bred, delas uti ganska många *Sinus* eller fiälar, som Liljeholms-fiälen, Flanhults-fiälen, Horsnäs-fiälen, Aspenäs-fiälen, Kråk-fiälen, Norra Wi-fjärden, Asby-fiälen, Torpa-siön, Swan-wiken etc. Thenna Siön, som på många ställen med höga berg och skogar är omgifwen, är ganska diup och fiskerik, så at ock til Sexton slags Fisk räknas, som ther fångas, såsom 1) Laxar, hwilka i strömarna ther ikring leka uti *Septembris* månad, och fångas, i synnerhet uti Wissqwarn strömmen uti Laxkistor, jämwäl ock hugges med Liuster på somliga ställen.

2) Rödingar, them man icke, uti andra siöar, förutan i Wetttern, finner. Thenne fisken leker här inemot wintern i *Octobris* månad, och fångas mäst med Not,

undertiden ock mot våren, medan isen än ligger på, hugges hål på isen, och lägges ut krokur på 20 à 30 famnars diup, hwilka betas med nors, then Rödningen sluker, i synnerhet om man några dagar förut, på sådana ställen lockar honom [s. 30.] med sönderskurne Norssar eller annor små fisk, som man nederkastat i the wäckta wakerna. 3) Här finnas och fångas ock til stor ömnoget Gädder, som äro förtrefelige och i hela landet ei mindre namnkunnige, begärlige och wälsmakande än Hielmars-Gäddor. I Somen leker Gäddan wid Jungfru Mariæ bebodelses tid, men i the kringliggande mindre siöar något förr. Under lek-tiden stiger lek-Gäddorna uppå kiärren, medan isen ligger på siön, och är nöjsamt at se, huru lekgäddan går geschwindt förut, och huru 2, högst 3 följa henne saktare nu för, nu efter, omsider stanna the tätt och när tillsammans, såsom orörlige, tå man flere med ett Liusterhugg på en gång kan hugga och updraga. Thes utan fångas gäddorna på flere sätt, nu med Stånd-krokar och Longref, nu med thet man kallar fara med drag. Men som förfarenheten lærer, at Gäddan icke alla tider nappar draget, eller som man thet kallar, är i taget, så måste then som med drag wil fiska, fika och fara grant gifwa ackt uppå, antingen Gäddan leker i Ny- eller- Nedan: ty leker Gäddan i Nedanet, så tager hon i Nyet; men twert om, leker Gäddan i nyet, så tager hon i nedanet. Goda fiskjare pläga ock pröfwa om Gäddan är i taget, på thet sättet, at the taga en med Noten fångad Gädde, och se til om tänderna och tandkiöttet är ricktigt, tå Gäddan säkert skal taga draget; men om tandkiöttet är wäxit eller swullit, så at tänderna näpligen synas, så är fåfengt biuda til med drag, utan måste dröjas til en annan tid. Gäddan är ock en så glupsker Fisk, at man funnit en Gädde om 16 marker, som swälgt en annan Gädde om 3 marker. Tå Gäddan slukat sig mätt, plägar hon stiga in i wassen, therest man henne med kringlagde Skott-Nät offta lyckeligen fånga kan. [s. 31.]

§. 2.

Abborrens leketid begynnas här i *Maji* månads början, och warar så i 5 à 6 wekors tid, tå han går til lands och ther til stor myckenhet fångas i Mjälur, tå han går och stryker sig wid Mjälgårdarna, som af granqwistar gjorde äro, och wid Mjälarnas ingång med björke-löf utzirar. När leke-tiden är förbi, nappar Abborren krok med mete matskar besatt offta så girugt och snålt, at man ei förr får eller fortare hinner kasta ut kroken, än han nappat, och thet til stor myckenhet offta alt fort, så lenge en enda af Abbor-stimmet igen är. Undertiden åter nappar han intet, fast hela bottn står full af Abborar, förr man släpper kroken helt diupt ända neder på bottn, så at matken med sitt wimlande lockar honom at nappa uti. Om wintertiden, när siön först lagt sig och med något snö betäckes, är bäst at meta mit på siön, men emot våren, ut med bergen. Om sommaren eller tå stark heta är, går han på diupet eller på sand-grund, derest han bäst med pulsnot fångas.

§. 3.

Siken leker wid Alhelgone-tiden, tå starkaste storm och grufweligaste owäder är, wankar tå af och an wid stranderna, som ei äro alt för diupa, therest han med not och nät fiskas. När fisken gådt ut på diupet, fångas han ther med noten, så lenge wintren tillåter draga noten. Först om våren, kan man med och ibland Norsen få några ibland, men kort ther effter går han til land, at sluka Nors-rämnen, och fångas lätteligen. När siön är täckt med is, fångas han med krokar, them man betar med Nors.

§. 4.

Mörten, som är ett alment behageligt rof för alla swälgfiskar, hwar med man ock plägar hälst beta stånd krokur och Long-Ref, finnes mäst allestädes i stor myckenhet [s. 32.] hans leketid är, tå ahl-löfwet utspricker, tå han hopetals går til lands, och fångas i Mjälur, hwilka titt och offra måste Witjas, annars går han ut igen. I andra mindre siöar leker han både dag och natt, men i Sommen, allenast nattetid. När leketiden allenast tre dygn påstår, pläga Ydre-boarna fånga langt mera mört, än tå leke-tiden in på Nionde dygnet warar. Mitt på dagen, af hetan utmattad, står mörten stupa med hufwudet helt stilla i watnet såsom död, men morgon och affton går han in i wassen, ther han ock metas kan. Wimbor finnas ock wäl i Somen, men ei til särdeles myckenhet.

§. 5.

Laken leker i början af *Januario*, och fångas bäst med Ryssjor, äfwen ock på somliga ställen i strömmar och åar med Widje-mälar. Somliga fånga laken jämwäl med krokur, som betes med Nors eller annor småfisk och sänkjias ned til bottn. I Ångermanland har jag ock sedt bönderna bruka med stor nytta ett särdeles slags Lak-krokur af eenträd giorda, hwarpå the småfisk til bete sättia. Idfisket är uti Ydre rart, så at Iden näpeligen ther flerestädes än uti Bulsiöäen lärer fångas.

§. 6.

Herr *Candidaten Jonas Laurenus* berättar äfwen uti sin wackra *disputation* om Ydre härad,⁹⁰ at uti Somen skal finnas til stor myckenhet ett slags små-fisk, them han kallar på *Latin Harengæ*, på Swensko Som-strömmingar, the ther hela sommaren simma uppe i watn-brunen, ju närmare thet lider til theras leke-tid, ju mera gifwa the sig på diupet, och flöttia frå landen, så at the uti starkaste leketiden ei kunna fångas, utan med Not, som wäl stryker bottn. Men när leke-tiden är förbi, drifwas the til lands med en flottnot, som aldeles inga sänken hafwer, kringrännas så, at the drifwas in i kilen, then Ydre-boarna kalla Kalfwen. Thetta [s. 33.] Som-strömmings-fiskeriet anställa the hälst mulna dagar, at Fisken må så mycket mindre se och sky för noten. Men går Fisken under noten ut, så kommer han straxt up i watn-brunen igen, therföre hafwa the tilreds en, två, tre eller flere notar efter hwarannan, så at om the undslippa then ena och then andra noten, måste the dock fastna för then tredje eller fierde. När skarp winter kommer eller wäntas, går thenna Fisken i stora hopar til, och lönar mycket wäl mödan. Men om siön frys til och lägger sig för Andersmässan, så är thet ute med thetta fiskeriet, som annars warar tils Juhlhelgen om året.

§. 7.

Norssen stiger wid början af *Aprilis* i sådan myckenhet här til lands, at man kan stå på landet och ösa then med skåflar. I skumningen fångar man Norssen, och fås offra i ett warp hela 50 tunnorna, tå en stor myckenhet folk äfwen samlas, som straxt kiöper then. Under Nors-fiskeriet fångas ock åtskillig slags stor Fisk, som går åt lands at sluka Norssen. I synnerhet 2 å 3 wekor efter Norssfisket kommer en hop stor Fisk, som går til lands at sluka Nors rommen, som ock med noten fånges. Nors är tweggehanda slag: nemligen Nors som är små, och Knapnors eller Slom, som är större, men til antalet mindre, och följer med små-norssen. Och af thenna småfisken hafwa Ydre-boarna dock ganska stor nytto och gagn på flere sätt.

§. 8.

Gers är en liten, dock wälsmakande fisk, then fiskarena dock litet ackta, emedan förfarenheten skal wisa them, at, när Gersen går in i notn, styr annor Fisk undan och rådes til äfwentyr för Gersens hwassa tagga och feen. Gerssen leker eljest samma tid, som Abboren. Thessutan finnes ock i Sommen 2 slags små fisk, thet ena kallas Steensugare eller [s. 34.] Steenbitare, thet andra Ålingar, och doger föga annat til än at beta kroker med, at fånga annor fisk uppå.

5. Capitlet.

Om Metande.

Metande är et arbete för gammalt öfwerlefwat och swagt folck, som ei äro dugelige til något swårt och mödosamt arbete, och ändoch icke aldeles wilja wara fåfenge; annars om dugligt folck ther til skulle hållas, torde thet ei löna mödan. Om ungt och starckt folck skulle beflita sig om metande och lembna bättre syslor, tå träffar thet allmenna ordspråket in, fiskefänge och fogelställning förderfwar mången god yngling. Metspön böra hafwa miuka toppar, granna refwor, och små kroker för fiellfiskar, eftersom the nappa bättre på fin metedon, än thet gröfre, röd mask är wäl *ordinairt* och allment bete: Men stickmask eller stensprok, är mycket bättre.

Till swälg fiskar bör man hafwa starckare och gröfre metedon, thetas kroker måste betas med glyn eller små fisk, blifwa sådane lefwande på kroken heftade, tå nappar bäst, förthenskull bör en metare, hafwa glynät eller tienlig håf, at taga glyn med, effter som the små fiskar, som annars thertil upmetas, gemenligen äro nästan för grofwa för abborar.

Ther som man har tillfälle at få små rudor och hålla them lefwande när sig, så äro the mycket goda, at sättia på maskkroker utan säncken, ty rudan drager sig straxt åt botnen, och emottages ofta af stora abborar.

Alla meteställen uti insiögar bör en metare sielf kunna merkia och utse, nemligen kring grund, wassuddar, ifälde [s. 35.] skatar, mörtwasar, och annat skräp, hwarrest glyn gemenligen hafwa tillhåll, will man försökia diupare wattn, än på äfwan-nembde stäl en gifwes, thertil brukas diupmeten, med samma slags bete, som melt är.

Giäddor taga *Excelent* på kiällefrön, om the kunna fås, när man metar med stångkrok, sammaledes med slant. Flötkierfwar med snören, hvars kroker betas med lefwandes fiskar äro rätt hilloge, hälst om siön är ren för lågor och skräp. Finnes ther-emet siön full med dylikt skräp, tå dåger ther intet, ty hwarje giädda som swällger, snärjer bort altsammans innan man kommer at wittja.

Dragrodning är hillogast uti mörcktt wäder, bittida om mornar, och emot aftorna, särdeles slutet på Nedan, och början på Nytenning, förnembliqast the dagar som hafwa *oppositio* och *Conjunctio* uti *almanachen*.

6. Capitlet.

Om Norrlands Lax, thes natur, art, beskaffenhet, fiskande, insaltande och förwarande, jemte åtskilligt annat märckwärdigt.

§. I.

Lax, (a)* är en så namnkunnig och bekant fisk, at jag ei lærer behöfwä thes huru danhet beskrifwa widlöfteligen. [s. 36.]

Han uppehåller sig nu i hafwet, åter wissa tider på året ger han sig up å strömarna. Thes kiött är rödt, tämmeligen lika menniskio kiöt, hwilken färg thet ock saltat behåller, men tå thet kokas, bleknar thet. När Laxen lenge uppehållit och utarbetat sig i longa strömmar upföre, så blifwer thes kjött blekare, äfwen ock sedan leketiden är förbi. Thes kiött är mycket wälsmakande och mättande, hwarwid man snart

1 (a) *Salmo* piscis est oceanicus ac fluviatilis, Sangvineus, branchiis respirans, corde unico ventriculo prædito, oviparus dorso erecto natans, corpore non longo & lubrico, sed contractiore, squamoso, pinnis non aculeatis, duabus in dorso erectis, dentatus, & e tratarum genere. Salmoni caput læve, cute pingvi obducitur, negrisque ut plurimum notatur maculis. Dorsum ex cæruleo fuscum est. Squamis tegitur exilioribus, crassiusculæ cuti adnatis, colore præterquam in tergo argenteo. Lineola utroque latere recta fere à branchiis ad caudum excurrit. Venter opimus & sapore excellenti. Os modicum, dentes exiles. Caro lamellis consita est, musculis scilicet torosis, unde illa agilitas insignis & virium robur. Lingva dentibus aliquot instructa. Oculorum bulbi pingvedine nivea consiti, optico utrinque nervo adnectuntur cerebro tuberoso, sed valde exili. Cor triquetrum, ventriculo unico. Venæ cavæ auricular magna, arteriæ magnæ item sacculus adstat, ut in piscibus communiter. Alimentarium tubum natura instruxerat 123 appendicibus, singulari ingenio, crasso chylo turgere solent. Vesica natatoria e tenui membrana constat, secundum abdominis longitudinem exporrecta. Hepar magnum, Lien modicus, colore cruoris atris: Cfr. Mag. Dan. Bonges Disp. de natura Salmonum, & assess Dni Joh. Gabr. Geringi de Pilcibus [Bonge, Daniel, ?-?, svensk författare, *Dissertatio physica de salmonum natura eorumque apud Ostro Bothnienses piscatione* [...] 1:a uppl. 1730; Geringus, Johannes Gabriel, 1704–1776, svensk läkare, *Dissertatio medico-physico de piscibus* [...] 1:a uppl. 1727].

ledsna kan, tå then färsk ätes. Then salta Norrlands Laxen föres och försäljes wida kring hela landet, äfwen ock then rökta, som icke hålles för ohälsosam. The få Laxar, som undertiden komma at blifwa qwart uti strömswikarna, och ther öfwer wintren stadna, blifwa utmagra, och illa smakande, kallas Winterliggare och Lerbakar, hwars afföda dalkarlarna kalla Örlaxar. [s. 37.]

§. 2.

Om Laxens *generation* och aflande wil jag korteligen här nämna, thet jag ännu mycket twiflar, om thenna fisken lägger sin råm i strömmarna, som åtskillige mena. Twert om ser man gemenligen, at tå Laxen går från strömmarna til siös och hafs, och fångas, är han full med mogen råm, stor som små-ärter, hwarföre herr *Bonge* förmenar, at Laxen lägger sin råm i hafwet, begynner i *Novembris* månad och *continuerar* så hela wintren, tå Laxen äfwen på hafs diupet sig uppehåller.⁵¹

§. 3.

Hwad orsaken är, at Laxen med sådan begjärighet ger sig wissa tider om året up åt och emot strömmarna, wil jag här ej widlöfftigt undersökja, jag lemnar thet til them som tid och tilfålle hafwa then saken at utforska, antingen thet skjer för then orsaken, at Laxens hälsa fordrar friskt watn eller någon annan. Jag wil här allenast nämna, hwad en gammal, hederlig och berömlig *Pastor* här om gissade, tå jag för för några år sedan med nöje åskådade Laxfiskerien i Norrlanden. Thenna mannen, som öfwer 50 år sielf et anseligit Laxfiske öfwat, berättade, at han, den tiden Laxen går, hade *observerat* i ganen eller gelen på Laxen en hop små matkar, som han mente skulle föroroa Laxen, och drifwa Laxen til friska watnet, hwarföre han ock sedt, at, tå Laxen gåt up för strömmarna, går han med öpen mund, och liksom silar watnet och forsen genom munden ut wid gelen, ther igenom han tyckes få någon lisa. Jag lemnar thetta til andras undersökjande och närmare bepröfwande, hwar til jag ei har tilfålle.

§. 4.

Hwad Laxens födo, *aliment* och näring wara månde är swårt at säja. Uti al then Lax, som allestädes här och ther i strömmarna fångas, och uppskjäres, finnes aldrig något [s. 38.] utan tomma tarmar. Så acktar ock Laxen icke krok, hwarmed Gäddor och åtskillig slags annor fisk fångas. Skal man wäl tå kunna säja, at Laxen af blotta watnet har sin näring och födo, som *Chamaleon* af wädret? Herr *Rondelett* har *observerat* och berättar, at thess hustru i 3 åhrs tid, uti ett stort Glas upfödt en Fisk, med blotta friskt watn, och aldrig någon annan mat gifwit honom, hwilken fisk så wäxte och blef så stor, at han ei feck *rum i kiärrillet, ei eller kunde komma then wägen ut igen, som han war insläppter*.⁵² Men at dock Laxen måtte wara en ibland Sluk-Fiskar sluter man ther af, at esomofftast fångas i strömmarna Laxar, i hwilka man finner stora Torsk-krokar, them the med *Tobbisen* eller lilla fisken therpå måtte hafwa slukit uti sig i hafwet.

§. 5.

Wid hwilket tilfålle jag här wil införa en märkelig och sanfärdig berättelse: År 1650, tå Borgmästaren i Ulo Stad [Uleåborg], Andreas Jöranson *Lytræus*,⁵³ reste siöledes hem åt ifrån Stockholm, hände sig, at utan för Gefle på stora hafwet, hof thes gosse oförwarandes, tå han twättade af diskarna, en sin husbondes silfwerskied i siön

med diskwatnet, thet flere af them, som på fartyget wore, sågo at skjeden winglade ned åt hafs bottn. Innom trenne dygn seglade the hem med fartyget, så god war winden och *favorabel*. Men hwad hände emedlertid? Magistraten ther i staden har ock sin Laxnot och Laxfiske. Ifrån thetta fisket feck Borgmästarens hustru, som hemma war, en stor skiön färsk Lax, then hon straxt lät upskjära at kokas. Men så thenna Laxen skars up, fant hon med största förundran och häpenhet uti thenna Laxen then silfwer skeden, som hon wid bortresan feck sin man med sig på resan i händer, hwarpå ock theras namn war ritat. Hon kunde tå, så wäl som husfolket och the andra närwarande ei annat föreställa sig, än at mannen med fartyget [s. 39.] lidet skeps-brott, och således med skeden kommit i hafwet, kunde ock icke wäl begripa, huru Laxen, med sin lilla mund, thenna stora skeden kunnat sluka. Laxen, som war upskuren, förwarades öfwer dygnet, tå thet berättades, at Borgmästaren med fartyg och folk lyckeligen war til staden anländ och hem kommen, hwilken äfwen hem kom lyckeligen, och med förundran åskådade thenna besynnerliga underliga händelsen, och sin skjed, samt Laxen, som, inom twänne dygn, en så long wäg, nemligen 110 Swenska mil skjeden fördt, och til sin rätta ägare återstält. Thenna skjeden blef ock sedermera en gång förlorad i en dyngte kast, och med gödselen utförd på åkren, therest hon ett helt år legat, och kom dock åter til rätta. Thenna skjeden förwaras ännu hos en *Comminister* i Österbotn wid namn *Isac Lithovius*.⁵⁴

§. 6.

Til Hus-Medecin i Norrland brukas äfwen åtskilliga partier af Laxen. Så hålles Gallan af Laxen i fögo sämre wärde än Björn-Gallan. Laxgallan torkad i solen, blötes i bränwin, och brukas som *tinctur* för swag maga och matleda. Så skal ock then wara god för gamla sår och skador, samt för ögon- och öron-wärk. Laxfett skall wara godt för öron-språng och värk. Salt Laxkiött brändt til pulfwer skal hielpa och wara godt för flytande hufwudsår. Thet i flera wekor samlade inkråm af Laxtarmar etc. pläga the koka i en kittil, fettet ther på flytande samla, och bruka med stor nytta til allehanda smörjande i hushållet.

§. 7.

Alt Laxfisket i Norrlands strömmarna är så tilsägandes *regalt*, äfwen ock i Ångermannanna stor-ån; i ty the som thetta idka måste årligen betala til Cronan ett wist tunnetal af Lax, then the på somliga stellen kalla Stadge-Lax, then the betala antingen *in natura* eller med penningar årligen [s. 40.] wist för hwarje ström, sålunda betales för Ulo ström trettio femb tunnor, af Jio 45, af Kemi 55 årligen, antingen ther fånges litet eller mycket. Och kan näpligen någon föreställa sig, hwad otroligit beswär, margfaldig kostnad och arbete thetta fattiga folcket måste anwenda på sina Laxfiskerier, som nu för tiden mycket litet löna mödan, hwadan man icke eller kan undra på, at man här neder i orterna nu så dyrt få betala then salta Laxen, som hit neder kommer.

§. 8.

Sedan Laxen med stort beswär blifwit fångad, med LaxNot, Laxnät, i Lax-Ternorna, pata-gårdarna, eller på flera sätt, hwarom vidare skal handlas framdeles, så blifwer Laxen wid stranden upskuren, och wäl skjöld och rengjord på wanliga ställen, hwarest äfwen en stor hop annor små fisk plägar sig infinna, at få något af rofwet

til bästa. Ther på bäres han i Laxboden, lägges på et bord, hwarest sedan Laxen är mitt i tw skuren, ryggen utskäres och hugges i twenne delar, så at hela laxen blifwer straxt med båda sidorna delt i 4 delar. Therpå nedlägges han straxt i et stort Lax-kar, och nedsaltas ther så tiockt och ömnoget, at köttet för salt icke kan synas. Hwad the om dagen fångat, nedsaltas sålunda om qwellen, och hwad the om natten fånga, nedsaltas följande morgon, och måste alltid saltet wäl förut stötas och gnos sönder, annars smälter thet intet. Ju tjockare och större Laxsidan är, ju tjockare och mera salt fordrar then, om then ei skal surna och förderfwas. Sålunda blifwer nu Laxen liggande i sit salt och lake longt fram på sommaren, tils *Jacobs*-messo tiden, tå then uptages utur karet, och omlägges i tunnor och halftunnor, och ther uti inpackes, utan at läggia nytt salt ther til. Dock hålles in i hwar tunna af laken en god del; annars härsknar Laxen. [s. 41.]

§. 9.

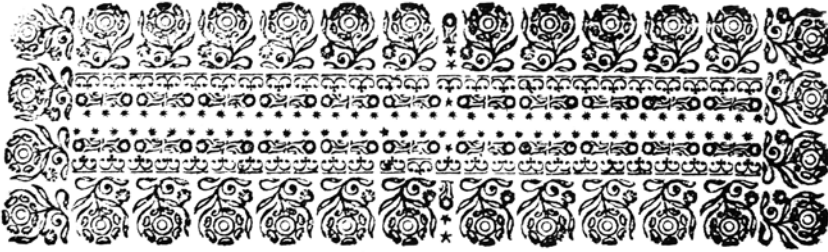
En på följande sätt *preparerad* Lax har jag med nöje ätit, i Ångermanland, then the kalla Graf-Lax. När Laxen är fångad, upskuren, skiöld och sönderskuren, saltar man med litet fint salt *a parto* en eller flera Laxar i ett tråg, helt litet, thet the kalla Warsalta eller salt til prof. I thetta saltet när Laxen legat ett dygn ongefehr, uptages han, och ätes sådan straxt. Han ser tå ut, som han wore helt rå, men är ganska miällrer och *delicat*. Huru färsk Lax på flere sätt insyltes, och med god ättiko ätes, är allmen-nare och bättre bekant, än jag thet här behöfwer nämna. Huru rökt Lax rätteligen skal handteras, och i Kotan rökas, skal på et annat ställe blifwa utförligen handlat. Huru färsk Lax rätteligen stekes, stufwes och siudes, hörer til Kok-boken.

§. 10.

Som Laxen är stark, frisk, liflig och lefwande fisk, så twiflar jag icke, at ju then siöledes uti fiskare-sumpar skulle lefwande kunna föras long wäg, och wid the stora städerna med stor fördel försäljas, äfwen så wäl som Karp och rudor, samt annor slags fisk. Man kunde åtminstone dymedelst spara den dryga omkostnad Norrlän-ningarna måste anwända på saltet, thet the nödgas nu så dyrt kiöpa och så ganska long wäg, med stort beswär, offta longt öfwer land, föra.

§. 11.

Salt Lax kan man hela året om *conservera* och förwara för härskenhets fri, om man lagar at laken står öfwer fisken i tunnan, skinsidan alltid ligger öfwerst på öfwersta stycken, och om man med grått paper oftast samlar bort then härskande fetman ofwanuppå, lägger så några ark gråt paper öfwerst, samt en botn med en sten uppå, som håller thet tilhopa wäl. [s. 42.]



THEN TRETTONDE AFDELNINGEN.

OM ALLAHANDA HUSMEDEL EMOT ÅTSKILLIGA SIUKDOMAR,
SÅWÄL FÖR GAMMALT SOM UNGT FOLK.

För hetzig Hufwud-wärk.

1. **T**ag rosen-olja, ettika och rosenwatn, blanda thet tilsamman, wät ther uti en linnen duk eller litet lin, och lägg thet på stellet hwarest största wärken och hetzigheten är.
2. Tag Lactuke-blad och rosor, och siud watn med ettika sammanblandadt, wät en duk ther uti, och lägg öfwer ther wärken är.
3. Tag Malört och Åbrädd, och siud thet uti god ettika, och bruka thet lika som thet förriga på hufwudet, i synnerhet affton och morgon, tå thet wisst hielper.
4. Drag Mayrams-Olja ofta up i näsan, så bortdrifwer then wärken, och tienar för allahanda hufwud wärk. [s. 1.]
5. *G. Galbanum* på glödande kåhl lagdt, och röken i näsan updragen, borttager hetzig hufwudwärk.
6. Tag Rosen-olja 1 lod, en äggeblomma, *Bolus* ½ lod, Biuggmiöl 1 qwintin, Mäyrams-watn 1 lod, och blanda thet tilsammans, lägg thet med en duk, läder eller hampblåner öfwer ther wärken är.
7. Tag whit wirak och stöt til pulfwer, *temperera* thet med halft brännewin och eggehwita, at thet blifwer til ett mos, stryk thet på en duk eller hampeblår, och lägg öfwer stellet ther wärken är.
8. Sönderrif *Lupharbium* med ettika. Är wärken på högra sidan, så bestryk then wenstra, lika så vice versa, och lät intet länger på ligga, än man läs 2 gånger Fader Wär.

För Ursinnighet, *Mania* kallad.

Oleum Camphor 2 Untz, *Musci* 2 *Drachma*, blanda thet tilsammans och tag på en gång 2 *Drachma*, thet fördrifwer *Maniam* underligen, och skal therjemte thenna oljan brukas utwärtens på hufwudet, såsom til en sömnsalfwa.

Om man icke wäl kan förstå siukdomens rätta orsak: Är thet en mansperson, så tag tungan af en bock, steck henne i tu, bind henne så warm om hufwudet; är thet en qwinsperson så bruk en getetunga.

För Raseri eller Willdelse i Hufwudet, *phrenesis* kallad.

Tekn.

Then siukas ansichte är rödt samt mästedelen af näsan, hans watn är grönt, och kan icke såfwa, pulssådronna äro [s. 2.] fulla och slå hastigt, och han hafwer ingen ro, skickar sig underligen, wil altid tala, somlige äro wrede, somlige bedröfwade, med mycken räddhåga.

Medel.

Straxt man finner och förnimmer sådan kranckhet skal hufwud-ådran öppnas, och något ther efter en ådra framme i pannan. Then siuke skal leggas uti en mörk kamare och intet talas med honom mycket, icke heller skal man gifwa honom annan mat än lätt och snart fördöfwelig och för hufwudet tienlig, hans dryck skal wara korn-watn, wäl beredt, hans hufwud skal esomoftast twettas med watn, hwaruti pilelöf sudne äro, sedan skal man taga Rosen-olja och ettika tilsammans blandad, här med man skal smörja pannan och tinningarna, thernest bruka the medel som kan drifwa honom til sömn. Lät så then siukas hår afrakas, tag så pepparrot och stöt then små til ett safftigt plåster; lägg thet emot natten på then siukas hufwud, och om morgonen, när man thet aftager, så finnes en hinna eller blåsa på hufwudet, tag then bort, och twätta hufwudet med ettika, och nedlägg sedan then siuka til hwila, bruka thet således några gångor. Tag Ringe-blommor, Åbrädd och *Salwia*, och stampa med win, pressa så ut sedan lagen, och gif patienten theraf at dricka.

För beswimelse uti Hufwudet.

1. Om thet kommer af blodet, skal hufwud-ådran öppnas.
2. *Pione-Säcker* eller *Latweg* brukas, och hielper.
3. *Venediskt Triackelse*, stort som ett sur-äpple eller en hassel-nöt, blandadt uti win och druckit, hielper.
4. Körfwel sudin uti watn, och lagd öfwer pannan och tinningarne, warmar hufwudet och hiernan. [s. 3.]
5. *Krusamynta* sudin i öhl, kan drickas warmt afton och morgon, tå thet hielper.
6. Om wärken är på ett stelle i hufwudet, så tag hwittlök och stöt tilsammans med 30 pepparkorn wäl smått, stryk thet på ther största wärken är, thet hielper wisseligen.
7. Tag *Säfwenbohm*, och giut therpå *Lawendelwatn*, och lätt *destileras* på nytt; lägg sedan dukar i samma watn, och slå öfwer hufwudet.
8. *Krassefrö* til pulfwer gjordt och i näsan updragit, rensar hufwudets bakdel som beswärad är, *litargia* kallad.

För *Melancholi*.

1. Man kan lägga Timian i öhl och dricka, eller ock dricka Canele-win, thet hielper.
2. Siud Ålandsrot i win, och lät thet sedan blifwa kalt, therefter släck ett godt stycke glöggadt stål i samma win, at winet andra gången blifwer wäl warmdt, och drick theraf thet warmaste tu kan tålat 2 gånger om dagen, så förgår siukdomen.
3. Tag *Caleber* 1½ lod, säcker 3 lod, stöt thet tilsammans smått, tag theraf affton och morgon på en knifsudd, och hålt sedan näsan til, at luften drifwer i hufwudet.

Om man icke kan Såfwa.

1. Tag dillefrö och stöt til pulfwer, och tag thet in om afftonen uti en drick win eller öhl.
2. Tag en del af thet swarta wallmogefrö, och stöt thet wäl med något litet watn som warmdt är, så at thet blifwer tiockt som miölk; gör en linduk wät theruti, som är 2 alnar lång, och en hand bred, och bind omkring then siukas hufwud [s. 4.] om tinningarna och pannan, tå kyles hufwudet, och then siuke får sömn, och om then siuke upwaknar om natten, så wätgör samma linkläde igen, och bind om hufwudet.
3. Tag Lactukeblad, fiohle-rot, roser, sönderstött korn, af hwarje en handfull, wallmogehufwudskal, hwita siöblomster, af hwarje en handfull, bollmeörtsfrö, wallmogefrö, Lactukefrö, af hwarje 1 lod, samt Camilleblomster och kattost-ört. These förbemelte stycker skola siudas tilhopa uti ferskt watn, och wäta en swamp theruti, thermed twetta hufwudet öfwer hiessen, thet gör ro och hwila. Och om en wore rasande och hierngalen, kommer thet doch *patienten* til sömn. *Item.* Tag in Rosen-Säcker eller gris-hierna. Eller wallmoger eller thes frö sudit i miölk, silat och kokat med gryn, och ätit.

Om någon blifwer rörd, *paralysis* kallad.

1. Gif then siuka ett qwintin god theriak med en drick warmdt win, uti hwilken bäfwerjäld och Lawendel är sudin, och när han thetta hafwer intagit, skal han stellas i efterskrefna bad.

Tag Lafwendel, Salwia, Oxeläggs-ört, Enebär, Mynta, Camilleblommor, Lagerbär, koka thetta uti en Thekanna efter sättet, med godt hwitt win; af samma win eller ock starkt bränwin allena, förutan några örter, skal man låta på glödande stenar, så at then siuke wäl kan swettas, och lät honom således bada thet längsta han kan tåla. Sedan lägges then siuke uti en warm seng, och höljes wäl på honom, at om mögeligit wore, han kunde swettas igen, och skal wachtes wäl för kiöld. Enär han nu är blefwen torr [s. 5.] igen, skola hans lemmar gnidas med äfwanskrefne win eller brännewin, eller ock en swindesalfwa härtil tienlig. Således borde then siuke bade 3 gånger om dagen uti 9 dagar, och hwar dag smörjas 3 gånger med bomolja, hwaruti bäfwerjäld sudin är, eller ock med tegelstens olja.

Eller:

2. Tag ofwanskrefne örter och koka them wäl uti en kittel med watn, gör ther af ett bad med heta stenar, som brukeligit är, lät then siuka wäl swettas thet längsta han thet förmår, sedan föres han i en warm seng, och långsamligen torkas. Therefter

tag Saltpetter och lut, siud thet lyckt, til thes halfparten är insudit, blöt en swamp theruti, thet hetaste man kan handterat, och twätta the Lamma ledmöter härmed offta. Om thetta således med flit brukas, skal *patienten* innan kort tid bekomma sin värma och styrelse igen. *NB.* Somlige taga starkt brännwin i stellet för lut.

Eller:

3. Tag starckt brännewin wid pass $\frac{1}{2}$ Lispund uti ett stort kärill, tänd ther eld uppå, och af then warma dunst lät kammaren warmas at the swettas therwid uti en swett-kista. Thetta *practiceras* ock til en lem som är rörd, med en besynnerlig kista ther til giord, at wärmen blifwer inne hos lemarna, men uti alt skal hufwudet förwahras från dunsten.
4. Om en lem på menniskian blir rörd, såsom arm eller ben, så tag föreskrefne örter i win eller wattn kokade, och bada thermed, at han wäl warmas; sedan smörjes eller twettes med luten, som förr är sagdt, och ändteligen öfwerbindes ett swart fåreskin, och skal thetta offta och med flit brukas, så blifwer *patienten* snart god. [s. 6.]
5. Hästepiss på smordt wid warmen är ock försökt allenast ledamoten altid hålles warm.

Swinde Salfwa.

6. *Rec. Venedisk* twål, gröna Enebär, hampefrö, af hwarje 3 händer fulla, menniskiofett om man thet hafwer, eller i thes ställe hundefett, alt wäl tilsammans blandadt. Lät thet uti en glaskålf, och slå therpå starckt brännewin så mycket som behöfwes, lätt thet stå 8 dagar i warmen, sedan pressa thet af til en grön salfwa, lägg härtill något pulfwer af Regnmattkar och *terpentins-* eller Tegelstens-olja, och smörg härmed lederna.
7. Eller tag Myror med sina ägg, slå therpå brännewin, och *destilera* thet, smörg ledamöterne, thet hafwer mången hulpit til sin rörelse igen.
8. Lagerbär och Safran sudit med win och druckit warmer mycket wäl.
9. *Pilule Castorii & salvia succo & melle in modum fabæ sub lingua ponuntur, & recuperabunt 10 quelam.*
10. Nesselfrö strukit på Tungan.
11. Hwilken alla morgonar inswälger 2 a 3 peppar och Senapskorn, han är samma dag säker för borttagenhet. Eller dricka thet win som etternässlor är sudit uti, är ett synnerligit *preservativ*.
12. Om någon lem förswinner och blir liksom borttagen, tå tag friska brän- eller etternässlor, och slå samma lem offta thermed likasom med ett ris.

För Krampen.

1. Gif then siuka om morgonen bittida i qwintin *Triachelse* med win eller öl, thetta är ett godt och offta försökt *preservativ*. Lägg sedan bak uti then siukas nacka en linpossa med warmdt salt, thet hielper. [s. 7.]
2. Om man giör en rök up i näsan af Aloeträ, then samma rök hielper alla ådror och senor underligen.

3. En ring giord af gull, silf, koppar och stål, lika mycket af hwart, och then burin på Läkare fingret af wänstra handen, hielper.
4. Öfwerstryk titt egit wattn, så hielper thet.
5. Gul Lillierot hos sig burin förhindrar krampen.
6. Tag en fet gås, tag utur inälfworna, och kasta bort them, hacka så en katt i små stycker, och fyll henne med; tag ock härtil fläsk, mäyram och hwit wirach, af hwarje 1 lod; sy then samma til, och stek gåsen på ett spett; Sätt ett kärill wäl glasserat med win-ettika inunder, lät theruti drypa then första rå fetman, therefter tag then wäl stekta fetman i ett särdeles kärill med hwit win-ättika, tag så samma katt med ättikan, och stek gåsen theruti, at hon blir wäl mör. Med thenna fetman smörg ryggbenen och the leder som krampen drager.

För fallande sjukan.

1. Enär någon thenna siukdom först bekommit hafwer, må en ådra på then lilla tån uplåtas, och bindas om pion-rot på then siukas hals, thet hielper.
2. Man må ock uplåta en ådra, hwilken man wil, och then siuka gifwa af samma blod ett lod med ett blött Egg til at dricka.
3. Om någon skär af then siukas naglar både på händer och fötter, och i gammalt öhl siuder, och gifwer then siuka til at dricka med thet som är skurit af naglarna, så hielper thet.

Desse 3 stycke äro wisse medel för them som thenne siukdom först kommer uppå; Men the som thenna siukdom lenge hafwa haft skola hielpas med effterföljande medel. [s. 8.]

1. Man måste taga hufwud-skålen af en tiuf, som är uphängder, och bränna henne på ett halster, til thess hon blir hwit, och kan stötas til grant pulfwer; sedan skal man taga af samma pulfwer ett qwintin och 3 *Pione*-stenar, och gifwa then siuka thet til at dricka i litet win med Lawendel eller Lindeblomsters wattn; man skal bruka thet uti 3 dagar och hålla sig hema och äta snar-smältande mat och dricka litet. Somlige taga trekantige ben som sitta i gåsen, och thet allena bruka, som föreskrifwit är. Dock skal hufwudskålen i förstone beredas som efterföljer: Först skal hufwudskålen twättas wäl ren uti wattn, thernest leggia henne i starkt gott bränwin och henne theruti wäl rengiöra, sedan torkas then och brännes til pulfwer och brukas som föreskrifwit är. Enär man härmed försichteligen omgås, skal spörjas at thetta är et wisst medel som hielper. *Item.* Swalestenar uppå halsen hengde uti en kalfskins läder pung, förhindrar snarlig thenna siukdom.
2. Tag bäfwerigjæld, drakeblod, lika mycket af hwarje, stöt thet til pulfwer, gif then siuke hwar dag här af ett qwintin uti warmt win, och bruka thet in til then siuke blifwer bettere.
3. *Quinta essentia ellebori nigri* förtager fallande sot, Slag, Podager och wärk, samt wattnsoten af sielfwe grunden, tå man med förstånd then rätt brukar en gång om wekan, efter lärde Mäns råd.
4. *Tiacastoreum* är en wiss och försökt läkedom, om man gifwer then siuke häraf 3 gånger om wekan, och åt minstone hwar gång 1 qwintin.

5. Ulfwekött torkat uti en bakugn, och stött til pulfwer, och then siuke i qwintin ingifwit med en drick win, och ther hos en rem af ulfveskin om hans bara kropp, thet hielper underligen. [s. 9.]
6. Enär någon är nedfallen, så tag bäfwergiäld och Ruta, stöt thet til pulfwer, blås thet up i then siukas näsa, så står han straxt up igen. Thetta brukas esomofftast för ett *präservatif*.
7. Stod-miölk drucken, hielper för fallandesot.
8. Enär någon först får then siukdomen, så dricke straxt varmt Lammeblod, tå hielper thet.
9. Lefwande swafwel strött på ännu ett skedblad fullt, eller och intagit med äggesoppa emotstår siukdomen.
10. Enär man ingen annan safft eller beqwämlig wättska hafwer at ingifwa något pulfwer uti, så tag Camille blommors blomster och koka uti ättika med honung och bruka i stellet.
11. Til *purgationer* äro *flores antimonii* tienlige.
12. Mistel som växer på Eketrä med Pione-rot och thes frö *pulveriseradt*, lika mycket af hwart tilsammans blandat, och $\frac{1}{2}$ qwintin med Lillie *Convalii* wattn ingifwit en dag för hwar qwarter-skiffte om morgonen fastandes.
13. Somliga bruka thet samma helt at henga på halsen, hwarigenom många äro befriade.
14. Pionerötter upgräfas enär Solen och Månen är uti wädurens tekn, i nedan för solenes upgång, sedan torkas the i skuggan och icke i solen.
15. Tag en swal-unge af boet i nyet, när månen är i Jungfruns tekn, tag hufwudet af honom och lät blodet falla uti $\frac{1}{2}$ lod hwit wirack, och blandat tilsammans, at thet blifwer tiockt. Thetta delas i 3 delar och ingifwes i nedannet 3 dagar efter hwarandra, sedan acktar man sig för hetzig wrede.
16. Midsommars Aftron för solenes upgång finnes under röd gråbo kåhl som upgräfwes, och här til ingifwit, samt något på halsen hängt. [s. 10.]
17. Wild-gåseträck til pulfwer bränd, och theraf i qwintin ingifwit i win eller öhl, hielper.
18. Stryp en liten mus, tag inelfworna utur henne, förutan lefwer och lunga, lät henne brännas til pulfwer uti en ny oglasserad potta, wäl tiltäpt, stöt thet sedan och ingif thet uti Lindeblomsterwattn 3 mårnar, hwar gång en sked full.
19. Tag en skrupel *Assa fetida*, och 2 skrupel pepparkorn, ett qwintin senaps korn, thetta alt *pulveriserat* och sammanblandat skal intagas första wekan på månaden 2 gånger uti Lawendel wattn, så skal *patienten* then månaden wara fri.
20. Gif then siuke bockelefwer at äta, tå faller han straxt om han icke rätt är *curerad*.
21. Röken af *Assa fetida*, som köpes på *Apoteket*, rökes under näsan, och är ett wisst prof, thet jag på Skalkar hafwer försökt och befunnit them hafwa med bedrägeri umgåts, ty hafwa the then siukan så falla the straxt.

At komma här til at waxa.

Först skal stellet wäl gnidas med en grof Linduk, at thet något rådñar eller blifwer rödt, sedan brukas effterskrefne medel.

1. Tag Byer en god hop och torka them wid elden, gör *pulfver* här af och blanda thet sedan med bomolja, och stryk thet therpå som man wil hår eller skiägg skal wäxa, så sker thet.
2. Tag Rosen-olja, och lätt then uti en bly mortare, rör then wäl om med en blystötel, häreffter smörg [s. 11.] rummet om afftonen och twätta thet wäl af om morgonen med warmt watn.
3. Tag thet feta, som kokas och utsiudes af Mullsorkar och stryk på, så wexer ther hår effter.
4. Tag dufwoträck, och brän til aska, och gör lut theraf, twätta hufwudet thermed, så wexer ther hår.
5. Tag Petersilia och siud henne med swineblod och hwitt win, skumma thet feta af, och *temperera* med sudna äggeblommor.
6. Mastix och kummin tages, och bestrykes rummet, så växer thet snart hår.
7. Haf-mus fett, som bekommes i Skärgården, på strukit, gör wacker hårwext.
8. The stora karrborrerötter kokade i lut, och hufwudet thermed twettadt, skaffa skiön hårwext.

At fördrifwa Hårmåtten.

1. Siud *fænum græcum* uti watn, och twätta hufwudet thermed, så befordras hårwexten och måtten fördrifwes.
2. Tag små stött senap, blanda med honung, och gnugga thet på håret.
NB. Enär någon twättar sig, så skal han straxt afsköljat med watn, eljest wexer matken.
3. *Hadera terrestris* med *elleboro nigro* kokas med fläsk til en hår salfwa.

För bulit och skårfwigt Hufwud.

1. Tag honung, swinister, swafwel, enebär som äro gröna, osaltadt smör, spanskgroäna och brännewin, af hwarje i lod, gör här af en smörja, och smörg hufwudet, så läker thet snart. [s. 12.]
2. Tag swafwel, lagerbär, qwicksilfwer och gammalt ister, stöt thet tilsammans uti ett trä-käril til en salfwa, så läker then wäl, och fördrifwer lössen.
3. *Item.* Winsten sudin uti ettika, och hufwudet ther med smordt, torkar och läker wäl.
4. Tag hwetekli och slå thet uti siudande hett watn, sedan lät thet stå ett dygn öfwer, och sila thet så igenom ett rent kläde; slå litet ettika til, och twätta hufwudet thermed esomofftast, så läkes thet.
5. Enär späda barns hufwud utslagne äro, tå twätta them wäl med öhl eller spisöhl, strö sedan therpå winsten som är stött til pulfwer.
6. Enär hufwudet är läkt, och man fruchtar thet skulle på nytt utslås, tå strykes Linolja öfwer, så blifwer huden slät och fast.
7. Kattost tages och siudes med rot och blad uti piss, och twettas hufwudet thermed, så läker thet wäl. Wil man smälta häruti litet *alun*, så dödar thet både löss och gnetter.

För then hwita och hårda Skårfwen.

8. Tag Krassefrö, stöt thet småt och beblanda med rent swinister, stöt thet wäl tillsammans, och bruka til en salfwa.
9. Then som härtil brukar bekhufwor, skal blanda i beket brände geteklöfwor til pulfwer.
10. Twätta hufwudet i then lag, som af mellanbarken på ek och ekemås är sudin, och twätta hufwudet, så förgår alt orenligit. Jag holler före bäst wara kokat i lut.

För then hwita Hufwud-Skårf.

1. Tag källerholtz, skala thet swarta af och thet andra stöt småt, slå öhl therpå, lät thet siuda, at thet blir måtteligen [s. 13.] tiockt som til en smörja, och smörg thet öfwer skårfwen, och lät thet sittia på i 2 dagar, twetta thet sedan af med lut, smörg thet åter och lät thet sittia igen i två dagar och twätta thet åter af, så är thet klart.
2. Tag swin-ister, mästerörtz-rot, swafwel och ägg-olja, gör theraf en salfwa, som påsmörjes, så helas thet på 14 dagar. Ehuru ond han är, skal doch smörjas hwar dag.

För Ögonens swagheter.

Först är märkiande, at hwilken thenne kranckhet hafwer, skal icke wistas uti skarpt wäder, icke bada eller bruka något warmt til ögonen, icke äta lök, senap, pepparrot, nötter, ost, ei heller then mat, som mycket salt är, icke heller dricka sig drucken: Och om thetta icke *observeras* så kan läkedommen icke hafwa sin rätta wärkan. Finner man härjemte en god medicum, som patienten i förstone purgerar med beqwämliga hufwud purgantzer, woro thet nödig.

Swullnad.

Om ögonen warda hetzige och röda skal hufwud-ådran uplätas, och sedan brukas efterföljande medel.

1. Tag thet hwita af ägget med litet rosenwatn eller annat godt watn, några droppar, lät thet uti ett stenfat, tag så ett stycke *alun*, rör thet om uti fatet med flit at thet blir til ett mos, tag så en grann duk som räcker öfwer både ögonen, och lägg then först öfwer; tag så rena lindblår och doppa them uti föreskrefne mos och lägg them ther ofwan uppå, bind thet sedan til med ett kläde öfwer natten, thet utdrager hettan och lindrar.
Somlige bruka ettika i stellet för rosenwatn.
2. Tag krummen af hwetebröd, doppa thet i källe-watn eller rosenwatn, lägg theraf ett rent stycke öfwer hwart ögat, men intet kläde under, bind thet til öfwer natten. [s. 14.]
3. Gif then siuke en god drick källewatn och lät honom fasta therpå i 4 timar, hwilket är en god ting at bruka, i synnerhet när intet annat medel kan wara wid handen.
4. *Vit. Alb.* Ingefära, Neglikor små stött och ibland thet hwita af hårdsiudne ägg små skuren, tilhopa *tempererat* och lagen utkryst, är ett kosteligt ögonwatn.

Om man bekommer hetzig Hufwudwärk, och Hufwudet wärker tillika med ögonen, som ofta sker med en grufwelig pina.

Man skal then siukas ben och fötter uti en balja med warmt watn in til knän sättja, at han kan wäl wärmas, och medan han så sitter i wattnet skola wäl benen och fötterna rifwas nedefter, och när the tagas utur wattnet, och äro blifne litet torre, skola the settas i kalt watn öfwer ankelen och straxt uttagas igen. Thereffter skal then siuke nedleggas uti en säng och fötterna bara til anekelen, sedan skal tagas thet hwita af ägget som lägges i källwatn, slås ärtika therpå, och röres wäl tilsammans. Häruti skal wätgiöras en linklut en spann lång och en hand bred, then skal läggias i nacken, och en annan duk som är wät giord i thet hwita af ägget med källewatn allena lägges öfwer ögonen och brukas 3 gånger om dagen, morgon, middag och affton; och hwar gång skal then siuke skölja sin munn med watn och ärtika beblandat, sedan han hafwer tuggat på några senaps-korn: häraf drages hettan ned af hufwudet och ögonen uti munnen, och sedan förgår. Och thet är en försökt läkedom. [s. 15.]

För Ögonen om the äro blödige och waras med rötelse.

Brän watn af röda rosor, salfwia, ruta, *Calidonia* och Fengkål med litet salt, lät en dropa eller två uti ögonen morgon och kväll.

Om Ögonen mycket rinna.

Man skal settia låta blinda kåppar bak på halsen. Tag sedan Mastix, Rökelse *Bolus* och *tragantum*, stött desse til pulfwer, och gör plåster af med thet hwita af ägget, och lägg thet wid öronen på tinningarna. Lät en guldsmed släckia ett stycke silfwer uti gott klart win esomofftast, och wät ögonen härmed altstadigt. Tag ock bränd råg, som kan giöras til pulfwer, slå then så i en mortare med gott win, rör och stöt thet tilsammans, sedan utpressa och sila thet igenom ett rent kläde, och bruka så samma win ofta i ögonen låtit, thet hielper ock wisserligen.

För hinna öfwer Ögonen.

1. Tag whit kopparrök, säckerkandia, rosenwatn, thet hwita af hårsudit ägg, lät thet tilsammans och krysta thet igenom en stark linduk, lät häraf 3 gånger om dagen i ögonen. Thetta är ett godt medel för åtskillige ögonsiukor.
2. Tag thet hwita af hårsudna ägg, lät thet uti ett glas wäl luterat, sett sedan glaset uti en deg och lät then wäl bakas i ugnen, så förwandlas ägget i watnet, theraf dryp i ögonen, thet bryter hinnan.
3. Tag *Muschater*, Neglikor, galligo, ingefära, alon, rutia som är beredd på *Apotheket*, af hwart ett qwintin, *Campher* ½ qwintin, stöt thet til pulfwer, och lät härpå ett [s. 16.] halfstop gott hwitt win uti ett glas, och sätt thet emot solen i 4 dagar eller lengre, rör thet om en gång eller två hwar dag, sila så winet wäl ifrå, och lät thet i ögonen som förr är sagdt. Thetta är ett kosteligt ögonwatn för mörka ögon och för then hinna som öfwer ögonen wexer. Kråke-ögon lagde på ögonen draga alt thet andra af them.
4. *Item.* Lungan af en hare lagd uppå ögonen utdrager både wärken och hetan. *Item.* Dufwo blod.

5. Om några blemmor waxa uti ögonen eller öggenäster, så tag rent papper, brän up thet på ett bäckn eller rent jern, therpå finnes en olja, smörg af then theruppå.
6. Upgräf *O. Vallerianæ*-rot i nedanet och om morgonen tidigt förr än solen är upgången, bind sedan then til uti nacken, thet fordrar synen och förhindrar at ingen hinna öfwer ögonen må waxa; men när samma rot förtorkas skall ny på bindas som sagdt är.

För Rinnande Ögon.

Tag en god del Grillen (på Tyska kallad), stöt then uti en wäl ren mortare, och prässa safften theraf genom en duk. Af thetta tag alla dagar 3 gånger i ögonen, en droppa morgon, middag och affton, så lenge synen bringas til rätta.

För Starr.

Tag hampefrö en hand full och betrams rot i Lod, stöt thet wäl sönder och blanda tilsammans, slå therpå rödt win, och rör tilhopa at thet blifwer hwitt, wät theruti ett kläde och lägg warmt i nacken. Tag *Celidoniæ*-rötter, torka och stöt til pulfwer, tag i qwintin theraf [s. 17.] och ingif uti ögnetröstwatn, hwar afton, thet förer synen igen til rätta.

En besynnerlig konst för mörka och flussachtiga Ögon, när intet annat hielper.

Tag smått sönderstött spanskröna en hassel nöt stort, bind thet uti en fyrdubbel linduk, wäl hårdt tilhopa, at thet blifwer en påse som en nöt, häng then uti ett glas med gott hwit win, ei längre än 3 timar, theraf tag så två eller tre dråppar i ögonen morgon och affton, och hålt tig stilla thereffter; men om thet wore för starkt, så slå winet bort, och tag annat i stället.

För röda och swulna Ögon.

1. Kummin stött och med äggehwhita blandat, och öfwer ögonen lagd, hielper.
2. Porsseblod sudin i watn, och med en duk öfwer lagdt, hielper ock snart.
3. *Contra percussione[m] oculorum potentissi, remed. Medulla panis tritici, cum venit de furno, & optimo vino albo infuso, & ter, vel quater oculis imponitur in die, mirab. ualet.*
4. Siud Rågmjölk i watn, hålt så ögonen öfwer imman, och gör thet esomofftast.

Om någon warder Döf.

Hwilken sådant fel har skal icke bruka het och damchtig mat, ei heller offta bada eller bruka någon öfwerflödighet i mat och dryck.

Först skal hufwudet *purgeras* med *piller*, *Cochie* eller med *hierapiera*, sedan brukas effterskrefne medel: [s. 18.]

1. Tag Camille-blommor, kattost, isop, Meyram, Rosenmarin, af hwart en hand full, Salt 2 händer fulla, these skola siudas uti watn uti en Lerpotta under låck, sedan skal man setta en tratt på samma lerpotta med en lång pipa, och tiltäppa lerpottan wäl åfwantil, och låta then damb och rök upfara i hufwudet, eller örat således röka och bada. Thereffter tag huslöks lag, qwinnemiölk, hwit win, af hwarje i lod,

hwit niuse-ört, bäfwergäll, bertram, salpeter, af hwarjo 1 qwintin; thesse skola stötas til pulfwer och blandas tilsammans, sedan skal thet stå tilsammans en dag och natt, therefter skal thet silas igenom et kläde och esomofftast i öronen låtas. Man skal ock komma *patienten* til at nysa eller prusta med nyse-ört eller annat, och han skal hålla näsan wäl til, at ther kan intet komma af handen, så öppnas örat igen, hwaraf många hulpne äro.

2. Färe-Galla med qwinnomiölk beblandadt och låten i örat, hielper.
3. Tag hundeister, malörtszsaft och gammal olja eller enebärs-olja, af hwarjo lika mycket, lät theraf i öret.
4. Tag Salwia, Meyram, Rosenmarin, isop, gråbo, Camille-blommors blomster, Röllika, St: Johannis ört, åbrädd, af hwarjo en hand full; Thetta kokas i watn i en ny glasserad kruka med tätt lock; Sedan sett en tratt öfwer med en lång pipa, som förr sagdt är, at immen drifwes i örat thet bästa man kan; emedlertid ställ *patientens* tunga på en torr böna eller ärter alstadigt, så lenge immen drifwer, på thet swettehålen thes bettere måga öppnas. Enär thet är skedt, tag *Oleum Colocynthis* och lät droppa en eller två i örat, thereffter bomull, som i samma olja är wätgiord, och [s. 19.] för thet sidsta lägg något af åfwanskrefne örter ther uppå. Thetta brukas hwar affton när man går til sengs eller så offta man wil, & *perfecte sanabitur* skrifwer *Rossellus*.⁵⁵

För wärk och Sting uti Öronen.

1. Tag lagen af huslök, rosenolja och qwinne miölk, blanda thet tilsammans, wätgiör bomull häruti, och lägg then öfwer öronen.
2. Tag bolmörts blad, stöt och tryck lagen theraf, lätt en eller 2 droppar i örat, så stillas pinan straxt.
3. Tag bolmörts blad och Camilleblommors blomster, lägg then något sönderhackad tilsammans uti en linposse, sy then sedan igen af och til, och lägg honom så i en panna med watn, lät thet något litet siuda, sedan tager man samma posse och krystar watnet något therifrån, och lägger honom på örat. Behöfwer man til båda öronen så giöres 2 passar, thet hielper wisseligen. Och kan man thetta förnya så offta en wil uti samma lagen at upwärma.
4. Tag ny-bakadt bröd, brän watn theraf med bäckn, och lät i öronen, thet fordrar hörslen och stillar pinan kraffteligen.

För öronens susande.

Först skola *purgationer* brukas som förr är omördt. Therefter skal patienten uti 5 eller 6 dagar hwar morgon dricka 6 lod Fengkåls watn och therpå fasta 3 eller 4 timar, emedlertid brukas efterföljande medel.

1. Tag spikolja och blanda tilhopa med lagen af rödlök, wät theruti en wele, och sting i öronen, thet hielper. [s. 20.]
2. Härtil tienar ock thet bad som finnes om döfwhet *pag. 19* at man tager bemälte örter, eller några af them, och siuder i watn, och låter then immen gå up i örat, på hwad sätt en helst wil. Wil man legga örterna uti små possar, som brukeligit

är, och them i watnet något koka, sedan wäl warma öfwer öronen lägga, hielper mycket wäl.

3. Dill och bittermandel-olja tillsammans blandadt, och med en weka lagdt uti öronen, hielper.
4. Rå Fikon tilredde med Senap och Saltpetter, och lagd på öronen, borttaga hetan och alt susande.

För öronens flytelse.

1. Hwittlök och trenne mete-matkar tilhopa stötte och sudne i bomolja, en dråpa eller 3 warmdt låtit i örat, thet stillar wärken, rensar hörslen och helar.
2. Ren och klar honung blandad med watn, må låtas i öronen.
3. Ett äple til pulfwer stött och blandadt med ättika, och uti öronen låtit, thet hielper.
4. Tag en rot af granträ, som är frisk, lägg then uti en het bakugn, och thet watn som af ändan rinner skal man låta drypa uti ett glasserat lerkärl; samma watn skal man blanda med honung och huslökssafft, låta thet något siuda tillsammans, och thet sedan genom ett kläde wrida, och theraf i öronen låta, hwilket är en god läkedom för alla öronens krankheter.
5. Man tager safften af pilträslöf och låter i öronen, thet fortdrifwer både wärken och flytelsen.

Om Watn är kommit i öronen.

Tag safften af lök, beblanda then med gåsister, gör thet [s. 21.] warmdt, wät en duk theruti och lägg öfwer öronen, thet utdrager och förtager wattnet.

Om ens Fuchtighet eller Fluss hafwer förstoppat hörslen.

Tag en rätt *magnet*-sten och bind then til örat.

Om något är krupit i örat af thet som lefwande är.

1. Tag honung och halfparten så mycket surdeg til, knå thet wäl tillsammans, och gör små tappar theraf, eller ock stryk på en duk och lägg plåsterwis öfwer örat, thet drager både matkar och annat sådant utur örat til sig.
2. Om man låter nychter spott i örat så dödar han eller utdrifwer matken.
3. Tag biörkelag, som om wåren rinner af huggen biörk, droppa theraf uti örat, så måste alt hwad lefwande i örat är, dö. Eller: Biörkelöf til safft stött och på örat lagdt gör thet samma. Lika så gör ock Ringebomma.

En konst at bringa hörslen til rätta, och för susande.

1. Tag warmdt bröd utur bakugnen, och fläck mitt i tw, tag så halfwa delen och giut godt bränwin uti, och lägg öfwer örat til thes thet warder kalt, bruka thet hwar dag 1 eller 2 gånger och fullfölj til man blir bättre.
2. Tag Salpeter $\frac{1}{2}$ lod, hwit nyserot 1 qwintin, saffran 1 skrupel, stöt alt til rent pulfwer och fuchta thet an med ättika, gör så små trinda kulor theraf så store som store ärter [s. 22.] eller större; tryck them sedan neder mitt uti at the blifwa *formerade* som kräfwe te stenar, lät them så torkas, så skola the sönderrifwas uti ättika, som icke mycket starck är; dråppa så theraf i öronen, then rensar hörslen kraffteligen.

För gammalt folk, som icke wäl kunna höra, när andra medel ei hielpa wilja.

1. Tag hwit nyserot 1 qwintin, bäfwerdjäll, *euphorbium* af hwarjo 2 skrupel, gör theraf en salfwa med bittermandel-olja, och giut en droppa eller två i örat.
2. Tag bolmeörtz frö och wickla thet i wax til små liuspillar; tänd them an och lät röken gå i öronen, tå ther dör hwad lefwande diur som i örat är; therefter tag näsepulfwer i näsan, och rätt tå man nyser skal hållas för näsan med handen, tå thet måste tå ut.

För Snufwa och Hufwudets Flytelse.

Kommer thenne siukdom af blodet, tå uplåt lefwerådran, och ränsa hufwudet med hufwud-*purgationer*.

1. Tag Herrsegryn och salt samt dill, grön eller torr, stöt thet något tilsammans, och bind thet om hufwudet.
2. Linfrö lagdt uppå rena glör, och här af en rök giordt och updragen uti näsan fördrifwer snufwa.
3. Tå thenne siukdom kommer af kiöld, så gif then siuke ett halft qwintin god Theriachelse med en drick regn-watn, och smörg hans panna med lagerolja.
4. Stöt lagerbär och kummin til pulfwer, och lägg uti en grann lärffts-posse på hufwudet.
5. Poley a sudin uti win och druckin fördrifwer ock snufwa.
6. Om man hafwer någon flytelse af hufwudet så tag såcker [s. 23.] och lägg på rena eldeglör, drag then röken genom en tratt wäl up i näsan och hufwudet, thet hielper och är ofta försökdt.
7. Är hufwudet förstoppadt af snufwa, så tag titt egit watn, drag thet wäl up i näsan, så ofta tu wil, så hielper thet.

För Näseblod.

1. Enär någons näsa blöder, tå skal han uplösa kläderna om lifwet på sig, at intet må wara trångt, och skal han icke bocka eller luta sig mycket, ei heller se stadit på thet som rödt är.
2. Kommer blodet ifrå then högra näsebåran, tå må hufwudådran uplåtas på then högra handen, men kommer then ifrå then wenstra näsbåran, må mieltådran uplåtas på then wenstra handen, emellan then minste och thernest som kallas *salvatella* fingren; och bindes så ofwan för knän med ett starckt band, tå gifwer blodet sig neder i benen.
3. Tag ättika och watn, blanda thet tilsammans, wätgör en linduk theruti, och lägg om then siukas hemliga lem. Är thet en qwinsperson så lägges then om hennes bröst: man skal ock bruka en sådan duk om hufwudpannan, och en om halsen, och enär the blifwa torra, så wätgör them igen, och bruka som sagdt är.
4. På then sidan som bloden utlöper, bind then fingren som sitter nest lila fingret hårdt, så at han swullnar, så stillas blödandet.
5. Tag hwit rökelse och *Aloë*, och stöt til pulfwer, och blanda thet tillhopa med thet hwita af ägget, sedan tag harehår och gör en wela ther utaf, och blöt then theruti, och stoppan i näsebåran, så stillar thet.

6. Harehår til pulfwer brändt och med linskaf i näsan stoppadt, stillar straxt. [s. 24.]
7. Gif *patienten* i handen at hålla ett dödt menniskioben, så lenge thet blifwer warmdt i handen, och stoppa i näsbåran mås som grodt på hufwudskålen, så stillas blodet strax.
8. Rennestens-skarn i en klut, lagt i nacken, stillar straxt; dock skal thet wara *patienten* witterligit för luckten.
9. Roten af kornrosor eller klint under tungan lagdt, stillar.
10. Then rot, som är ut *Cardabened.* knoppar, stillar näseblod, enär then i näsan instoppas; thet stillar ock andra blodskador.
11. Om thetta ofwanskrefne icke will hielpa, så lät öppna *medianen*, men lät icke mycket blod löpa ut, bind så ett stycke tunn-slagit bly strax ofwan för näsan, så stillas blodet wisserligen.

At fördrifwa thet röda i ansichtet eller andefläckar.

Tag brännewin ett halft quarter och thertil smultron eller jordbär så många som får rum i glaset med brännewinet, och bindt thet wäl igen med en blåsa. Lät thet så stå i 8 dagar emot solen, sedan sila thet igenom en duk, lägg åter ferska jordbär i glaset så många som rymmes, och gör på samma sätt. Sedan tag thertil *Campher* i lod, lät alt *digereras* tilsammans; med thetta twänt ansichtet esomofftast, hwilket är godt befunnit. Och skal man hålla sig ifrån hetziga drickar.

För Tandewärk.

1. Om man är swullen i halsen, eller tungorötterna, tå må ådran under tungan uplåtast, men om han är uppe i hufwudet och sträcker sig bort i örat, så må hufwudådran [s. 25.] uplåtast på samma sida, som wärken är, så hielper thet.
2. Tag beck och hårpös och smält tilsammans, rör thet uti pulfwer af Alun och galla, gör theraf piller och lägg på tanden natt och dag, thet hielper.
3. Tag 9 pepparkorn och litet salt, stöt thet tilsammans och blanda tilhopa med något hwitlök. Bind thet hårdt tilsammans uti en liten påssa af grant lärfft, doppa så samma possa uti starckt brännewin, och lägg på tanden, så stillas wärken.
4. Tag bolmfrö och wax och blanda tilhopa och brän på ett hett jern och lät röken drifwa igenom en tratt in på tänderna, thet dräper matken och stillar wärken.
5. Tag bolmeörts rot och lät then siuda lyckt uti ättika, och håll then warm in munnen, så stillas wärken.
6. Tag *Opii Thebaici* bolmörtsfrö, ålans rot, af hwarjo en skrupel, safran i ½ skrupel, hwit wax så mycket som görs behof, gör theraf *pitulas* eller *Trochiscos* wid en lindrig eld, wid tanden som wärker lägg så stort som en liten ärt, så stillas pinan.
7. Tag etternässlor och tryck safften af, blanda then med gott bränwin, och hålt i munnen ofta, är en wiss krafft.
8. *Qvercetanus* skrifwer at then swåresta tand-wärk på stunden stillas, om man doppar tandeprekan uti säfwenboms olja, och then sticker intil tanderötterna.⁵⁶
9. *Sal ammoniacum* wedlagt, hielper wisserligen. Tag ren lut och en god del salt thertil, slå thet wäl tilsammans, och hålt i munnen.

För marken uti Tänderna.

Tag Spanskgröna 1 kwintin, honung 1 Lod, blanda [s. 26.] tillsammans och smörg häraf på tanden, som maten äter, så dör han straxt.

Dito At gjöra hwita Tänder.

1. Tag skedewatn och blanda thet med annat ferskt watn, at skarpheten något förgår, stryk häraf med en fieder warligen på tänderna, och gnid them therefter med en yllen klut, så blifwa the hwita.
2. Tag en ny tegelsten som är wäl bränder, gör theraf pulfwer med neglikor, gnid härmed tänderna offta, så är thet ett wisst medel.

För lösa Tänder.

Bränd Alun med honung och ättika, tag och gnid tänderna med så fäster thet them.

För bulit Tandekiött.

Tag hållört och Alun af hwarje ett lod, honung 2 lod och gör häraf en smörja til tandekiöttet.

För swullna Kindben af Tandwärk.

Tag ett stekt fikon och håll i munnen, thet gifwer luftt och öpning inom 1 tima; thet samma gör ock en lök, som görs ihålig och fylles med hånung, stekes och hålles i munnen.

At gjöra hwita Tänder.

Tag winsten och salt, stöt thet til pulfwer och rif tänderna thermed affton och morgon, men achta sig för ättika och mycket warmt wattn eller warm mat. [s. 27.]

För bölder eller blemmor på Tungan.

1. Man låter öpna tungeådran eller hufwudådran. Thet hielper.
2. Salfwie-watn eller hennes lag är en försökt läkedom för tandkiötets och tungones siukdomar. Thet fäster tänderna och fördrifwer ond lucht af munnen.
3. Tag salt och brän thet wäl uti ett lerkärill på elden, gör thet sedan til pulfwer med peppar, gnid härmed tungan, thet hielper för en slemchtig tunga.

För swullit eller rutit Tandekiött.

1. Är tandekiötet mycket swullet, så siud nässlerötter i öhl eller win, och twätta thermed.
2. Alun smält i ättika, och tandekiötet thermed twettadt, helar.
3. Tag Alelöf, koka thet wäl i watn, sila thet sedan, och gurgla tig med thet i munnen. Thet hielper.

För böld uti halsen och swäljande, *Squinanica* kallad.

1. Enär man thenna farliga siukdomen först förnimmer, tå uplåt hufwudådran, om tecknet sig begifwer. *Juvat.*

2. Tag Gallas, Peppar och *Album Græcum*, pulveriserat, och siud thet i win och spisöl, och gurgla thermed i halsen, thet är ock ett försökt medel för alla halsbölder och sårig hals.
3. Tag warm miölk, gurgla ofta härmed i halsen, thet gör bölden mogen, emedlertid bruka effterskrefne plåster: Tag hwit hundelort små stött 6 lod, kummin 2 lod, grön malört til mos stött 1 lod, biugg miöl 1 lod, gör häraf plåster med hånung och lägg thet warmt om halsen. [s. 28.]
4. *Item* tag Hyldeblad och kålblad af hwart en hand full, hacka thet smått och siud i smör och hånung, gör plåster theraf, och bruk som sagt är.
5. Tag ett helt swalebod med strå, fedrar, jord och alt, stöt thet och sightat igenom en grof sight eller såll, gör theraf plåster eller smörjelse med swinister och honung, smörg häraf på en duk, och bind om halsen. Somlige siuda Swaleboet små stött uti watn, och hengia thet tilsammans på halsen.
6. Tag kattost och beta, af hwarjo en handfull, siud thet i watn, och stöt sedan til mos, och lägg på halsen.
7. Tag en god del salt, slå thet i watn, doppa ther i ett dubbelt kläde eller linblår, lägg thet wått uppå swullnaden, och när thet blir tort wåtgör thet på nytt; sedan bruka gurglewatn af Alun, honung, salwia och Säckercandi, när thet har fått ett upsåd eller två, så brukas thet warmt några gånger om dagen.
8. Tag bomolja och lika så mycket ferskt smör wäl tilhopa smält, gif thet på en yllen duk och lägg warmt wid halsen, thet bryter bölden och hielper.
9. Tag gammalt smör och såpa, af hwarjo lika, stöt thet tilsammans, smörg halsen thermed wid warmen, at thet ingår, bind sedan en warm duk therom.

Om Tungespenen är nedfallen.

1. Tag i bägge öresnipparna, drag hårdt nedåt med begge händer tillika, så går han up igen, som är ofta försökt.
2. Tag hwit rökelse, lägg then på glör, lätt röken upgå genom en tratt til tungespenen.
3. Tag och stek ett ägg utan blomme wäl, lägg thet hwita sedan wäl tilbundit öfwer pannan och hiessan. *Juwat.* [s. 29.]
4. Tag Hagtorsblad, koka i win och gurgla thermed i halsen, thet torkar, ränsar och uplyffter tungospenen.

Om någon warder Hes.

1. Tag wäl *pulveriserat Cobeber* 2 qwintin, Säckercandia 6 lod, blanda tilsammans, bruka theraf hwar affton och morgon 1 qwintin uti ett blött sudit ägg wäl tilhopa rördt och utdruckit.
2. Tag skirdt smör, och dubbelt så mycket win, wärm thet tilhopa, och drick om afftonen.
3. Drick warm miölk affton och morgon.
4. Tag en rofwa, steck then wäl i eldsmörja, skala henne ren, och ät om afftonen thet hetaste tu kan, sammaledes om morgonen. Tag så en linduk, wåtgör honom uti kalt watn, och krysta wattnet ut, och bind om bara halsen; therefter tag en warm duk, som torr är, och bind ther åfwan uppå.

5. Peppar och senaps frö til pulfwer, och med honung blandadt och brukadt, giör god röst.

För Halsbrånad.

1. Therföre skal rosenocker, som med *spirit. vitrioli* är tilredt och beblandadt, brukas.
2. Tag qwitten och *distillera* til watn, utaf thet samma tag 6 lod och lät theruti *resolvera* en skrupel salpetter, och drick thet ut, thet hielper.
3. Johannisbröd icke allenast rådt ätit, utan om man wil thet i källe eller rosenwatn leggia, och theraf dricka, hielper wisseligen.
4. *Item. Bolus Armenus* uti rosenättika *resolverad*, och i halft rosenwatn, och thet druckit, är ett wisst medel. [s. 30.]
5. *Lapis brunelli* smältes i watn, och thermed gurglas.

För all hetzighet, swullnad och wärk i halsen.

Tag 1 qwarter blygletter wäl sönderstött och lätt i en potta, giut thertil god winättika 1 stop, lät thet siuda i watn eller winättika en finger bredt, och wäl rördt, at thet icke öfwerlöper, lät thet sedan kalt blifwa, och bind om halsen med en duk theruti wätadt.

För en tiock hals, eller then siukdom som kallas Kröpff.

Först skal en inwärtse bruka *Spir. Salis* 5 eller 6 droppar i warmt watn eller win, en eller 2 gånger om dagen som en behagar. Emedlertid tag gröna Enebär en handfull, *venedisk* twäl 4 lod, stöt thet tilsammans uti en mortare wäl smått, giut therpå gott brännewin 3 lod och 1 lod *Ol. Salis*, blanda thet wäl tilsammans, thereffter upwärm eller rösta thet uti en liten potta, och utprässa sedan then gröna salfwan och giör then warm och smörg på halsen 2 eller 3 gånger om dagen, tå förgår then tiockhet af halsen. Somlige taga salt watn, wärma thet och leggia dukar uti, och slå om halsen.

För then som spyr och spottar Blod.

1. Hwilken en sådan siukdom har skal icke wistas för mycket emot solen, och icke heller fasta för lenge, och hwad som surt och beskt är skal han icke bruka, ei heller sofwä för mycket eller wara öfwerflödig i mat och drick.
2. Kommer thenna siukdom ifrån lefwren tå skal *salvatella* uplätas på then högra handen, men kommer thet från lungan [s. 31.] så skal lungådran uplätas på then wenstra armen.
3. Släckes glödande stål 9 gånger uti getemiölk, och then drickes affton och morgon, hielper hon mycket wäl.
4. En wälling giord af stötta risgryn, sterkelse och getemiölk som stål är släckt uti, och then äten, stillar blodspottande och all blodgång.
5. Tag *Consolida Majoris* rot ett qwintin, *Tormentille* rot, stöt båda til pulfwer och tag thet in med något Theriach uti öhl.
6. Tag *Sanguis Dracon* och *Gummi Arab.*, stöt thet til pulfwer, blanda thet med rosenwattn och drick.

7. Mellanbarken af Eketrääd kokad wäl i öhl, och theraf druckit affton och morgon, stillar blodspottande.
8. Hwit rökelse til pulfwer stött, och med win druckit, stillar.
9. Hwetemiöl kokad i watn och smör, ätit i 3 dagar effter hwart intagande, på thetta *recept*, hielper.

Mot Lungesotan.

Tag ett halft stop godt brännewin, lägg i en flaska 40 wäl rengjorde blårossin, och ställ flaskan wäl tiltäpdt i en gryta med watn, med något eld under, at thet hålles sommar-liumt ett dygn, sedan pressa safften af rättikor, som äro rensade och rifne, at thet blifwer en fierde part emot bränwinet, ryst thet tilsammans och bruka 2 skiedar lika så morgon som affton.

För Hosta och Brösthwärk.

1. Hwilken som thenna siukdom hafwer skal fly thet som surt och mycket salt är, samt omogen frucht. Hans mat skal wara litet hwar gång, och måste intet dricka något win eller såfwa om dagen; hans drick skall wara lium och icke kall. [s. 32.] Han bör sky wäder och kiöld och icke wara lenge fastande, hålla sin ande inne thet lengsta han kan.
2. Kommer hostan af hetta tå må lefwerådran uplåtas på armen eller *salvatella* på then högra handen, af tungan lungådran.
3. Smör, kåhl och lactukeblad tilredt och ätit fördrifwer hosta.
4. *Item.* Gif then *siuka offta om dagen* Viole-Sirap blandat med kornwatn; thenna drick styrker thet heta och torra hiertat, släcker torsten, kyler blodet, sönderbryter bölden, och kommer en til at wäl utspotta.
5. Körsbärskāda sudin i win eller godt öhl, och thet warmt druckit, hielper för hosta.
6. Canelbarck til pulfwer stöt med något beck, och samma pulfwer druckit med win eller öhl, hielper wist, och gifwer matlust.
7. Tag ålandsrot stött til pulfwer och blandad med hånung, gör theraf en latweg, och niut esomofftast, fördrifwer och gör lett bröst.
8. Roten af the stora brändenässlor kokad i win eller öhl med honung, och thet druckit morgon och affton, är en god hielp för gammal hosta, ty thet rensar lungones lufftrör, rymmer bröstet och fördrifwer all fuchtighet.
9. Hwitlök kokat i öhl eller win, och thet druckit, borttager hosta.
10. Tag säcker-candi 2 lod och 1 lod lefwande swafwel, *pulverisera* och blanda tilsammans, ingif häraf ett halft lod tort eller uti annar beqwämlig wätska warmt, thet hielper allom.
11. Tag brännewin och en god del honung, koka och blanda thet wäl uti en silfbägare eller ny potta på en kåhl-eld, drick häraf om afftonen när tu går til sengs, thet hetaste tu kan [s. 33.] tålat, thet är en wiss hielp för hosta och brösthwärk, som kommer af frost och köld.
12. Tag gott förklarad smör, smält thet och skummat, lätt thertil 2 eller 3 droppar kiära, och drick thet warmaste tu kan tålat, thet hielper.

13. Om man tager så mycket honung, som ett hönsegg och rörer honom sönder i varmt watn, dricker theraf afton och morgon, thet hetaste man tål, thet hielper.
14. *Unguentum pectorale* på bröstet brukas både för unga och gamla.
15. Tag 12 eller 15 fikon, fyll them med senaps frö, och koka them med win, sedan tag och ät hwar affton ett, och drick therpå af samma win.
16. Krassefrö med honung blandadt, förtager hosta och gifwer bröstet luftt.

För en torr hosta och bröstböld.

Wätgiör ett hwitt linkläde uti kalt watn, kryst watnet wäl ut, och bind thet om halsen, tag så en annan linduk som torr är, wärm then wäl, och bind honom 3 eller 4 slag utöfwer thet wåta linklädet, och bruka thet 3 gånger om dagen. Emedlertid skal then siuke gifwas in någor af effterskrefna drickar.

1. Tag 2 lod säcker, siud thet i en potta friskt watn til thes tredingen är insudit, sila thet sedan och lät thet kylas, och drick theraf så ofta tu behagar.
2. Tag Isop, russin, fikon, af hwarjo en hand full, lakris 2 lod, anis och nässefrö 1 lod af hwarjo, siud thetta i watn til tredingen är bort sudin, häraf skal then siuke dricka affton och morgon til thes han blir frisk och ferdig. [s. 34.]

För Hiertewärk samt andra hiertats Swagheter.

1. Först skal man uplåta *Medianen* eller *salvatellam*, och wäl tilse at then siuke må hafwa öpet lif, ty förstopning hos håll och sting är ganska farlig.
2. Tag Oxetunge-ört, hacka små, giör häraf en kål med smör, ät then fastandes, ty then fördrifwer hiertans we och sting, och thet onda blodet ut wid stolgång.
3. *Confectio Alkernes* en knifs ud intagit styrker hiertat.
4. För hiertewerk, samt alla hiertats swagheter.

Rec. Confectio Alkernes Auleis 1 Scrupel

<i>aq.</i>	<i>Cordiat</i>	}	<i>ää ½ Untz.</i>
	<i>Mellise</i>		
	<i>Lavendula</i>		

Misce. fiat potio på en gång. pop.

5. Hiert stärkning.

<i>Rec. Trochis de Gallia Moscata</i>	}	<i>ää part. aq.</i>
<i>Species diambre</i>		
<i>Diamargarit</i>		

Fiat pulvis tenuissimus, deturque mane 1 Drachma in aqua mellise. pop.

6. Tag krusemynta och Oxetunge-blomster, lägg thet en natt wäl nedtryckt uti godt hwitt win, sedan *distillera* watn theraf i glashielm, och drick thet 3 gånger om dagen, ty thet styrker hiertat och giör menniskian lettsinnig och glad, och är en ädel ting i sådan krankhet.
7. Krusemynta watn ofta druckit hielper mycket wäl.
8. *Item.* Tag thet win, som Mynta är suden uti, thet giör [s. 35.] thet samma; hwarföre ock är mycket i bruk, at andra *medicamenter* ingifwas i sådant win eller watn.

9. Tag ett qwintin Cardemommer, stöt til pulfwer, tag thet in med myntewatn, som är offta *proberat*. Finns ei mynte-watn, så tag win eller öhl.
10. Muskotteblommor styrckia ock hiertat wäl.
11. *Angelica*-watn eller thet win som *Angelica*-rot är suden uti, eller ock hennes pulfwer intagit, rymmer bröstet och fördrifwer håll och sting, rensar blodet och styrker hiertat.
12. Brännwin, hwaruti hel saffran hafwer legat, druckit, warmar kroppen och styrker hiertat.
13. Muskotteblommer med krusemynta sudna uti watn, göra en hiertestärkande dryck.
14. En skrupel *Aurum potabile* druckit med någon beqwäm wätska, styrcker hiertat och fördrifwer melancholi. Thet samma gör skafwet Gull, intagit.
15. Kommer thenna siukdom af magen, som offta sker, så tag ½ lod senapsblad och stöt til pulfwer, gif thet then siuke in uti ärtesåd, hwaruti intit salt eller fett är kommit, gör thet affton och morgon, så ränsas magen, och then andra wätskan utdrifwes.
16. Kommer thenna siukdom af torr och kall wätska, utan af någon feber, och then siuke är *melancholisk*, sörgse, rädd och bäfwande, så tag saffran, canel, neglikor, af hwarjo 1 qwintin, säcker 4 lod, bränwin 1 lod, krusemyntewatn 2 lod, win ½ lod, lägg thesse uti ett glas, lät thet sedan stå dag och natt, gif så then siuke här af 3 dagar efter hwarandra hwar morgon och affton at dricka, då styrckes hiertat och mergen i benen. Den siuke måste hålla sig warm.
17. Ett qwintin god Theriach, intagit en gång om wekan uti beqwämlig wätska, är ock mycket gott. [s. 36.]

En underlig läkedom för allehanda hiertats swagheter.

18. Tag hiertat af ett swin eller en gris, så blodigt som thet uttages, stick thet fullt med neglikor, steck thet och gif then siuka här af at äta, och win til at dricka, hwaruti krusemynta eller Oxetunge-ört är suden. *NB.* Alla friska diurs hiertan ätne äro nyttiga för thenna siukdomen.

För håll och sting i bröstet.

19. Tag 9 lod fikon, 2 lod skårsöta eller lakritz, 2 lod russin utan kärnar, 2 lod Isop och små skurin fennikål. Lät thet tillsammans siuda uti 1 kanna watn, intils tredingen är bortsudin, sila thet genom ett kläde, och lägg säcker uti. Drick ther af 2 eller 3 gånger om dagen, thet hielper.

För hiertewärck.

20. Tag Ingefära ½ lod, långpeppar 1 qwintin, muskott ½ qwintin, *Galligo* ½ qwintin, *Cobeber* 1 qwintin, Cardemommer ½ qwintin, Canel 2 qwintin, neglikor ½ qwintin, meyrams-ört 2 qwintin, Callmus 1 qwintin, fennikåls-rot 1 qwintin, säcker ½ skålpund, *misce, fiat pulvis, dosis 1 Drachma*, är ett kosteligt pulfwer til at styrckia hiertat.

Om man tycker at hiertat stiger up, och kener stickande theruti.

21. Tag ålandsrot, libberstickerot, salfwia, spitzig grodblåd, af hwarjo en hand full wäl torkat, siud thet uti öhl och drick ther af affton och morgon warmt, så förgår stinget.

22. Tag Pepparrot, skär henne sönder, och lägg uti en posse, koka then sedan uti godt win, och lägg thet warmt på nafwelen, thet söker stinget ifrån hiertat til nafwelen. Thetta brukas ock för sido-sting. [s. 37.]
23. Tag *Mumia* och muskotte blomma, af hwarje en half skrupel, bäfwergiäld en half gran, och blanda i brännewin, och förwarat i ett wäl tiltäpt glas. Om man gifwer thetta en half-död menniskia, som utaf sig sielf intet wet, så kommer hon sig före och blir förfriskad.

En kostelig Latweg, som stärcker hiertat och magen.

24. Tag en mark god honung, Cardemommor, muskotteblommor, setfer, ingefära, af wharjo 1 qwintin, Calmus, Canel, gelingo, paradiskorn, kubeber, af wharjo 2 qwintin och Anis 2 lod. *Pulverisera* och rör thetta uti honungen när han är skummad, och sedan han är kall blifwen lät thet åter siuda til thes tu finnert tiockt nog til en latweg, och rör thet tils thet blifwer kalt och förwar thet. *Dosis* är så stort som en hasselnöt, morgon, middag och affton at bruka.

För *Melancholia Hypochondriaca*.

Tag swart nyserot, så mycket tu behagar, och twetta henne wäl ren, lägg henne sedan i wattn öfwer natten, och andra dagen koka then samma wäl. Thetta watnet slås af, och annat i stellet och kokas på nytt, och brukas så lenge til thes ingen bitterhet i roten funnen warder; och hwar gång thet kokas skal hwart watn för sig förwaras; these blandas tilhopa sedan och kokas til thes thet blir som en latweg eller honung, så är thet ferdigt. Af thenna safften gifwer man en *melancholisk* menniskia 2 eller 3 gånger om wekan så stort som är en ärt på fastande maga med litet säcker. Thetta borttager *melancholi*, sorg och swärmodighet underligen, och är märkiande när thet således kokas så skal thet alltid skummas. [s. 38.] Blandar man litet Canel och Mastix-pulwfer i kokningen, så kan thenna latweg i många åhr förwaras.

För sting uti sidorna, och håld, *pleuresis* kalladt.

1. Hwilken sådan siukdom hafwer skal aldeles hålla sig ifrån hetziga drickar. Hans mat skal wara wäl tilredd korngrot eller korngryns såppa.
2. Strax man thenna farliga siukdomen förnimmer, skal *medianen* uplåtas twärt öfwer på then andra sidan som pinan är. Och om then siuke kunde tålat så skulle man efter några dagars förlopp åter öppna medianen på samma sida som pinan är. Och skal man wäl tilse at then siuke hafwer stolgång.
3. Tag *Cardobenedictæ* watn 6 lod, och 2 skiedar fulla af godt hwitt win, och thet hwita af 6 ferska hönsägg; rör thetta wäl tilsammans, wärm thet och gif then siuke at dricka.
4. Tag 9 eller 10. neglikor och ett half muskott, och stöt thet til pulwfer. Tag så blomman af ett ägg och litet ättika, rör och slå tilsammans, lät stå i en kruka, sett sedan på elden, rör thet stendigt tils thet blifwer wäl warmt, tag thet så af, och lägg föreskrefne pulwfer theruti, och gif then siuke til at dricka thet warmaste han kan tålat, thet hielper wisseligen för håll och sting.

Om en är hårdt tagen om bröstet.

5. Tag en hand full eller två med hampefrö, twätta thet wäl och stöt med *Cardobened.* eller *sempertin* watn, hwilket man kan bekomma, krista thet genom en duk, af hwilket blifwer som en miölk, drick thet liumt. Har man icke destillerat watn, så brukas hampefröet allena stött i litet watn. [s. 39.]
6. *Sempertinefrö* stött med *Sempertin* eller *Card. bened.* watn til ett tunt mos, och genom en duk safften utkristad och drucken, är ett ibland the förnämste medel, som för håll och sting är försökt.
7. Tag hästedyngia, som ferskt är, effter en häst som hafre hafwer ätit, om man then bekomma kan, 2 händer fulla, stöt ett halft lod ingefära til pulfwer, och rör theruti wäl tilsammans, och bind uti en linnen duk. Tag så thertil en kanna godt win, lät siuda thet til tredingen är insiudin, gif häraf then siuke hwar morgon en god dryck litet warmt och thereafter lät honom swettas, så blifwer han frisk.
8. Tag Camilleblommeblomster och biuggmiöl, af hwarjo en hand full, giör plåster theraf med rosenolja, och lägg thet warmt öfwer pinan.
9. Tag godt osaltadt smör med honung, siud thet uti godt öhl, och gif then siuka häraf at dricka. Wäplinge-gräs kokadt i öhl eller win med honung, och theraf druckit, hielper ock.
10. Tag Isop, blindenässlar, Camilleblommor och meyrarn, hacka them något små, lägg them i en linpossa, koka thet i watn, kryst ut then något och lägg warm på stellet, och kan man i thenna lag förnya so ofta man wil.
11. Tag hafre och salt, warm thet uti en panna och lägg thet warmt uti en posse öfwer stellet.
12. Skårpan af Rågbröd lagd warm öfwer stellet lindrar ock.
13. Tag en blå och hwit yllen duk så stor, at han räcker öfwer ther stinget står, koka samma duk uti kallgiord lut, sedan krama utur honom, och lägg honom på thet warmaste *patienten* kan tålat, så snart han blifwer kall så warm honom igen, och bruka thet så lenge, tils pinan förgår. *Item.* Enebär, Linfrö, och Camilleblomster stoppas uti en liten possa och kokas i watn, och brukas på samma sett. [s. 40.]

För en kall Maga, som icke kan smelta maten.

1. Hwilken thenna siukdom hafwer skal äta then mat som warmer och snart smelter, och fly för fisk samt ättika och thet som surt är.
2. Tag Ingefära, Galligo, Calmus, Neglikor och Lagerbär, stöt thet til pulfwer, och lät thet uti ett glas, sedan slå theruppå gott bränwin, lät thet så stå i 3 dagar eller lengre wäl igentäpt, men rör thet om hwar dag 2 eller 3 gånger. Här af skal man gifwa then siuka affton och morgon 1 eller 2 skiedblad.
3. Tag Ingefära, nejlikor, Canelbark, af hwarjo ett halfft lod, Paradis korn 1 qwintin, säcker 1 Lod. These stötas til pulfwer, och blandas tilsammans, och gifwes *patienten* theraf 1 qwintin uti warmt win at dricka.
4. Tag god Theriach, gif *patienten* in uti win, hwaruti Krysemynta är sudin.
5. Syltat Ingefära eller Callmus är en för en kall mage mycket god. Tag Camilleblomster, Meyram, topparna af Malört, lika mycket af hwarjo, Mynta så mycket som alt thet förra tilsammans är, lägg these uti en linpossa, sy then igen af och

til, lägg honom så uti win något litet at siuda, tag så honom up, krista winet något utur honom, och lägg honom wäl warm öfwer magen; och när han blifwer kall, så lägg honom i samma lagen at wärmas. Thetta brukas ock för en swullen maga uti öhl kokat.

6. Tag Krusemynta 3 lod och stöt til pulfwer, tag så 4 lod Hånung och gör häraf ett *electuarium*. Eller siud Krusemynta uti win och drick.

Om en hafwer en ond mage, och theraf stiger en dunst up i hufwudet, som gör thet ondt och upväcker [s. 41.] hetzighet, then skal hwart åhr in *Majo* taga the nyss utispruckne spiror af hylleträ en *Drachma* eller halfannan, som är torkad och *pulveriserad* med lika så mycket säcker och thet ingifwa uti win, thet förtager flussar, som til magen faller, och utan skada laxerar; men thet skal inga flera gånger intagas om åhret utan allenast in *Majo*, och är thetta icke allenast här til brukeligit, utan ock *præserverar* hela lifwet uti sundhet.

7. Tag ett stop enebär, 2 händer fulla Ekelöf; en hand full Cardobened. och siud i win så lange som Kalfwekött kan kokas, sila thet rent, och drick theraf en god drick affton och morgon.
8. Cardobened. i öhl eller win sudin, och lagen warm drucken, är ofta försökt.
9. Muskotteblommor med något Theriach intagit i win, wärmer magen och stärker hiertat.

För Mageref.

Stötte Lagerbär i öhl eller win kokat och warmt druckit, hielper. Hielper ock för *Colique*.

För Magans innerliga bölder.

Tag surdeg med thet gula af ägget, gör til plåster och lägg öfwer magan. Om magen ei kan fördöfwa maten, så tag skal af kokade kräftor och stöt til pulfwer 1. qwintin, och tag in i Rosen-håning eller annan beqwämlig wätska.

För Wämjelse til mat.

1. Först skal man uplåta *salvatellam* på högra handen, så tages ett fikon och settas theruti 9 peppar korn, stek thet på ett halster eller glöd, och gif then siuke til at äta om morgonen; men om afftonen skal man taga 8 pepparkorn, och settia them uti ett fikon och bruka [s. 42.] them som bemält är; Theruppå skal man dricka en sked eller tw i brennewin. Then tredie gången skal man taga 7 pepparkorn uti ett fikon, och bruka thet som föreskrifwit är, och altså neder åt til thes man hafwer intet igen. När thet är 9 gånger brukat, tå skal *patienten* wara ferdig; får också matlust, som *Colerus* skrifwer.³⁷
2. HareGalla sudin uti ättika, och druckin thet warmaste en kan tåla, utdrifwer och ränsar all orenlighet af magan, och skaffar matlust.
3. Tag Krusemynta, Canelbarck och peppar, lika mycket af hwarjo, gör til pulfwer och blanda thet med starck ättika. Thetta gifwer lust til mat, om han indoppas häruti och ätes.

En härlig Mage-Latweg.

Tag friska enebär 4 kannor, slå therpå win eller brännewin så mycket at thet står öfwer bären, och koka thet uti en glasserad kruka til thes bären blifwa wäl blöta; präsas så safften ut genom en duk, och sätt safften åter på elden uti ett rent käril at koka til thes thet begynner blifwa tiockt som ett mos, och rör effterskrefne pulfwer theruti medan thet är warmt, nemligen Canel 1 Lod, Neglikor, Muskott, Muskot-teblomma, af hwarjo 1 qwintin, Calmus 1½ lod, Saffran 20 pepparkorn tung. Sedan förwara thenna Latweg i ett rent glas wäl igenbundit. Thetta tienar för alla meniskior, så wäl för unga som gamla. Tienar för alla magars bräckligheter, förhindrar många siukdomar, hwaraf tages affton och morgon så stort som ett suråple eller Muskott.

För mycken Torst.

1. Friskt källewatn sudit med liter ättika, häraf druckit [s. 43.] fastande om morgonen 3 à 4 skiedar fulla, släcker torsten mycket wäl.
2. Anis sudin i watn, och thet druckit släcker ock torsten.
3. Siud rent friskt watn i en glasserad potta, så lenge som ferskt kiött plägar kokas. Enär thet är kalt så tag theraf en god skied full och gif theruti 2 eller 3 droppar wicktrild-olja (*Spiritius vitriol* eller *Spiritus Salis*) och drick, thet förtager torsten. Således brukar man ock *Cardo-Bened.* watn, som gör thet samma.

För Hicka.

1. Man skal innehålla anden thet lengsta en kan och mögeligt är. Then siuke skal man komma at nysa, måste mycket röra sig, lida torst och såfwa lenge.
2. Tag Akeleyefrö, muskotteblomma och saffran, lika mycket af hwarjo, stöt thet til pulfwer och gif then siuka häraf 1 qwintin med en drick warmt watn eller win. Men har han hetta så gif honom in uti rosenwatn.

För mycken spyelse och brytning.

1. Thenna siukdom kommer af magans hetzighet, therföre gif then siuke affton och morgon Rosensirap eller fiolesirap siuden i watn.
2. Tag mynta 2 händer fulla, roser en hand full och koka thet i öhl eller win och lägg thet uti en påssa på magen.
3. Tag en linposse en half aln lång och 2 händer bred, lägg theruti kummin, sy så possen igen och siud honom i ättika. Lägg honom så warm opå nafwelen. Thet kan ock göras med rågröd, sönderkokat i ättika, samt pålagdt, så upphåller spyandet. [s. 44.]
4. Dille-olja, mynte- eller kummin-olja i win intagen til några droppar, stilla spyelsen.
5. Tag ren pepparrot, skiär henne i tunna skifwor och lägg i win, theraf drick altstaidt en stund för maltiden 2 eller 3 skiedar fulla.
6. Tag inkommen af rågröd och malörtefrö eller malörtepulfwer, koka thet i öhl til en salfwa eller mos, stryk på en duk, lägg öfwer hela magan thet varmesta som kan tålas, thet är ofta försökt.

At komma någon til at spy.

1. Man skal gifwa honom en drick warmt watn, blandat med litet salt, och med en skiedfull bomolja, och sedan skal han sticka en fiäder wätgiord i bomolja i halsen, och litet röra henne, så spyr han lätteligen.
2. Ingif en skrupel hwit nyserot eller ört i ärtesåd som intet fet eller salt är, eller ock i annan wätska, så kommer han til at spy.

För en swullen och upblåst Maga.

1. Man skal fly all then mat som wäder giör, sedan bruka af the plåster påssar på magen lagde, som för thetta lärdt är om Magans bräcklighet.
2. Tag Canelbarck 1 lod, muskater, muskotteblommor, neglikor, inge-fära, setfär, galligo, Cardemommor, af hwarjo 2 lod, spikanardus 1 qwintin, kummin, Anis, fångkåls-frö af hwart 1 lod, saffran 1 qwintin. These skola stötas små, och häraf giöras ett *Electuarium* med säcker eller honung, härutaf gif then siuke 1 qwintin med en drick warmt win afton och morgon. [s. 45.]

Om Magen är bulin.

Om ther äro inwärtas bölder, thet förnimmes theraf at then siuke hafwer pina när han får mat, men om the äro utwärtas så får man pina effter måltiden.

Förnimmes thenna siukdomen wara af blodet, så skal lefwerådran uplåtas på then högra hand eller then ådra under ankelen som kalls *Saphena*. Man kan ock Magan bada med en possa, hwaruti thet är kokat Camilleblommor och linfrö uti öhl, som förr är lärdt.

Tag stensöta som kallas *polypodium*, Anis, fångkål och kummin, af hwarjo lika mycket, och siud thet i watn eller öhl, och sila thet genom ett kläde och drick, thet ränsar buken, fördrifwer swullnad och upblåelser.

Then som thenna siukdom hafwer, han har rödt watn och är gulachtig under ansichtet, hafwer mycken torst, bränner het uti then högra sidan, och kienner sig ondt; hafwer icke heller lust til mat. Och enär man sådane tekn förnimmer skal then siuke fly och undwika salt kiött och fisk och alt hetzigt. *Item* miölk och thet som är beredt med honung.

Skall man uplåta lefwerådran på then högra armen, eller *Salvatellam* på högra handen, eller ock en ådra på högra foten hos then lilla tån, som offta är försökt.

Then siuke skal hafwa öpet lif och rensas med *diaprunis laxativum* ett lod uti beqwämlig wätska.

Tag grodblads watn och rosenwatn, blanda thet med någon god ättika, giör thet litet warmt, häruti skola wätgiöras linklutar och läggas öfwer stellet och esomofftast förnyas, thet kyler lefren ganska wäl.

Giör en qwast af gröna eller ferska ekelöf, lägg then öfwer lefren, och enär then blifwer warm så legges en annan i stellet igen, thet utdrager hetan och kyler wäl. [s. 46.]

Tag huslöks lag och rosenwatn, af hwarjo 4 skiedar fulla och 1 qwintin Kampfer. These skola blandas tilsammans och theruti lindukar blötas och påleggias.

Om Lefren är förkyld.

Hwilken thenna siukdom hafwer, hans watn är hwitt och tiockt, ansichtet är hwitt, munnen och läpporna är bleka, hans pulss är långsam, kan icke wäl förtära eller fördöfwa maten, och hafwer ondt i högra sidan. Thenne skal fly och undwika thet som sött är, och bruka then mat och dryck, som wärmer och snart fördöfwas. Lät öppna ådern under ankelen *saphena* kallad, hwilket är godt för alla lefwrens, miältans och ländernas bräckligheter och siukdomar. Doch få manspersoner bruka til Laxatif i qwintin Rabarbara med ett halft qwintin stött ingefära uti en dryck warmt win.

Lagerolja smort på lefren warmar och hielper henne.

Siud Lagerbär små-stötta i win eller öhl, och gif then siuke theraf at dricka affton och morgon. Thetta är ock godt för then sig på lefwren stött hafwer af fall eller slag.

För förstoppad Lefwer och Miälte.

Bruka *Cremor tartari* 3 lod, dela honom i 4 delar, tag ther af om morgonen i del, 2 timar för måltiden i warm soppa, lika så the andra delarna.

Om Lefwrens förstoppelse.

1. Hwilken thenna siukdom hafwer, han har en trång anda, som qwäfwet honom. Hans watn är klart och tunt, hafwer ondt i then högra sidan och under stundom i ryggen. Lät öppna lefwerådran på then högra [s. 47.] armen, och några dagar ther- efter skal man uplåta *salvatellam* på then högra handen.
2. Tag i qwintin angelikefrö små stött, och ett halft qwintin små stött saffran, gif thet in uti en drick win eller öhl, och lätt *patienten* therpå swettas. Thet hielper.
3. Tag i lod *Diarodon Abbatis*, och gif then siuka, så öppnas lefwerådran, och hela kroppen swalkas.
4. Tag libbesticke-ört, och siud i öhl eller win, gif patienten theraf at dricka morgon och affton.
5. Torkad lefwer af en ulf til pulfwer stött, och i qwintin then siuke ingifwit uti öhl eller win, hielper alle lefwrens bräckligheter underligen.
6. Tag Giedde ögon, kefftat samt thess korss som finnes i Giedde hufwuden, stöt thet til pulfwer och ingif uti *sempertine* watn, så stillas pinan uti högra sidan och andra hiertans sting.
7. Tag en lefwandes groda eller fröa, then förwara uti ett rent linkläde, och lägg öfwer sidan hwar som stinget är. Lät henne therwid liggia til thes hon dör, och om så wore at sticket ändå icke wil uphöra, så tag en annan frisk på samma sett, til thes pinan förgår. Enär man brukar, så bekommer Fröan röda strimor såsom rutor under buken likasom blod utlupen, och är uti wiss- het befunnit.
8. Camilleblommor med örten sudin i win, och thet druckit öppnar lefwren och miel- ten, stillar också infwärtens plåga.
9. Persilje-ört och rot brukas på lika sätt.

Om Lefwren är bulin.

Härwid kiennes at then siuke hafwer heta och stor pina uti then högra sidan, och ibland hostar, bryter sig offta, hans watn är rödt, undertiden kan thet utwärtens synas som en halfmåne och stundom ett korss. [s. 48.]

1. Lefwerådren uplåtes på then högra armen, eller hufwudådran på samma sida.
2. Watn som är brändt af blindenässlor druckit affton och morgon 3 lod hwar gång hielper.
3. Thet watn som är brändt af dyfwels bet drickes ock på föreskrefne sätt.

För Wattensoten.

1. Whilken thenna siukdomen hafwer, han skal förtära torr mat och dricka litet.
2. Lefwerådren skal uplåtas på then högra armen: sammaledes må en ådra uplåtas innan på benet. Man må ock öppna *Saphenam* och några ådror på then stora tåen.
3. Then siuke må purgeras med 1 lod *diaprunis laxativum* om midnatttid, och må han wäl här uppå såfwa om han så wil.
4. Tag safften eller lagen af blå liljerötter 1 lod, renskummat hånung 1 lod. Thetta skal man blanda med en drick wassla, och gifwa then siuka thet til at dricka. Thetta *remedium* brukas 3 gånger om weckan eller oftare.
5. Eller må man siuda blå lilje-rötter i win, och gifwa then siuka at dricka, ty thetta rensar bröstet och then trånga andan.
6. Sommarhyld, som kallas *ebulus*, med rot och alt sudin uti watn och win, och thet dageligen druckit, är then förnämsta läkedom för thenna kranckheten, som *Tioscorides* skrifwer.⁵⁸
7. Tag mellanbarken af hylderot och persiljerötter, af hwarjo 1 hand full. Stöt them och siud thet uti win, och gif then siuke häraf at dricka i 9 dagar en gång hwar dag, [s. 49.] och emedlertid ingen annan drick. Thetta må man effter then siukas willkor koka i gott öhl.
8. Frö tagit af Asketrä och ingifwit hålles för krafftig at fördrifwa then.
9. Tag Getepiss, och blanda then med peppar och Canelbark, drick häraf 4 eller 6 skiedar fulla esomofftast, så fördrifwes weldeligen thenna siukdomen af meniskians lif.
10. Tag Malört ett halfft skålpund, lägg then äfwen i gott win eller öhl, om morgonen siud en trediedel in theraf. Theraf skal then siuke dricka hwar morgon warmt, och ther på swettas; thet utdrifwer watnet underligen, så at thet utbrister under fötterna.
11. Somlige bruka taga Regnmatkar, them uti ett förteckt lerkärl torka wid elden och til pulfwer stöta, och theraf ingifwa 1 qwintin uti win eller öhl med stor nytta.
12. Tag Swineblod eller Geteblood och blanda thet med säcker eller honung, och gif then siuke häraf at dricka, thet hielper.
13. Hilldeknoppar eller mellanbarken af Hilld uti gammalt öhl lagd, och *extracten* fastande druckin och noga ther med *Continuerat*, är ett förnämt medel, ty thet rensar magan och hela lifwet, drifwer watnet med stolgången utan skada. Wil man blanda något Caneel thertil, är thes bättre.

14. Then siuke skal ock hwar weka bruka torrtt kar bad 2 eller 3 gånger effter som han thet kan tåla och fördraga, och til sådant bad är löfwet af Hylleträd thet brukeligaste.
15. Tag och stöt ett stort käril fullt med stora grodblad, och sila lagen genom ett kläde, och lät honom i en gryta, sedan bind ett dubbelt kläde öfwer grytan, [s. 50.] hwar uppå skal leggas någon aska. Sätt grytan på en kåleld, och lät henne koka til thes man kan tenckia at halfdelen af lagen är inkokad. Gif then watnsotige här af at dricka dageligen, thet fördrifwer hettan, och hielper wisseligen.

Om then Wattusotiges buk wexer stor af wätsko.

16. Siud fikon uti win, och stöt them sedan, och blanda them ihop med biugg-miöl och malört. Gör häraf pläster, och lägg öfwer buken.
17. *Item.* Tag Geteträck eller Koträck och blanda med kopiss och litet salt tilhopa, och lägg öfwer buken wäl tilbundit, thet förtärer och fördrifwer then onaturliga wätskan.

Contra nimiam pinguedinem hominis. Bulliatur tartarum perhoram in vino, & bibatur, & exficat omnem pinguedinem. Th.

Ett bad giordt af Pilelöf och theruti ofta badat, thertil tages blader af Asketrä, så blir thet thes bättre. *Item.* 3 eller 4 Askeblader dageligen uti win tagit til sig borttager fetheten.

För Gule-Sot.

1. Man skal uplåta Lefwerådran på then högra eller *salvatellam* på then högra hand.
2. Tag jordbär eller smultron med thes rötter, siud i öhl eller win, och gif then siuka theraf at dricka, thet hielper.
3. Stöt 2 a 3 lod Aloë-trä småt, och koka thet i getemiölk, drick theraf dageligen så hielper thet.
4. Tag blad af kirsbärsträ 2 händer fulla, och siud them uti 2 pottor för miölk, sila thet och gif then siuke theraf at dricka affton och morgon, tå förgår then gule wätskan [s. 51.] nedan ut wid stolgången som är ofta försökt.
5. Tag *Akeleje*frö 1 qwintin, saffran fierde parten af 1 qwintin, ättika 2 lod, *Celidonie*-watn 4 lod. Thesse skola blandas tilsammans, och häraf skal then siuke dricka affton och morgon, tå förgår then gula wätskan wid watnet.
6. Humble sudin uti win och druckit gör lösen och fördrifwer gulsoten och then onda wätskan.
7. Tag ett halfft qwintin gåseträck, isynnerhet om gåsen tilföre är spisad med bröd, lägg then samma uti win at *resolveras*, gif then siuka häraf at dricka 3 gånger, hwar morgon en gång warmdt, thet är en wiss Cur.
8. Tag Mussleskaler med mask och fleck thet i tw och bind thet med mundläcket på hiertegropen eller buken, så blifwa musslorna gula. Bind straxt en annan och hålt thet med fort, tils musslorna intet mera gulna.
9. En äggeblomma slagen uti starck ättika och druckit, om thet icke hielper första gången, så bruka thet oftare så hielper thet wisst.
10. Libbestickerot och frö sudin i win och druckit, hielper.

11. Tag gåsepennar och brän til pulfwer med waxlius, gif thet in 3 a 4 gånger, så finner man underlig hielp.
12. Tag *Celidonie*-rot en hand full, och koka i 1 stop gammalt öhl til thess halfdelen är insudin, gif patienten theraf affton och morgon warmdt at dricka, at han sedan therpå swettas.
13. Nesslerötter i win eller öhl kokada, och lagen druckin hielper.
14. *Spirit. Vitriol* eller *salis* 6 a 7 droppar i win intagne hielpa för alla slags gulesot.
15. Til swettebad brukes böne- och ärtehalm, samt hafrehalm med *Celidonie*-örter och malört, som ock utdrifwer gulsotan. [s. 52.]

För Mielstens siukdom.

1. Hwilken härmed är belagd hafwer tungt och bedröfwadt sinne, och många underliga drömar. Enär han är fastande, synes swullnad uti then wänstra sidan. Hans stolgång är swartachtig och watnet hwitt och klart. Och tå man thetta förnimmer skal then siuka hålla sig ifrån salt kiött, flesk, ost, miölk, Erter, böner, ättika, rofwor, rå äple och päron.
2. Skal man uplåta *salvatellam* på then wenstra handen, och låta en god del blod utlöpa, hwilket är thet förnemsta för thenna siukdomen och äro månge frå thenna siukdomen med thetta allena hulpne.
3. *Confectio hamech* 1 lod in gifwit til *laxatif*tienar wäl för mieltens förstoppelse. Här til brukas ock *Cremor Tartari* 1 Scrupel.
4. Rent gull offta släckt uti gott win och druckit fördrifwer then wärk och sting, som kommer af mielten och frögdar hiertat.
5. Dricke en sked full malört-safft med säcker blandat hwar morgon uti 10 dagar, thet hielper mycket wäl.
6. Tag hyldeblomster och blad, siud them uti win eller öhl och drick theraf, thet är en god läkedom, i synnerhet om man hafwer heta.
7. Watn som är brändt af Camilleblomster druckit 2 gånger om dagen, och jemwäl 2 lod ättika, hielper.
8. *Alte*-smörjelse brukas härtil utwärtas.

För sting uti then wenstra Sidan at stilla.

9. Tag Cardobened. frö och *sempertine* frö, giut therpå theras *distillerade* watn eller något af them, krysta thet [s. 53.] sedan tilsammans uti en stenmortel och silat, är en ädel ihogkommelse.
10. *Emplastrum de meliloto*, plåsterwis öfwer mielten lagdt, förtager thes beswär.
11. Tag *Alte*-salfwa 2 lod, blanda then med ½ qwintin Camill-olja och 1 skrupel neglige olja, stryk thet på läder och lägg öfwer wenstra sidan.

Om Mielten är swullen.

Tag salt och fersk kodyngia, lika mycket af hwarjo efter wigten, blanda thet tilsammans med någon småstött peppar, siud thet i starck ättika, giör theraf plåster och lägg öfwer mielten.

För allahanda mieltens siukdomar.

Tag *Brucus filix* 2 hand full, stensöta 1 hand full, hiortetunga, ruta, döda nesslar med then hwita blomman af 2 hand full; koka thetta uti 1 stop win eller öhl, drick theraf morgon och affton, thet lindrar allehanda Mieltens tilfall.

Emot twinesot ett underligt medel i Naturen förborgadt.

Tag 1 höns-ägg och koka thet i then siukas piss eller urin rätt hårdt, sedan med spitzigt trä eller sticka stöt allestädes hårdt in til blomman, lägg thet sedan i öfwerblefne watn, och lät thet koka så länge alt watnet är bortkokadt, sedan tag ägget och begraf i en myrestack. Enär hela ägget förtärtdt är, så tager then half förtorkade menschian til och warder frisk, lika som ung på nytt. [s. 54.]

För wred uti Tarmarna, *Colica passio* kallad, eller som i gemen nemnes, Ondt i buken, Ref, klo eller bäfwerref.

Thenna plåga, *Colica* kallad, kiennes theraf, at then siuke hafwer stor plåga och sting som går från nafwelen och på begge sidor, drager buken tilsammans, och hans watn är gemenligen rödt.

1. *Entian*, som kalles baggesöta, til pulfwer stött och theraf något intagit uti brännewin om afftonen, är tarmarna och hela lifwet sundt.
2. Gamle och torre Ållon stötte til pulfwer, och thet med win druckit, är godt för thenna siukdomen.
3. Siud *Cardobened.* i win eller öhl, thet hielper ock.
4. *Angelica* brukas och gör thet samma.
5. Bäfwergjæld kokat i win och druckit thet hetaste en kan tålat, hielper wisserligen.
6. Åbrädd i öhl eller win kokad, och thet warmt druckit, är gott.
7. Ålandsrot i öhl eller win kokad til tredie delen är insudin, drickes warmt.
8. Lagerbär i öhl eller win kokade, och thet wäl warmdt druckit, är försökt.
9. Hiortetalg så mycket som en half nöt stort koka i öhl och drick wäl warmt.
10. Camilleblomme-watn, eller watn som är med Camilleblommor sudit, druckit hielper.
11. En tid kom en dreng til mig uti min kamare, som dock i samma gård war hema, icke annorledes än som krypande förmedelst thet grufweliga knipandet uti buken, tå tog [s. 55.] jag nesslewatn och gaf honom en tämmelig drick, thermed lät jag honom leggja sig uti sengen wid-öpen, och innan ¼ tima gick han up aldeles frisk och sund, hwilket jag ock ofta sedan hafwer försökt.
12. Tag Camilleblommor, Meyram, Anis och Kummin och siud i win, hwaruti skal wätas en bäskerere-swamp och leggas thet hetaste en tåla kan på buken, och thetta skal brukas 4 à 6 gånger om dagen. Eller tag äfwanskrefne örter och legg uti en possa och bruka som ofta lärddt är.
13. Hampefrö och libbestickerot uti en posse lagt och kokad i öhl eller win, sedan öfwer hela buken lagddt thet warmasta en tåla kan, och enär then kallnar så warmes han i samma lag och drickes.
14. Gör ett lindkläde wätt i kalt watn, och legg öfwer buken.
15. Bind twenne biörneklor och någon hwitlök wid nafwelen.

För blodsot och all annor buklopp eller mycken lösen.

1. Några droppar eneträds-olja i varmt öhl indruckit och något på magen smort hielper straxt.
2. Hwilken sådan siukdom hafwer skal icke förtära mycken salt mat eller någon som *laxerar*. Thet som stekt är tienar then siuke wäl. Hans drick ska wara öhl eller annan wätska, hwaruti 9 gånger stål är släckt.
3. Lät uplåta *salvatellam* på then högra eller wenstra hand.
4. Siud *Cardobenedicta* uti öhl eller win, och gif thet then siuka warmt at dricka, tå förtager thet siukdomens begynnelse, som kommer med ref, och låter icke kranckheten taga til.
5. Tag hampefrö, stöt thet smått, rör thet sedan uti watn at thet blir som ett tunt mos eller miölk, krista thet igenom [s. 56.] ett linkläde, tag så tw hårdsteckta ägg, och så mycket af hampeoljan eller hampemiölken som the skalade äggen wäga; stöt thet tilsammans. Häraf skal then siuke gifwas fastande, tå stillas blodsoten, och refwet förgår.
NB. Buklopp skal man icke förhastigt stilla.
6. Tag Taskegräs, som kallas *Bursa Pastoris*, *Consolidæ Majoris* rot och *tormentill* rot; Rötterna stötas til pulfwer och kokas i öhl med taskegräset eller uti win, sedan silas thet och drickes, tå thet hielper. Thet hielper också för blodsot.
7. Tag Getemiölk, som är bäst, eller annan söt miölk, släck häruti 9 gånger stål, giör häraf en gröt med stötta risgryn, stärkelse och krita, gif then siuke häraf dageligen at äta. Wil man thenna gröt indoppa uti miölk, som stål 3 eller 9 gånger är släckt uti, så hielper thet.
8. Hårdkok ett ägg, tag sedan blommen therutur, och giör honom något små, slå sedan något starckt brännewin thertil, och tänd elden på och lät thet afbränna. Sedan skal samma äggeblomma förtäras af then siuka.
9. Tag hiortehörn och giör til pulfwer med lagerbär 1 lod och muskott 1 lod; gif theraf then siuke in 1 qwintin morgon och affton i warmdt öhl eller win. Thetta berömes wara ett gott *remedium*.
10. Enär en ser sig sielf eller en annan hafwa blodsot första gången, så tag en hand salt och kasta therpå, så är thet gagneligit.
11. Ållon hattar pulveriserade och intagne, äro gode.
12. *Tormentille*-rots pulfwer 1 qwintin intagit uti öhl eller win, hwaruti stål 9 gånger är släckt, hielper.
13. Tag ett äple och utskär kärnhuset, upfyll stellet igen med nytt wax, bind thet sedan tilsammans, stek thet wäl at waxet blir indragit i äplet; Gif then siuke at äta så stillas blodsoten. [s. 57.]
14. Tag 1 muskott, bära ther igenom 2 hål, och stick en neglika i hwart hålet; stek thet så wäl, och gif then siuka thet at äta wäl hett.
15. Rölika kokad i watn, och thet druckit stillar all blodgång.
16. Tag kokade och skalade ägg, siud them på nytt uti ättika och gif then siuke at supä med sådet.
17. Tag stekta eller wäl hårdt sudne ägg, upwarm them, ät, och drick en drick kielle-watn therpå.

18. Tag swineträck, stöt then tilsammans med miöd eller öhl, krista thet igenom ett kläde, och gif patienten in.
19. Pulfwer af menniskioben brändt ett halft qwintin eller mindre uti rödt win tages in.
20. Tag ett stycke Alun stort som en hasselnöt, swelg thet helt neder om afftonen; drick och ät intet therpå, gör thet i 2 afftoner så hielper thet.
21. Gement rosensäcker, som gammalt är, förtärtdt, är ganska godt för blodsot.
22. Slå ett ägg sönder i ändan, tag thet hwita utur, slå sedan i stellet wäl sönderstört muskott eller ock *tormentills* pulfwer, tag intet salt thertil, stek thet sedan på glör och rör thet offta om, och gif thet patienten warmt at äta up.
23. Thet hwita af ägget wäl slagit med litet ättika och rått druckit är försökt.

För blodsot i synnerhet.

24. Haf i förråd en blodkorf, af hwad slags fänad thet kan wara förutan swin, och lät intet komma fett thertil. Then skal wäl torkas och förwaras. Stöt theraf til pulfwer och tag 3 qwintin in uti watn, som stål 9 gångor är släckt uti, sedan thet är kalt. Thet hielper underligen. Somliga taga kårfwen kokad utan salt och fett, och låtan kall blifwa, och ätan på fastande maga. [s. 58.]

Om ändetarmen utgår.

1. Man skal wäl warma händerna uti warmt win eller öhl, eller ock warm miölk; och tarmen insättia i sitt rätta rum; men om tarmen är swullen, som gemenligen sker, så bruka efterskrefne:
2. Tag warmt win eller öhl, och wärma tilsammans med osaltadt smör; häruti skal bomull wätgiöras eller ock ett grant linkläde, och om tarmen legges, och således therwid bindas tils swullnaden förgår. Eller: Man må indoppa bomullen eller linklädet uti söt miölk allena, wäl warm och bruka som sagt är.
3. Tag och siud kattost-ört uti miölk tils thet blir blöt, lägg then warm på tarmen, så förgår swullnaden och tarmen ingår.
4. Tag Ekelöf eller grann ekebarck uti en posa, och siud i watn och lät *patienten* sitta theröfwer sedan han är ingången.
5. Krassefrö stött til pulfwer och strödt på tarmen, kommer honom in igen.
6. Tag hårpös och kasta på en potta med eld och lät then röken wäl upfara under *patienten*, thet hielper straxt.
7. Thet är mycket gagneligit för them, som hafwa thetta fel, at the sittaa på ett warmt bräde af ek, som är slätt höfladt, och med fåre- eller bocketalg påsmordt, hwarigenom tarmen sig fäster och blir thes warchtigare.

Om någon har stor åtrå at wilja gå til stols, och kan dock intet uträtta, thet kallas *Tenasmus*.

1. Man bör uplåta en ädra under ankelen. Så skal man [s. 59.] leggja kattost uti en linpossa och siuda then uti watn, samt giöra ett karbad med watn, uti hwilket then siuke skal settias, sedan skal påssen tagas utur sitt watn och patienten sittaa therpå thet hetaste han kan tåla, häraf wärmes han och får lösen.

Efter badet skal hans buk och länder smörjas med *tialten* och Lagerolja, tilsammans blandat. Lägg ock hwetekli i en linpossa, siud then uti ättika, och lät then siuke sittia therpå, thet hielper. Siud Basilika i win med bomolja och drick.

För Bölder som wäxa uti Bakdelen, och äro skapte såsom nötter, *ficus* kallad.

1. Man uplåter en ådra under ankelen innan på foten eller en ådra framman på fotabladet. *Juvat.*
2. Äro these bölder nyligen wäxna, så tag warm bomolja, och wät en blå yllen klut theruti, och lägg på stellet wäl intil. Men äro thess bölder blefne stora som nötter, så skola the brännas och hielpas af en förfaren barberare, eljest kan mycket ondt komma theraf. *Item.* Rör whit hundelort med brännewin, at thet blir til en salfwa, och stryk thet på 3 gånger om dagen.
3. Tag Karreborrar en hand full, och smörg them med osaltadt smör, gör theraf en salfwa och stryk på en blå duk och lägg öfwer.
4. Stöt winsten i lod, *Bolus* ½ lod, och gör en salfwa theraf och bruka som nyss sagdt är.

Emot förstoppadt Lif och häfta.

1. Häremot brukes Laxer-pulfwer, stickpiller och andra sådane [s. 60.] *Medicamenter*, som icke alt wäl kan skrifwas, utan man måste sådant förfara hos en förständig *Medicum*.
2. Museskarn med smör tempereradt, som en walnöt stort öfwer nafwelen lagdt.
3. Salfwie-Pulfwer beblandadt med swinister til en salfwa och öfwer nafwelen lagdt.
4. Säfwenbohm brukas på samma sett.

Stickpiller.

5. Tag honung en god skied full och ett halfft skiedblad salt, siud thet tilsammans, til thess honungen blir brun; gör små tappar theraf at intryckia, sedan the med olja eller smör smorde äro.
6. Tag *Album græcum*, stöt thet til pulfwer, intag theraf wäl ett halft lod.
7. Tag muslort, beek, honung och rågmjölk, kok thet ihop, gör små tappar theraf, och bruka *ut supra*.

För Matkar uti buken och Tarmarna, *Cymbrici* kallade.

1. Af these tekn kan man förfara, at man hafwer matkar uti sig, när then siuke såfwer så knoppar han med tänderna tilsammans och såsom han hade något under läpparna at tugga; han wil gierna hafwa händerna hos näsebärarna, lika som honom något ther bita skulle. Under tiden gifwes ock tecknet af matkarna, som eljest utkomma.
2. Man skal gifwa then siuka uti trenne samfälte dagar fastandes at dricka söt mjölk eller mjöd och watn, som är sudit med säcker, så drunckna the; therfore skal man taga en äggblomma, litet krita och god ättika wäl tilsammans rördt, [s. 61.] och gifwa patienten uti 3 dagar effter annan, tå dö the. Sedan skola the utdrifwas med *Rebarbara* i qwintin.
3. Tag malört-lag 4 lod, *euphorbium*, brändt hiortehorn, haregalle, af hwarjo i lod; gör häraf ett plåster med honung och lägg öfwer buken, thet fördrifwer matken. Tag Lagen af Basilika, och gif then in uti suden Getemjök.

4. Tag 3 gran *florum antimonii*, blanda thet uti 2 qwintin honung, gif en mansperson at äta, men en hustru eller piga gifwes 2 gran, ett barn til 8 à 10 åhr gifwes 1 gran, och en til 15 åhr 1½ gran.
5. *Spiritus Vitrioli* 8 à 10 droppar hwar morgon uppå varmt kiött intagit, är ett wisst medel för matkar i lifwet.
6. Tag roten af the stora brekas, torka i skuggan, sedan wid warman, och gjør theraf ett grant pulfwer, hwilket ingifwes 1 qwintin mehr eller mindre i honungs-watn, thet utdrifwer allehanda slags matkar.
7. Ett skiedblad bomolja indruckit dödar matken och drifwer honom ut.
8. Tag Wichtrill och stöt til pulfwer, blanda uti honung, gif then siuka theraf 1 qwintin hwar gång.
9. Lagen af Åbrädd blandad med miölk, och hon druckin dödar matken.
10. Krusenmynta stött til pulfwer och druckin med miölk, hielper.
11. Renefan blandad med honung och ätin dödar matken.
12. Krassefrö stött til pulfwer, och druckit med ättika, gjør thet samma.
13. Brändt hiortehörn 1 à 2 lod i öhl eller win intagit, hielper.
14. Matkefrö som på *Apotheken* kallas *semen alexandrini*, skal man ingifwa uti sudin Gietemiölk eller öhl. [s. 62.]
15. *Tag Wicktrill och stöt til pulfwer, och blanda uti honung, och gif then siuka.*
Thet hender esomofftast, i synnerhet hos barn, at the tillika med thenna plåga bekomma hetzig feber och löst lif, tå skal man taga lagen af renefan, malört och matram eller thess pulfwer och ihopblanda med ättika och biuggmiöl, och göra theraf plåster och lägga öfwer buken.
16. Eller tag Alonträ til grant pulfwer stött, blanda thet tilsammans med Fioleolja och wax, gjør theraf plåster och lägg öfwer buken. Wil man hafwa thet starkare så gif någon *Euphorbium* til och malörte-olja.

För stora matkar, som icke wilja låta sig drifwas.

17. Lät then menniskian således uti 3 dagar intet dricka, fast hon än törstar. Tag så först fersk getemiölk och siud then, sätt så patienten på en stol med ett hål, som ett *privet*, sätt så then heta miölken under, och lätt imman updrifwa, så gifwa matkarna sig utföre. Therpå ingifwes *pimpinell*-rot at äta.
18. Lagerolja några gånger om nafwelen smord dödar matken och fördrifwer honom, så säger *Gabel* häröfwer.⁵⁹
19. Thet hender ofta, at unga barn af öfwerflödig wätska icke allenast bekomma matkar i magen och tarmen, utan på ryggen emellan huden och kiöttet, och therföre förtwina, och intet kunna tiltaga och wexa. Tå tag *Consolida Major* 2 lod och kok i skarp lut af ek-aska, thermed barnet nyctert smörjes wid warman, tå skola matkarna theras hufwud genom swethålen utsticka, hwilke med en skarp knif kunna afskurne warda. Thet skal några gånger göras, så blir barnet friskt och hälsosamt.
20. Qwicksilfwer låtit i öhl eller watn en tima, silas och drickes. [s. 63.]

För the Gyllende ådror, som blöda för mycket.

1. När thesse ådror upbrista och blöda är thet menniskian mycket sundt och hel-sosamt, therföre skola the ingalunda hastigt förstoppas, men om thet warar för lenge, tå skola the stillas med effterskrefne medel: Röllika sudin uti öhl eller win, och thet druckit, stillar the gyllende ådrors flytelse. Man må ock taga samma sudna gräs, och läggia öfwer stellet.
2. Harehår til pulfwer brändt och på strödt, hielper ock.
3. *Bolus Armenus* til pulfwer stött och påstrött, thet stillar ådran; thet samma giör ock *Terra Sigillata*.
4. Stöt Galläple til pulfwer, och blanda thet med bomolja, lägg thet plåsterwis uppå, thet stillar flytelsen.
5. Tag dref af gamla skepp eller båtår, brän aska theraf och blanda med ättika, lägg thet så på ådran, så stillar thet och läker straxt.

För Niurarnas Siukdom.

Kommer thenne sjukdomen af blodet, så är then siukas watn fergadt som blod, och hans puls slår fast.

Therföre skal lefwerådran uplåtås på then högra armen, eller en ådra under ankelen utan på foten.

Then siukas länder skola smörjas med *Popullons* smörjelse.

Tag bly och slå thet tunt, och lägg på stellet som man förnimmer hettan emot niurarna.

Tag lefwren af en bock, och torka then i solen, och stöt then sedan til pulfwer, och gif then siuka at dricka med öhl eller win. [s. 64.]

För Mielstens sjukdomar.

Bibe de tamarise, valet etiam ab tartari.

För Lände-wärk.

1. Man skal uplåta en ådra under ankelen utan på foten, som kallas *ischiadica*, eller en ådra på then stora täen på then sidan, som värken är.
2. Kommer thenne sjukdomen af kiöld, så har then siuke stor wärk uti ryggen och uti sin hemliga lem, hans watn är nästan hwitklart som annat watn. På hans mat skal ei olja brukas. Han må ei äta fet mat, ware sig kiött eller fisk, icke heller någon som magen kan förkyla.
3. Tag honung och söt miölk, lika mycket af hwarjo, och siud tilsammans uti en ylerpotta, häruti skal wätgiöras ett linkläde och leggas på länderna thet hetaste en kan tåla, och när then blir kall, skal then wärmas och brukas, som sagdt är. Häraf utdrages värken.
4. Tag Camilleblommor och siud uti win och watn, enär the äro wäl sudna, så tages örten utur sådet och stötes såsom til ett mos, hwilket skal stötås och leggas i en possa som är så stor, at han kan wäl tilräcka; sy then sedan af och til, therefter legges han i samma lag och siudes på nytt. Then samme påssen skal leggas så warm öfwer länderna, som then siuke hetast tåla kan, och enär länderna således

äro upvärmade, tager man påssen ifrån, och med ett kläde wäl aftorkar wätskan. Therefter smörjas länderna wäl med tegelstens-olja, *Camille*-olja, lager olja, tillsammans blandade, eller någon af them först upvärmade och åter med påsen som förr är sagdt uti win och watn upvärmtd, som then siuke hetast tåla kan. Thetta skal man bruka uti 6 dagar. [s. 65.]

5. The som ländewärck hafwa, skola bruka efter skrefna drickar: Tag hwittlök och *Coriander*, af hwarjo 4 lod, siud thet uti 1 stop win tils tredie delen är insudin, och gif then siuka häraf morgon och affton at dricka.
6. Tag *Aloë*-trä, som finnes på *Apotheket*, gör thet smått til pulfwer och drick uti öhl eller win affton och morgon.

För Höftewärk.

1. Tag osläckt kalk och blanda uti bruns-watn, at thet blir som en deg, stryk thet på en duk och lägg öfwer höfften, ther störste wärken är.
2. Tag smör och heffta thet på barnens buk öfwer nafwelen, tå får thet lösen.

Emot Niurarnas beswär.

1. Hwit och ren furukåda ett à ett och ett halfft lod med win eller persilje-watn indruckit, rensar niurarna.
2. Canelebarck med hildeblomsters watn, morgon och affton druckit, öpnar niurarnas förstoppelse.

För stenen i Länderna och i Blåsan.

Är stenen i länderna och i niurarna, tå är sanden röd och *patienten* har ondt i länderna och i ryggen, och han låter sitt watn utan pina.

Är stenen uti blåsan så är sanden hwit, och *patienten* har ondt hos then lönlige lem eller framman uti buken, och han låter sitt watn med stor pina och nöd, ja undertiden kan han icke låta sitt watn.

Hwilken thenne siukdom hafwer skal icke förtära rökadt [s. 66.] kött, getekött, swinekött, gåsekött, andekött, miölk, i synnerhet sur miölk, gammal ost, rå äplen, päron eller annat sådant, som stoppar, icke heller thet som bakas af deg och osyrat bröd som kokas i watn af deg. Then siuke skal hafwa god stolgång.

1. Tag Petterolja och smörg then siukas lender och lem, hwilket är en god läkedom.
2. Tag hareblod och alt skinnnet, lägg thet i en potta, klen henne åfwantil wäl tätt ihopa med sten och ler, lät henne sedan wäl bränna tils man kan tänkia at thet wore nog, sedan stöter man thet smått til pulfwer och gifwer *patienten* theraf en sked full at dricka i win uti bad, och om morgonen fastandes.
3. Tag gråbosafft och gif then siuka 3 à 4 skiedblad fulla at dricka, thet hielper.
4. Tag blodet af en bock, hans lefwer, lunga, pitten och stenarna, hacka och sedan sönderstöt them små, gör så en kårff eller pölssa theraf i hans maga eller tarmar, sedan siud thet wäl och gif then siuke at äta så lange thet warar, och dricka af thet öhl som pepparrot har legat uti, så skal man förnimma hwilket krafftigt medel thetta är.

5. Tag Pepparrot småskurin, lägg uti öhl eller win, lät thet stå tilhopa en dag och natt, gif så *patienten* theraf affton och morgon hwar gång 8 lod tillika at dricka.
6. Museskarn sudit i win och druckit, bryter sten wäldeliga.
7. Hareniurar brände til pulfwer och småstötte, häraf intagit 1 qwintin uti persiljewatn eller pepparrots watn.
8. Tag *Terpentin* 1 lod och en äggeblomma, stöt tilhopa och blanda i en mortel, sedan tag 10 lod Persiljewatn, och thet effter annat sammanblandat och theraf 2 à 3 skiedblad druckit hwar gången, så finner man snart bättring. [s. 67.]
9. Tag skalen som böner waxa uti, bränn til aska eller pulfwer, lägg thet uti en lärfft pässe, lät ock win slås therpå, thet kan man giöra 2 a 3 gånger af samma win, och then siuka skal dricka affton och morgon 2 à 3 lod. Thenna läkedom är wiss och ofta försökt.
10. Tag god ättika och dufwoträck tilsammans blandat i ett glas, lät thet stå i 3 dygn at förklarar, gif then siuke häraf at dricka, thet fördrifwer stenen.
11. Then som icke kan låta sitt watn för then wärk han har af stenen han må taga *Cicerum nigrum* som finnes på *Apotheket*, af them samma tages åt then siuka 5 eller 6 lod, sudna med ett halfft stop öhl lyckt, så lenge tredingen insiudes, och gif then, som stenen har, til at dricka, tå kan han låta sitt watn innan några timar, thet är pröfwat.
12. Kirssebärs kåda lagt uti hwitt win och druckit.
13. Tag äggeskal som en höna hafwer legat kycklingar af, kräfte ögon, och stenar som sittia uti ett abbårehufwud, fångkål, persilja, lika mycket af hwarthera, stöt thet smått och grant och sightat, gif så then siuke in uti persiljewatn.

För rifwande Sten.

14. Tag pärsilje-rötter, upgräfne en Wårfruedag, och *destillera* watn af. Sedan tag then gula hinnan, som sitter ikring hönsekräfwan, torka then och stöt til pulfwer, och drick med föreskrefne watn.
15. Whit bärnsten stött til pulfwer, och häraf gifwit 1 qwintin med pepparrotswatn at dricka, hielper.

Om någon icke kan låta sitt Watn.

1. Tag *Cicerum Nigrum* och bruka som i föregående *Capitel* om stenen är lärdt. [s. 68.]
2. Tag pepparrot så mycket som 2 ägg kunna wara stora til, hacka then wäl små och siud then uti ett stop watn; sila thet sedan af, och i samma lagen skal låtas så mycket honung, som 2 ägg kunna wäga eller något mera, sedan siudes thet på nytt, häraf skal man gifwa *patienten* at dricka så ofta han wil.
3. Man skal ock giöra en läroftsposse en half aln bred och så lång at han räcker om then siukas lif, tag så wäl sönderhackad pepparrot, och 3 gonger så mycket hwetekli som pepparrotten är, lägg thet tilsammans blandat uti possen, sy honom sedan af och til som ett nät effter settet. Samme posse skal siudas uti en kittel watn, sedan uptagas och man låter watnet rinna af honom. Thereffter skal han leggas så warm, som *patienten* tåla kan, öfwer buken och länderna, och enär han kölas

skal han i samma lag åter upvärmas och påläggas. Kan man icke bekomma pepparrot så tager man allenast hwetekliet och en hand full aska tilhopa blandadt, och brukes som sagdt är.

4. Tag ett stycke osudit garn eller twenne och siud uti aska och watn, lägg thet hett öfwer buken och länderna, eller siud ett lakan theruti, och bruka som sagdt är.
5. Tag muskater och lagerbär, lika mycket af hwarjo, och stöt til pulfwer, och gif patienten häraf at dricka i öhl eller win.
6. Tag fersk kodyngia, blanda then med honung, och bind på then lönlige lemman som ett plåster. Anis ätit fordrar watnet.
7. Siud rötterna af *valeriana* i win, och drick, thet hielper.
8. Tag krasse, siud then uti ättika, lägg theri brändt harehår och drick, thet hielper straxt.
9. *Spiritus salis* 2 eller 3 droppar i *Cardobenedicte* watn intagit är godt. [s. 69.]

För Kallpiss eller *Stranguria*.

1. Man skal taga kattost och hwitlök, af hwarjo en hand full, thesse skola skiäras eller hackas små och siudas i ett stop win tils tredie delen insudin är. Häraf skal man gifwa then siuka at dricka 3 gånger om dagen.
2. Säfwenbohm uti win sudit och druckit hielper allena manspersoner.
3. Tag warm liusetalg, smörg then öfwer nafwelen, sedan tag en yllen klut, gnid thermed theromkring med flit, gör thet några gånger om så behöfwes, thet hielper wisst och är offta försökt.
4. Smidiesinder giordt glödande och ättika ther på stänckt, så at *patienten* sitter theröfwer wäl omtäckt, at immen drifwer, hielper.
5. Somlige hafwa thetta försökt at the hafwa låtit sitt watn uppå en gammal qwast.
6. Tag skalade lagerbär en hand full, Alun en half nöt stort, och ålands-rot ½ lod, siud thet i öhl eller win, drick theraf affton och morgon, thet hielper wisst.
7. Skalade lagerbär allena sönderstötte och i dricka sudne, och thet druckit, hielper också.
8. Getemiölk med Wirachs pulfwer intagit.
9. Nässlerötter kokade och lagen druckin, hielper.

Om Blåsan är bulin.

1. Siud hwitlök uti bomolja, och smörg thermed öfwer blåsan.
2. Siud skafwegräs uti öhl, och lägg öfwer, thet läker blåsans odrägeliga onda. [s. 70.]

Om någor icke kan innehålla sitt watn.

Om thenne skröplighet kommer af blåsans senarnes swaghet, kan then i tid hielpas. Men en sedwagne af barndomen, hwartil modren är mycket orsaken, kan icke utan beswärlighet *Cureras*.

1. Tag blåsan af en Get, swart får, swin, Oxe, hwilken för handen är, then torka och stött til pulfwer, och sedan ingif *patienten* uti ättiko om afftonen, somlige gifwa mastix til åå.
2. Brän en hanekamb til pulfwer, och bruka som sagdt är.

3. Ållon stötte til pulfwer, och thet druckit med öhl eller win, hielper om man thet brukar ofta.
4. Tag thet granna grus som finnes under en slipesten och blanda thet med Oxegalla och smörg then lönlige lem thermed.
5. Tag nötter och stek them wäl, stöt kiernarna små, gif så patienten them til at äta.
6. Tag slätt *Salvia* och stöt til mos, lägg thet emellan hans naske och lönlige lem, bruka thet ofta så kan thet hielpa.
7. Tag Myrrha 1 lod, ållon 2 lod, stöt och blanda til pulfwer, ingif theraf hwar morgon på nychter maga ett halft nöteskal fullt uti sitt eget watn.
8. Tag then fisk som en Giedda har upslukit, torka och stöt honom til pulfwer, gif then siuke 1 lod nychter theraf och lät honom fasta therpå en tima.

Om någons Sperma aflöper utan ens wilja, *Gomorrhea* kallad.

Man skal dricka thet watnet, som är brändt af hwita blomster, hans länder och lönlige lem skal smörjas med rosenolja, blandat med litet *opium*. [s. 71.]

Giör ett pläster af bönemiöhl och thet hwita af ägget, lägg thet öfwer lemnen, thet hielper.

Om någon pissar blod.

Efterskrefne betrachtelse måste noga märkias: När thenne siukdom kommer af blåsan, tå är watnet illa luchtandes, oklart och såsom blodwar. Then siuke kienner sig ondt hos och omkring then lönlige lemnen. Kommer thenne siukdomen ifrå lefren, tå är blodet tunt och man kienner sig ondt uti then högra sidan. Kommer thenna kranckheten af länderna, tå hafwer then siuke plåga uti ryggen. *Item. Af öfwerflödig blod så synes hans ögon store, tå skal man öppna lefwerådran på högra armen eller salwatellam på then högra handen.* Uti then siukdomen skal brukas then mat som kylar, och måste man undfly all hetzig spis.

1. Saffet af then huslök, *portulaca* kallad hafwer altid warit thet brukeligaste medel, om thet drickes.
2. Kummin ofta brukad hielper mycket wäl, lika så kummin-olja.
3. Ferska ållon stötta til pulfwer, och thet druckit med win, hielper.
4. Bomolja ofta druckin i warmt öhl, hielper.

Doctor Ostwalds Gabelhöner förmåler, at man skal taga 3 skiedar fulla med bomolja, siuda then in uti godt win, och sedan dricka thet i 3 dagar, så skal thet wisseligen hielpa.⁶⁰ Doch hafwer jag försökt thet bettere wara, at man samma win beblandar med *Tormentille*-watn.

5. Lammetalg smeltad, och med bomolja druckin hielper snart.
6. Drakeblod eller ock *gummi arabici* 4 lod, Rosenwatn 8 lod tillsammans blandadt och 2 gånger druckit, stillar blodpissandet. [s. 72.]

För Podagra.

1. Hwilken thenna plåga är bekajad och behäftad med han skal hålla ett skickeligit lefwerne med mat och drick, så at han afhåller sig ifrån dryckenskap, särdeles ifrån win och annan hetzighets drick och spis; krydderi skal han icke heller bruka

- på then mat, som gifwer damb och upfar uti hufwudet, ei heller äta thet, som med ättika tilredt är.
2. Häremot tienar at then siukas hufwud blifwer ränsadt och purgeradt med beqwämlige hufwud-*purgationer*, som bör ske then förste affton i hwar nymånad, om sådant lägligheten tillåter.
 3. Om thenne siukdom kommer af heta, tå är lemmen röd och pinan swår och stor. Så tag rosenwatn 4 skieder fulla, huslöks safft 4 skiedar, ättika 2 skiedar, något osichtat biuggmiöl, två äggeblommor och litet saffran. Thesse skola röras tilsammans och plåsterwis wäl warmdt påleggias, thet stillar wårken och hielper snart.
 4. Tag en hand full af Gråbo och siud uti söt bomolja tils tredie delen är insuden. Thetta skal smörjas uppå ther wårken är, hwilket straxt gifwer ro och lisa, skrifwer *Mikaldus*.⁶¹
 5. En ganska dyrbar smörjelse för allehanda *Podager* och wårk, ware sig uti händerna, länderna eller ben, om lemmanne här med smörjes förr än några knuter äro påwexte, skal således beredas: Man skall taga en gammal fet gåse, han skal plåckas och rengjöras både ute och innan til, och sedan således fyllas at man skal sönderhacka thet fetaste af en katt, thertil swinister, rökelse, wax, smör, salt, bönemjööl och biuggmiöl, lika mycket af hwarjo, sedan skall gåsen sys wäl tätt igen med en tråd, och insettas uti en het bakugn och långsamligen stekas. Therunder skal settias [s. 73.] ett käril, at alt thet feta theruti dryper, hwilket skal gjömas och förwaras. Härmed skola ledamöterne smörjas, tå skal man förnimma under.

En drick för then som hafwer *Podagra* och wårk i lederna.

6. Man skal taga ekelöf, salwia, poleija, Isop, och ruta, af hwarjo en hand full, the hackas wäl små, och therpå låtes en kanna godt hwitt win, så låter man thet stå uti 14 dagar. Thereffter skal man bränna watn theraf som skal ske 2 gånger, sedan skal låtas i samma watn ett halft lod bäfwerjeld. Häraf skal man gifwa *patienten* 2 skiedar fulla hwar morgon at dricka, jemte föreskrefna medel med bad och smörjande, tå bättras then siuke wisserligen.
7. Man skal bada sina fötter, eller the andra ledamöterna, som plågas med thenna wedermödan, uti watn, hwaruti Salwia, Ruta, Malört, Lagerbår, Säfwenbohm, Camilleblommor äro sudne. Thereffter smörjes med terpentins-olja, Johannis-olja, *dialte* smörjelse och råfwe-ister, och när man thetta med flit brukar, så bättras *patienten* innan kortt.

Innan kortt är en wiss konst för then hetzige *Podagra*.

8. Ut i månans wexlande lät altid koppa then siuka på fötterna, samlå blodet, förwahra thet och destillera watn theraf. Thet samma watn förblanda med menniskio-fett uti en mortel, så blifwer ther en hwit salfwa af, och enår månen nu är förlupen så lät åter *patienten* kåppas på fötterna, och enår blodet är utdragit, så rif och smörg öfwer hålen wäl med thenne salfwa; härmed skall man alla månader fortfara, så må man intet sig befructa för *Podagra* thet åhret öfwer. [s. 74.]

En annan *Sympatetisk* salfwa til *Podager*.

9. Enär en menniskia med sådan kranckhet är behäftad, så låte hon kåppa sig på fötterna, thet blodet som utdrages skal förwaras *patienten* owetterligit, och samma blod skal 3 gånger *destilleras* uti glashielm eller *Balneo*, och hwar gång skal låtas mer blod til, sedan thereffter tag thetta watnet, som *destilleradt* är, 14 lod, menniskiofett 2 lod, rosenolja 1 lod, V:nedisk-twål 1 lod, biörnister 2 lod, huslöks safft 2 lod, mærg af råbäckel eller Geteben 1 lod; thetta altsammans låt uti en bäcken eller messings panna sacht siuda, så lunge thet blifwer til en salfwa. Thereffter enär månen tiltager och begynner til at waxa så lått kåppa *patienten* på fötterna och under fotsålarne och uppehållt på hwar 8 dagar 1 dag; och hwar gång som kåppas och blodet är utdragit skal smörjas och gnidas med thenna salfwa wid wärmen, så förgår siukdomen innan 9 wekors tid och kommer intet mera igen.
10. Är hetan och wärken för swår så tag kodyngia som färsk är, blanda then med ättika, stryk på en duk och lägg öfwer, så stillas wärken snart. Thet hwita af ägget med alun öfwerlagdt stillar pinan. Ringeblomme blad öfwerlagt lindrar pinan.
11. Rosenolja och hyldewatn, lika mycket af hwarjo tilhopa slag uti en panna, rör ther uti böne-miöl, lått litet siuda och gör theraf ett tunt plåster, lägg warmdt på en duk och slå öfwer skadan eller wärken.
12. Wät en duk uti watn, som myror och thes ägg äro sudne uti, och lägg öfwer. *Juwat*.

För Wårk uti Benen och Fötterna.

Bruka samma åderlåtande som om knän sagdt är *pag*. 65. Tag etternässlor och brändnässlor, koka them lyckt uti [s. 75.] gammalt öhl, sedan bind thet omkring benen med ett klåde thet warmaste en kan fördraga. Bruka thet offta, ty thet är offta försökt.

13. Tag Lagerbår, Anis och ingefåra, af hwarjo 8 lod, tag så 2 stop med win- eller öhl-drågg, rör thet tilsammans som en salfwa, smörg thermed wål warmt uppå wårken, skrifwes för all annor medel wara best.

För then som icke kan gå för samma siukdom.

14. Tag qwicksilfwer uti en panna, förwarat och bind på then högra armen. *Juwat*.
15. Lågg Grodbladsblad uti skorna, thet brukas för ett *präservativ*.

Then som hafwer *Potagelli* i händer och fötter.

16. Man låter sig giöra skor och handskar af biörnskin, och hafwer them en tid på sig, så blir thet better.

För *Podagrisk* wårk i fötten.

17. Somlige bruka settia them i warm winättikia, andre hafwa satt sina fötter uti en dynghög en god stund alt in til knän, och befunnit sig bättre.

Inwertes brukas:

18. Wicktrills olja och saltolja lika mycket af hwarjo wål tilsamman blandadt, och theraf hwar morgon och affton intagit 7 a 8 droppar i warm kiottsoppa eller ock uti godt hwitt win.

Mot Liktorner och wårtoer.

1. Tag fårskt swinekiött medan thet ännu är warmt, och bind wid liktorner, och lät liggia ett helt dygn; sedan [s. 76.] gräf thet neder at thet rutnar, så förswinner liktorner utan sweda.
2. Skiär bortt af liktorner med en knif thet närmaste tu kan, dock at han intet blöder; lägg tå messings erg på, hwilken upfräter liktorner och thess rötter i grund.

För Icktewårk.

1. Hafwer man wårken på then högra sidan tå må man uplåta *Medianen* på then wenstra armen, lika så förståendes om then andra sidan; men om wårken är i höfften, låren eller benen, tå må ådran uplåtas på samma sidan som wårken är. Merk thet wål.
2. Lät giöra ett karbad på efterföljande sätt: Tag enebårs ris med thes bår, samt flere sådane bår thetill, Camilleblommor eller andra örter härtil tienlige, lät them koka uti en kiettel watn, sedan lät then samma kiettel insättias uti swettkistan med lagen och örterna tilsammans, hwaröfwer *patienten* skal sitta och swetta thet lengsta han tåla kan, och skal man glödande stenar thetill bruka som manerligit är. Har man icke Swettkista thetill så brukas et stort kar med klåder öfwer, som sedwanen är. Thetta skal man wål hafwa i acht til at upwärma ådrorna, och skal *patienten* intaga wid ett sådant bad, innan han går theruti, i qwintin Theriach med warmdt win, hwaruti bårwergield, *salvia* och ruta är sudin. Sedan skal man smörja then siuka med the Oljor och smörjelser som i föregående Capitel om *Podagra* äro nemnde, och med sådan diet och dricker fortfaras tils *patienten* blifwer ferdig.
3. Tag enebår 6 lod, Wenedisk twål 4 lod, bårwergield 1 lod, *euphorbij* 1/2 *Drachma*, alt tilsammans uti en mortel stött, therpå giut starkt brännewin så mycket som behöfwes [s. 77.] och stöt at thet blifwer likt en salfwa eller tunn massa, sett så mortelen til en kåleld at materien blifwer wål warm, thereffter tryck thet wål igenom en duk så bekommer man en ganska skön salfwa åt then krancka at smörja enår han sitter uti badet, ty then förtager wårken och steller lemmarna til rätta, och med stor nytta brukes när then siukdomen af kiöld utspringer. Om någon kienner stor pina och wårk när härmed smörjes, så är thet ett godt tekn at siukdomen helt förgår. Tå skal man thermed fortfara hwar annan eller tredie dag til pinan förswinner.
4. Om wårken står på ett rum, så tag krassa eller thes frö, stöt thet först, blandat och stöt thet sedan tilsammans med biuggmiöl och ättika, och giör som ett plåster som legges på stellet ther wårken är, thet hielper.
5. Tag blodet af en swart kalf, och *destillera* watn theraf, och stryk på.
6. Bollmeörts blad sönderstötte med miölck och lagde på stellet, som wårken är, stilla snart.
7. Grön såpa och swart enolja tilhopa blandade, och ledamoten ther med wid warman smord, hafwer hulptit.
8. Tag brännewin thet starkaste som först af pannan rinner, blanda thet med *Venedisk* twål, och warm tilsammans uti en potta, hwilket skal förwaras uti ett glas eller glasserat Lerkåril, och smörjes på ther wårken är wid elden.

För wärk i lår och ben.

9. *Patienten* setter sig uti klaredranck, så warm som han kan tåla, men måste hafwa hufwudet utom tecket. Thetta bör ske några dagar åslag, och upwärmes drancken hwar gång. [s. 78.]

Sehlands olja at bereda til alla leders wärk, såsom ock för krumpna senor.

Tag små lefwandes huggormar 6 eller 8 stycken, them legg lefwande uti siudande het bomolja, och lät theruti dö och stekas, krist sedan oljan af och förwara uti ett glas. Hwilka förlamade leder härmed smörjas, komma snart til retta, och ju äldre thenna salfwan är ju bättre tienar hon til then löpande wärk, och är en hemlig konst som hielper.

Eller.

Tag tre lefwandes gröna fröder, och tre lefwande kräftor, gröna enebär, brännewin och *Alte*-salfwa, af hwarjo 6 lod, stöt thetta wäl tilsammans uti en mortare til en salfwa, thereffter sett thet til elden uti en glasserad potta, och giut alt fort litet brännewin til, thereffter utpressa salfwan. Med thenna kan man lederna smörja.

För lamma leder eller the som synas wilja förswinna.

1. Tag eternesslor, stöt them wäl med starkt brännwin och ferska enebär, tryck saften theraf, och smörg ofta wid warman.
2. Tag gröna enebär sönderstötte, 1 skålpund, smör 2 skålpund, såpa 8 lod, lät siuda tilsammans til thes enebären blifwa swartachtige, tryck saften wäl af, och smörg uppå wid warman.

För ländewärk.

1. Uplåt ådran på fotabladet eller *saphenam*.
2. Tag *Sperma Ceti* 1 qwintin, dela thet i 3 delar, then ena [s. 79.] delen tag in om affton uti warm pryssing, bruka således the tre delar i tre afftonar med warm pryssing, och håll tig warm, så förgår Ländewärken, ja om han än wore så starck i ryggen at en neppeligen kunde andas, så förgår then doch wisst.
3. Länderna skola gnidas wäl med warma dukar esomofftast, och ther ibland brukas hwittlöks-safft påsmord, hielper ock.

Om någors hemlige Lem är swullen, eller andre thes bräckligheter.

1. Om lägligheten så medgifwer, skal en ådra på fötterna uplåtas.
2. Om then är swullen af heta, och then siuke hafwer wärk, så skal man siuda bolmört uti watn, och stöta then sedan med swinister och leggja ther öfwer.
3. Gör plåster af huslökslag med wax och olja, och lägg på.
4. Tag sudne böner och fersk kodyngia af hwarthera 4 lod, osläckt kalk ett qwintin; Thesse skola blandas med Rosenolja eller annor kylande wätska och leggas på stellet.
5. Linfrö och kattost sudit uti watn, pålagdt.
6. Är lemnen sår eller utslagen så twetta then med warm ättika, torka then therefter med ett Linkläde och strö så gallas, som är småstött ther uppå, thet helar snart.

7. Öfwerstryk med frisk äggolja och strö pulfwer af brände äggeblommor ther uti, som sårt är, thet helar.
8. Tag *Alun*, swafwel och muskott, af hwarjo 2 lod, swafwelet och alunen brändt, til pulfwer giordt och sammanblandat, strö häraf på skadan, thet läker wisst.
9. Tag ättika och *album græcum*, gör ett plåster theraf, och lägg wid, thet hielper. [s. 80.]

Om någon hetzighet sig antender.

10. Gör kyleplåster af äggehwiata och Alun såsom thet görs til ögonen, slå theröfwer, och när thet tort blifwer så wät thet igen.
11. Siud bolmörts blad och frö, stöt them sedan til mos och lägg öfwer lemmen, thet fördrifwer både swullnaden och wärken med en hast.

Ett plåster här til tienligt.

12. Tag wax, bek och hiortetalg, lika mycket af hwart, gör plåster och lägg på, thet utdrifwer alt thet onda.
13. Tag *Album Græcum* och stöt til pulfwer, Camilleblomster och hwetebröd, koka thet uti söt nyssmiölkad miölk til en *Cataplasma*, och lägg thet warmesta öfwer, som kan tålas.

För Skabb och Klåda.

1. Kommer then af blodet, skal lefwerådran uplåtås på then högra armen eller *salvatella* på then högra handen.
2. Tag eneris och hacka thet smått, siud thet sedan uti en kiettel med stark lut, så sett kiettelen in uti swettkistan som är giord at bada uti, lät *patienten* settia sig theröfwer, slut så dören til och lät honom hafwa hufwudet ute, lägg så glödande stenar i kiettelen at han må wäl swettas; men intet watn skal komma på kroppen. Thetta skal brukas några gånger om wekan, effter som han är starck til. Hafwer man icke sådan kista, så brukas thertil ett kar.
3. Tag winsten och stöt honom små, siud honom i ättika, och stryk uppå ther skabben och klådan är, thet torkar och läker.
4. Gröna enebär, lagerbär, swafwel, alt wäl til pulfwer stött, blanda thet sedan tilhopa med gammalt swinister [s. 81.] och qwicksilfwer; gör häraf en salfwa och stryk uppå ther thet behöfwes, ty thet helar och läker allehanda skabb.
5. Skrepperötter, salt och ättika, stöt tilsammans och gnid uppå skabben och klådan, så läkes then.
6. Nässlor stötte med salt och ättika, brukas som sagdt är.

För Wårter.

1. Lök stött med salt och på wårtorna lagdt, fördrifwer them.
2. Skiär en röd Tupp uti kammen, och lät thet warma blodet på wårtorna komma, så förswinner the.
3. Gnid wårtorna på en ungsqwast, som är giord af ek.
4. Tag hönseben och fötter, lägg uti en het elds-mörja til thess huden ifrån skiljes, tag så huden och gnid på wårtorna wäl hett, thet fördrifwer them.

5. Tag salt, senap och swafwel, lika af hwart, blanda thet med ättika, och twätta them thermed esomofftast, så förgå the.
6. Stöt rödlök och ättika tilsammans, och twetta thermed.

För Ringorm.

Thetta kallas Fransosernes förelöpare, ty brukes härtil thet blodet kan rena och *purgera*, i synnerhet med piller af *fumo terræ*.

1. Tag brännewin och god starck ättika, af hwarjo ett halft stop, wharuti legges 3 lod spanskgröna och alun 2 lod, som är stött til pulfwer. Siud thetta uti en ny glaserad lerpotta en stund med låck öfwer, tag thet ifrån elden och haf i förwahr. Häruti skal man doppa en liten pensel och stryka på ringormen, hålt then så emot elden at torkas, och thetta skal offta brukas om dagen in til han förgår. Men man skal ackta at intet annat watn kommer therpå, förr än han är wäl läkter. [s. 82.]
2. Tag enebär 2 lod, lagerbär, ingefära, swafwel, spanskgröna och Alun af hwarjo 1 lod, stöt thet til pulfwer, och siud en smörjelse häraf med gammalt smör och bruka. Thetta hielper för skabb och klåda.
3. Gnid skräpperötter och stöt them til mos med saltpetter, och gnid stellet thermed.
4. För Ringorm har jag aldrig förnummit snarare och better medel än *Spiritus Vitriol* några gånger påsmort, i synnerhet straxt effter bad eller när thet hafwer kliat och sedan rifwit, påstrukit tå.

Tobacks-olja påsmord är *proberat*.

För bränne-siuka.

1. Uti thenna siukdom är at ackta sig för all hetzig mat och drick, sammaledes för stö miölk; och om lägligheten wore skulle then siuke åderlätas på then högra armen eller låta öppna *salvatellam* på then högra handen. Wore någon förstoppelse hos then siuka, så brukas *Laxatif* med Swiskonlag tilredt.
2. Efter thenne kranckhet begynner med hetzig hufwudwärk, raseri, stor torst och wakande, ty skal man komma honom til hielp med the medel som therom i sina *Capitlar* förmält är.

Then siuke gifwes kornwatn at dricka, thet swalkar honom för then stora hufwudwärken. Man skal taga rosenolja, thet hwita af ägg och ättika, blanda thet wäl tilsammans, häruti skola lindukar wätgiöras och leggas litet warmdt öfwer pannan och tinningarne, sedan laga at then siuke kan bekomma sömn, som ses uti *Capitlet* om at giöra Sömn *pag. 7. & 200.* Och mot afftonen eller natten skola hans fötter eller ben badas uti warmdt [s. 83.] watn och gnidas wäl ned effter, och så leggia then siuka til sömn, men fötterna skola bara liggia. Om then siuke om natten blefwe mycket swag eller machtlös, tå skal man tag rosenwatn och ättika, häruti skola wätgiöras 2 lindukar, hwar så stor som en hand, at hålla til thes the blifwa torra. Bruka thet offta och förnya, tå utdraga the hetan ganska wäl och styrker then siuka. Man må ock taga dukar eller rent lin och binda under fötterna.

3. Till at styrkia hiertat skal man taga röd sand, litet safran och Cardemommor, stöta thet til pulfwer och blanda thet med rosenwatn, och sedan theruti wätgiöra lindukar, som litet wärmas, och läggias öfwer hiertat, tå styrkes och kyles thet.

4. Tag en skied full fengkåls-frö och äfwen så mycket salt, stöt thet tilhopa och sichta thet; sedan tag god ättika och en ung drengs *urin*, af hwarjo 12 lod, theraf gif then siuka 3 eller 4 gånger. Enär Feber påbegrinner, så achta at intet then siuke spy thet up igen.

Uti sielfwa siukdomen.

5. Tag fersk kodyngia wid pass 6 eller 8 skiedblad, blanda then med nys miölkad miölk och silat wäl igenom en duk, gif så *patienten* theraf at dricka en gång om dagen owetandes.
6. *Cardobenedictæ*-watn druckit en god dryck uti största hetan, lindrar och fördrifwer siukdomen.
7. När en blifwer upswullen, så skal han dricka kirfwelwatn.

Uti siukdomens begynnelse wid frässan.

8. *Pulvis Viperarum* ett halfft qwintin i öhl eller *Cardobenedictæ*-watn brukes, och therpå swettas, är ofta försökt.
9. Tag *Tormentille*-pulfwer ett qwintin, och ett qwintin [s. 84.] god Theriach, och blanda thet med *tormentille*-watn, och drick thet medan frässan påstår; lägg tig sedan at swettas så utdrifwes samma siukdom med Guds hielp, thet ware sig Brännesiuka, Pestilentz eller Källe siuka. Thet är ofta pröfwat. Och thetta är allena förståendes när sådan siukdom först anträffar.

Emot then häfftiga och heta hufwudwärken.

10. Tag om wåren knäppar af Aspetråd, enär the begynna löfwas wore bäst, eller öfwerste toppen af pilelöf, eller ock hwita siöblomster 3 händer fulla, smull-trongräs 2 händer fulla, hundekax och Massnarf af hwartera en hand full, hacka thetta smått. Tag så thertil ett halfft skålpund smör och stöt tilhopa uti en mortel; tag thertil 1 qwarter gammalt öhl, koka thet i en kruka tilhopa til thes öhlet är mäst förtärt, pressa thetta sedan igenom en duk och förwarat. Stryk theraf på en duk och lägg öfwer pannan och tinningarna, så stillas wårken och hetan lindras. Thetta kan ock brukas til hetziga swullnader.

För Häfta.

Tag the hwita ändarna af gåseträck och koka i ett halfft stop gammalt öhl til thes fierdeparten är insudin. Gif så then siuka thet på en gång uti säcker eller hånung.

För hwardags Källesiuca.

1. Om lägligt är skall lefwerådran uplätas på then högra armen, eller *salvatella* på then högra handen. Sedan skal man taga Camilleblommor och dill och siuda uti watn, hwaruti then siukas fötter skola badas och gnidas nedåt. Och enär the äro blefne torre skola the under foten gnidas [s. 85.] med salt eller fioleolja eller rosenolja tilsammans blandade. Thereffter skal then siuke; om han så stark är, ränsas och *purgeras* som följer: Tag Hilderot och gör henne ren, skaf then orene barken ifrån och behåll then hwita mellanbarken, hwilken skal små stötas uti en mortel. Theraf skal man taga ett halfft lod och leggja uti 3 skiedar fulla brännewin, och låta thet theruti liggja några timar, och som en tycker krista theraf genom ett

kläde, och gifwa *patienten* brännewinet at dricka. Thenna drick utdrifwer then onda wätskan, hwaraf källesiukan kommer. Och enär han har intagit thenne drick skal han gå och spatsera af och til och therpå fasta uti 6 timar, tå *opererar* thet åfwan och nedan lindrigt. Och om så wore källesiukan ändå icke will förlåta then siuke så skal förberörde drick åter gifwas honom på then 6 dag, så förlåter siukan honom nest Guds hielp och han blifwer bettere. Thenne drick brukas til allehanda källesiukor.

2. Eller: man må taga ett halft eller helt qwintin *rebarbara*, effter personens starckhet, små stött och intagit uti 2 skiedar brännewin.
3. Eller: Man må ock ingifwa then siuka på nyckter maga, och förr än skielfwan antager, ett halfft qwintin *euphorbium* stött til pulfwer med 2 skiedar brännewin, och thetta medel skal brukas hwar tredie dag in til siukdomen förgår.
4. Renefan eller thes frö eller blomster sudit i win och druckit, fördrifwer allehanda källesiuka.
5. Senap til pulfwer stött och indruckit med miöd en tima förr än skielfwan angriper, hafwer hulpit.
6. Haregalle sudin i watn och gifwin then siuka at dricka fördrifwer källesiukan. [s. 86.]
7. Man må taga Alun och stöta henne små med thet hwita af ägget, kummin, god ättika, spinnelwäf och blanda thet tilhopa och lägga på pulsen på båda armarna; lät thet liggia uti 9 timar. Man skal ock binda thet strax *ante paroxysmum* skrifwer *Colerus*.⁶²
8. *Plinius* skrifwer at man skal skiära något af then siukas naglar både på händer och fötter, och älta them uti wax, och hengia thet öfwer en annor dörr, förr än solen upgår, thet skal wara ett wisst medel för hwardags och hwar fierdedags källesiuka.
9. Man må taga then spitzige grobladsroten och torka henne, stöta then til pulfwer, och tagat in med warmdt win eller öhl, förr än siukan enom anfaller, så hielper thet.
10. Ett dödt menniskios sidoben brändt til aska, theraf 1 qwintin delt i 3 delar, och thet i 3 morgoner intagit i warmt win, är ett wiss medel för Feber, besynnerligen om thet är intagit i siukdomens begynnelse. Ett barn gifwes en siettedel af ett qwintin. Somlige skrifwa at man skal taga *Cran. Hom. Pq.* med 7 eller 9 peparkorn til pulfwer stött, och något theraf gifwa *patienten* i 5 eller 7 skiedblad pulfwer med starck ättika, på samma stund skälwan en angripar, och thet i *Nne P. F. & Spir. S.*
11. För allehanda kallesiukor eller kallfeber så många the wara må, är ett hemligit medel. Tag *salvia* en god hand full, ett muskott som godt är, muskotteblomma af samma wigt som muskottet, en lefwandes kräftra, lägg thetta alt i win uti ett käril och bind thet wäl igen och lät stå öfwer natten, sila thet sedan om morgonen och gif *patienten* at dricka, lät honom sedan i en seng wäl swettas, och några mornar så fortfara, och ifrån sömn sig så lenge hålla, thet fördrifwer skiälwan, hwilket många hafwa spordt.
12. Emot alla slags *Feber* säger *Doct. Gabel Höfwer* wara [s. 87.] som ock många hålla före och för wist, at the then 1, 2, 3, och 4 dagen i Majj månad låta öppna *Medianen*

på then ena armen, så skola the hela åhret igenom wara frie för all Feber och Febrisk siukdom.⁶³

13. Ett qwintin lefwande swafwel hwar dag ingifwit uti 3 dagar, hwar dag lika, hielper.
14. Upgräf then spitzige Grobladsroten, häng then om halsen at hon når til hiertegropen, lät then ther blifwa qwarhengiandes i 9 dagar, och tag gran ackt hwilken tid thet giörs effter tidens förlopp, tag then tädan och kastan uti rinnande watn.
15. Tag *Pæonie*-kärnar 28 stycken och stöt til pulfwer, ingif uti 6 lod hwitt win, på then stund Patienten kienner siukdomen komma, warmt, lät så *patienten* lägga sig och hålla sig warm, tå kommer siukdomen heftigt men förswinner straxt.
16. Pulfwer af hasselört i qwintin i win om morgonen druckit, och therpå 3 timar fastat, purgerar åfwan och nedan. Och måste man hålla ordentligheten i mat och drick, så förgår siukdomen.
17. Somlige taga roten af Hyld och skära i små stycken, och slå söt miölk therpå, at thet står 4 finger öfwer. Sedan siudes thet 3 finger af igen och silas ifrån. När siukdomen kiennes komma skal *patienten* dricka theraf en god drick.

För then trediedags källesiuka som i gemen kallas hwarannan dags skiälfwa.

18. Uti alla källesiukor måste man achta sig för söt miölk.
Man skal öppna *medianen* på then högra armen och om man så kunde tåla skal mielträdran uplätas på 3die dagen efter på wenstra handen. Tag *entian*, som kallas baggesöta, [s. 88.] hwit rökelse och bäfwergiäld, siud thet uti gott gammalt öhl, och gif then siuke häraf at dricka emot själfwan.
19. Man skal taga af Oxetungeört 3 stielkar och något af hennes frö och rötter, stöta them sönder och koka uti öhl. Häraf skal man gifwa then siuka at dricka.
20. Några droppar Enebärsolja druckin med *Cardobenedicte*-watn, hielper och är ofta försökt.
21. Til them, som hafwa en starck natur, skal man taga winättika och röra ther uti en god hop salt och giöra thet litet warmdt. Theraf skal man gifwa then siuka 3 eller 4 skiedar fulla eller mer at dricka. Spyr han thet up igen så förlåter siukdomen honom.
22. Watn som är brändt af örten *flammula*, och then siuka ingifwit 3 eller 4 skiedar fulla, effter *patientens* starckhet, fördrifwer thenna kallsiuka, och är en wiss och försökt läkedom.
23. Til laxatif brukas ett halft eller helt qwintin *rebarbara*, effter then siukes kraffter, och ingifwes uti ärtesåd, hwaruti intet salt eller fett är kommit.
Uti alle källesiukor skal en achta, at en intet må någon spis förtära then dagen förr än skälfwan är öfwerständen, och alltid så laga, at en hafwer en tom maga til hennes ankomst, ty ett mögeligit fastande är källesiukans fiende.
24. *Oswald Gabel Höfwer* skrifwer at man skal taga ett friskt Giedde hierta at äta eller insluka.⁶⁴

Elex. Diaphen. ett eller halft annat lod, effter then siukas starckhet, thet purgerar och utdrifwer siukdommens rot.

För then fierdedags kallesiuka, som kallas i gemen hwar trediedags skiälfwa.

25. Enär man thenne siukdom först förnimmer, så bör *medianen* [s. 89.] uplätas, och then siuke *purgeras* med *rabarbara* eller med then *purgantz* som om hylderot skrifwit står §. 17. för hwardags skälfwa. Therefter skal man gifwa then siuka om morgonen tidigt 1 qwintin *Angelica*, stött til pulfwer med kornwatn. Eller: man må gifwa then siuka ett eller 2 qwintin rätt god *Teriac* med ett lod brännewin som är beblandadt med win, hwaruti mynta är sudin, och thet skal wara warmdt när thet ingifwes. Sedan skall then siuke nedleggias och höljas wäl på honom, at han kan swettas.

26. *Entian* stött til pulfwer, och then siuke ingifwit med en drick warmdt win, emotstår thenna siukdomen.

27. Man skal taga lagen af Grodblad och blanda honom med *Claret*, och gifwa then siuka til at dricka 20 timar förr än siukan kommer, thet hielper at hon intet igenkommer.

28. Thet är bewisligit at enebärs-olja är ett förnemligit medel för thenna siukdomen, at *patienten* til ett qwintin ingifwes uti warmdt win eller annan beqwemlig wätska på en gång, och ther med 2 eller 3 resor fortfarit. Thetta hafwer jag försökt åtskillige gånger, och alt wäl befunnit.

Emot allehanda kallesiuka.

29. Tag pulfwer af ekeblad giordt ett skiedblad fullt och drick thet in med brännwin, hielper.

30. Tag *entian* och *Pæonie*-kiernar af hwarjo 1 qwintin, stöt och sammanblanda, gif then siuke uti win 2 timar förr skälfwan ankommer.

31. Hasselörts rot i win intagin emot kiölden begynner, kommer en til swettas.

För Lungesot, Swindesot och Trånsiukan.

1. Man skal gifwa then siuke hwar morgon en god drick [s. 90.] Getemiölk som nymiölkad är, sedan therpå något Rosensäcker.
2. Tag *Pimpinelle*-rot 4 lod, stöt henne små til pulfwer, blanda thet til säcker, af hwilket then siuka skall gifwas ett halfft lod hwar morgon uti *pimpinelle*-rötters watn. Thenne läkedom är mest brukelig och försökt.
3. Man skal ock smörja then siukas bröst med osaltadt Mai-smör, små stött swafwel, *marubium* och the stora brandenesslor, giöra theraf med hånung ett *Electuarium*, och bruka offta något häraf.
4. Tag lefren af en Kalf och gör then ren, tag så en hand full *sabria* små hackad, *destillera* watn af thetta tilsammans, drick af samma watn om morgon och affton en skied full eller 2 fulla skiedar.
5. Tag Gietemiölk en del och lefwandes kräfvetor af rinnande watn, lägg kräfterna i miölken tils the dö eller blifwa fulle af miölk. Stöt them små uti en mortare och *destillera* thetta in *Balneo Maria* eller en glaskolf. Drick af thetta *destillerade* watnet afton och morgon 3 skiedar fulla.
6. Afklipp rumpan och örönen på lefwandes möss, brän thet til askan i en glasserad potta wäl tiltäpt med ler, och bruka then askan i tin dryck. Thetta är en underlig och proberad läkedom för then menniskia som förtorkas och förswinner.

7. Tag *Tussilaginis* ört, stöt then små, grisefläsk så mycket som görs behof, ett ferskt ägg. Thetta skal man blanda tilhopa och koka som en wälling, hwilket när then siuke i 9 dagar brukat hafwer, skal han förnimma underlig hielp som wärdt är at skrifwas, säger *Alexius*.⁶⁵

Ett bad för them som hafwa Twinsot.

8. Man må taga kalfhufwud, som unge äro och nyslachtade 6 stycken med theras *misenteris* och fötterna, äfwenså [s. 91.] många fårehufwud, alle wäl rengiorde, lika som the skulle beredas til mat; sedan skola the siudas uti watn och låtas uti ett starckt kar eller twå; theraf skal beredas ett bad, uti hwilket then siuke skal bada sig i några dagar om morgonen 1 eller 3 timar, och om afftonen sammaledes. Thetta föreskrefne bad skal ofta brukas.

En salfwa brukelig til the lemmar som förswinna.

9. Tag stora brändenesslofrö 1 qwintin, etternässlor och gröna enebär af hwarjo en hand full, osaltadt smör 8 lod, långpeppar ett qwintin, *Venedisk* twål 4 lod, säfwenbohm en hand full, brännewin så mycket som behöfwes, stöt thetta altsammans wäl och blandat. Koka thet sedan och prässa then gröna salfwan utur, och smörg then siuke uti badet med när kroppen och lemmarna äro wäl warme, rif thet wäl in, och twätta lemmarna wäl rena med watn. Eller ock om Mergen i benen förswinner eller förkiöles. Om Sommaren enär solen är gången i kräfwetan, så tag friska kräfvetor af watnet, stöt them och giut starckt brännewin uppå och destillera watn theraf. Med samma watn skola lemmanne smörjas, så komma the sig til rätta igen.

NB. Alt som af swafwel beredes och brännes är altid Lungesotige then beste medicinen.

För Swindesot.

10. Man skal taga ett ägg som nyss wurpit är så warmdt som thet kommer från hönan, blanda theribland grant socker och dricka thet ut, therpå fasta i 2 timar. Bruka thet några dagar effter annan, hwarwid bör hollas en rett *diet*. [s. 92.]

För såra och skabbiga händer.

1. Tag hånung en skied full, twenne äggeblommor wäl sönderslagne, litet rosenwatn; blanda thet tilsammans och lät siuda tiockt, smörg händerna thermed och twetta them sedan i rent watn, thetta håller händerna rena utan sår och massel.
2. Tag thet hwita af ett ägg och klappa thet wäl sönder, rör theruti litet hwetemiöl, rosenwatn och stötta pomerantzskal, afhwarjo så mycket en wil, siud thet tilhopa och smörg händerna thermed.
3. Tag ett gott stycke rågbröd och lägg thet några timar i friskt watn, til thess thet blifwer wäl wekt, tryck sedan thet genom ett groft linneklåde, twetta händerna thermed. Thetta tienar i synnerhet för then flytande skabb och klåda.

För Qwesan uti fingeren som somlige kalla thet onda betet, hwilket setter sig emellan lederna uti fingeren, och blifwer i förstone hårdt, sedan upswäller och wärker grufweligen.

1. Tag Rödlök, hwitlök, kummin, ris och salt, af hwarjo lika mycket, stöt thet til must och lägg på skadan.
2. Man må ock legga warmdt hwetebröd på skadan, thet stillar wärken.
3. Bind en Metemark theruppå, dör han så dör ock matken i fingren.
4. Titt egit gyllende plåster öfwerlagdt och med kläde ombundit, hielper och är ofta försökt.
5. Tag kattelort och bind öfwer, tå dör matken eller marken. Är then för hård så upblötes han med hånung eller watn, men är han förmycket wåt så legges hwete miöl til. [s. 93.]
6. Tag Rågmiöl, hånung och salt, *dito* äggeblomma, gör theraf plåster och legg wid.
7. Tag hwitlök och swafwel, stöt thet i en mortare med ättika och legg warmdt öfwer.
8. Tag krut och stöt thet wäl ihop med ferskt smör, och pålägg.

För wärk uti Knän eller Låren.

Härom är förut nämndt *pag.* 65. Ock kan man bruka effterföljande medel.

1. Then siuke måste intet niuta annan mat än then som snart fördöfwes, ingalunda thet, som surt är, äta. Han må låta öppna en ådra framman på foten hos then lilla tå; ock må han uplåta en ådra på then stora tå, eller en på fotabladet emellan wristen och then store tå, thet hielper och är ofta försökt.
2. Til knäns bräcklighet och wärck berömmes tegelstens olja, för all *ungventer* och smörjelser, i synnerhet om thet kommer af kall fluss.
3. Härtill *appliceras* ock warmdt bad.

För Wärk uti Benen och Fötterna.

Här brukes samma åderlåtande, som om knän sagdt är. Tag etternässlor eller brändnässlor,

koka them lyckt uti godt gammalt öhl, sedan bind thet omkring benen med ett kläde thet varmesta en kan fördraga. Bruka thet ofta, ty thet hielper wisseligen.

Om Qwinnans tid är förstoppad.

1. Then siuke skall bruka then mat, som lätt fördöfwes, och ingen miölk eller något som med ättika tilredt är förtära, icke heller säfwa för mycket, utan ibland bemöda sig något med gående, och wäl taga sig til wahra för hetzighet [s. 94.] i wrede, förskräckelse, sorg och stort bekymmer. Til thenna kranckhet skall icke brukas någon läkedom förrän wid samma tiden som hon borde hafwa sin siukdom, och tå bekommer henne mycket wäl om hon låter uplåta en ådra under anekelen innan på foten, hwilken kallas *saphena* eller rosenådra.
2. Tag af then *Boras*, som Guldsmederna bruka enär the löda silfwer tilsammans, i qwintin, och *Cassia lignea* i qwintin, thetta skal qwinnan dricka uti salvia eller annat beqwämligit *destillerat watn*, hwilket skal ske på then första nymånads dag som nyet tendes.

3. Tag Ruta, Malört, Gråbo och 9 eller 10 sönderstötte pepparkorn, siud tillsammans uti win eller öhl och gif qwinnan thet at dricka, när hon skulle hafwa sin sjukdom.
4. Några pepparkorn och bäfwergjæld druckit med hånungs watn, fodrar ock wäl.
5. Ett qwintin hasselörts-rot til pulfwer i miöd eller hånungs watn, som är *destillerat* af hassel-ört, 2. a 3 Lod druckit öppnar modren, och utdrifwer ehwad ther inne är, och ware sig lefwandes eller dödt, ty bör sådant tagas noga i acht, at thet icke missbrukas.
6. Tysk *Salvia* sudin och ätin gör thet samma.
7. Salwie-watn 3 eller 4 Lod druckit drifwer qwinnes tid, och thet döda fostret af modrens lif.
8. Tag krut och säfwenbohm, af hwarjo 2 Lod, saffran 2 qwintin, *Olibani* en skrupel, torkad dufwoblod 3 qwintin, alt *pulveriseradt* och rengjordt tillsammans blandat, och gif ther af in ett halfft qwintin på nychter maga.
9. *Gummi oppo ponacum* 2 Scrupel til en *Drachma* uti win druckit fordrar naturliga tiden. *Pop.* [s. 95.]
10. Myrrha en *Drachma* uti win druckit eller ock i såppa *resolverat* och intagit fordrar ock.
11. Watn som är *destillerat* af the blå Lillierötter, Iris 3 lod, söndergjordt och ihopblandadt, och druckit öppnar then förstoppade modren, och drifwer flussen fort.
12. Tag Åbrådswatn och lägg åbrädd theruti, lät then siuka dricka thet om aftonen när hon går til sengs, så går flussen fort.
13. Myrrha och *Venedisk* borras, af hwarjo en half Scrupel tillsammans stött och blandadt, och uti win ingifwit, när månen tändes och ny blifwer, är ett wist medel.
14. Rödlöksaft druckin drifwer weldeligen.
15. Tag hwitt säcker så mycket tu wilt, droppa theruti några droppar *Vitriol*, gör som en Latweg, tag theraf in ett halfft lod, thet hielper.
16. Et *decoctum* eller upsöd af tusendgyllens-ört, en god drick warmt druckit fastandes, läker tiderna, som är offta försökt.
17. *Recabungä* eller barckpungen på tyska, af then tages 5 blad hwar morgon, och ätes rå med litet salt nychtert, är godt. Eller:
18. Ringeblommeblad på lika sett brukade, berömmas ibland the förnemste medel för thenna sjukdomen. Somliga leggä Ringelblommor i win och dricka theraf hwar morgon en drick warmdt.
19. Tag Lagerbär ett halfft lod, muskottblomma 1 qwintin och litet ingefära, gör til pulfwer med hwart annat. Utaf thetta pulfwer tag så mycket tu kan fatta med tre finger, och lägg uti litet såppa och ät hwar morgon tu upstår, och bruka i 3 dagar efter annan, therpå fasta en timma eller två, och hålt en rätt *diet*. [s. 96.]

Om Qwinnan hafwer sin tid för mycket.

Man skal taga sig wara at qwinnes tid icke för hastigt stilles, på thet at thet icke gör henne skada, at hon kunde bekomma stora sjukdomar therigenom.

1. Miölk som glödande stäl är släckt uti, gifwes then siuka at dricka esomofftast.

2. Man siuder Risgryn eller hwetemiöl uti Getemiölk, och gifwer qwinnan theraf at äta, tå stilles flytelsen theraf thess snarare; eller brukes som förmäldt är om blodsot.
3. Man må taga thet skinn, som sitter i krogan på höns, och torka thet, sedan skal thet stötas til pulfwer, och gifwas qwinnan uti dricka affton och morgon, thet hielper, och är offra försökt.
4. Om qwinnan dricker thet watn som är brändt af Ekelöf 3 gånger om dagen, 5 lod hwar gång, thet stillar snart.
5. Tag en padda eller Fröa som är oskamferad, lät henne uti en sten- eller ler-kruka wäl igenlyckt eller igentäpt, och lät henne theruti dö, och torkas utan solskin, eld och wäder, sedan skal hon förwaras uti ett käril af silf eller kåppar gjordt, och hengias på halsen, thet stoppar allahanda blod och i synnerhet qwinnones tid, och thet är wiss och sant.
6. Meyram sudin uti win, och thet druckit stillar then hwita flytelsen, thet samma gör Meyrams-watn 3 eller 4 lod druckit.
7. Tag gråbo uti öhl eller win sudin och silad, blanda så drycken med stötte muskater, och bruka för then hwita flytelsen.
8. Tag Menniskioben af jorden, ty the äro bäst, lägg i en ny potta och lät brännas til pulfwer uti en krukumakareugn, gif qwinnan in så mycket som en böna tungt eller ett halfft [s. 97.] qwintin uti warmdt öhl eller win så stoppar thet snart then röda flytelsen.
9. Alun uti watn smält och med linklutar idoppadt och lagdt som oftast öfwer qweden, stillar röd och whit flytelse.
10. Tag thet hwita mäs, som wexer på ek, torka och stöt till pulfwer, gif theraf in et qwintin uti rödt win, ekelöf watn eller annan beqwämlig wätska som stoppar, tå stillas flytelsen wisst. Then som icke kan bekomma sådant watn eller therom hafwer förstånd, han må taga win, öhl eller annan wätska och släckia glödande kål uti, bruka i stället.
11. *Pulveriserat Gallas* druckit i Grodbladswatn hielper, en stor tårr-kåpp under qwinnones högra bryst satt, efter ingifwandet, hielper wisst.
12. Tag whit Lillierot, skär tunna skifwor theraf och gif qwinnan at äta, så gifwer barnet sig straxt neder, som ock efterbörden, utan qwinns eller fostrets skada, är *proberat*.
13. Tag ett par ägg som man annars plägar koka them, och gif qwinnan ett par skiedblad in af samma äggesåppa, tå utdrifwes fostret, fast än thet allaredan dödt wore.

Om Qwinnan qwäls med barn, och icke kan föda.

1. Man kommer qwinnan til at nysa, så hielper thet mycket.
2. Tag en skied full hånung och twenne skiedar watn, och warm thetta tilsammans, gif qwinnan at dricka, thet fordrar wäl.
3. Tag litet Lagerolja och gif henne med warmdt watn at dricka, thet gör födslen lätt. [s. 98.]
4. Ett eller twå pepparkorn ätne gör födslen lätt och utdrifwer *secundinen*.

5. Gif then siuka qwinnan i qwintin bäfwergiäld, och *Gummi assæ Fætidæ* så stort som en ärt, wäl sönderrifwit uti win, som med watn blandat är, at dricka, tå föder hon straxt.
6. Canelbarck småstött och med win druckin gör födslen lätt.
7. Watn som är brändt af the hwite lillier druckit 3 lod tillika drifwer fostret af moderlifwet, och alt annat hwad som i modren är.
8. Gråbo-watn 3 lod tillika druckit, gör födzlen lätt och utdrifwer fostret.
9. Tag ett ormskin, och bind thet på qwinnans ankel, thet gör födslen lätt, och at hon snarligen föder, men thet skal snarligen lässas tädan igen.

At drifwa dödt foster af moderlifwet.

1. Gif qwinnan af en annan qwinnos miölk at dricka, så går fostret ifrån henne.
2. Gör en rök under up af swafwel, tå utdrifwes thet döda fostret och modren rensas.
3. Siud Timian i win och gif qwinnan ther af at dricka.
4. Camilleblomme-watn druckit 3 eller 4 lod hielper.
5. Watn som *destillerat är af* Hasselnöt, eller ock ört af hassel, druckit 3 eller 4 lod, är gott.
6. Twå qwintin Trochilos af myrrha i enbärs-watn druckit, thetta är så starckt at thet utdrifwer både tiden, wexten eller barnet, antingen thet är lefwandes eller dödt, om man brukar thet ofta.
7. Tre eller 4 lod *salvia*-watn druckit gör thet samma. [s. 99.]

Om Qwinnan qwäls med barn, och icke kan föda.

1. Gif qwinnan af en annans qwinnos miölk owetandes, så går thet fort.
2. Ekemistel och *mumia*, af hwarjo så stort, som en stor ärt, ingifwit uti warndt win, är en god hielp.
3. Tag en älgeklo, som i rättan tid är fången, bind then på lifwet, wändandes then spitzige ändan ned åt.
4. Tag *Boras* en *Carolin* swår, och 4 eller 5 hela små Saffrans korn, gif thet in uti warndt win, och icke förr än barnet står i födzlen.
5. Hundmiölk ett skiedblad indruckit, hielper om icke annat hielper, eller ock sin äkta mans urin indruckit.
6. Om qwinnan är mycket wanmechtig så fyll en liten påsse med muskott och enebär sönderstött och i ättika blött, lägg thet öfwer pulsen på armen.

Om Qwinnan icke blifwer af med efterbörden.

Om hon mycket swag är, så skal hon i förstone stärkas med win-såppa, beredd med äggeblomma, Canel och litet safran.

1. Man må siuda Gråbo uti litet öhl eller win och gifwa qwinnan at dricka warndt, thet hielper henne, och är ofta försökt.
2. Tag Ringeblomma med örten och blomstret, torka henne wäl, så skal man tända eld på henne med ett waxlius, och låta röken gå up under qwinnan.
3. *Sal armonicum* i qwintin med win druckit utdrifwer effterbörden. [s. 100.]

4. Hwitlöks must ett halfft äggskal fullt druckit utdrifwer huden, och fordrar barnfånget weldeliga.
5. Hållört, myrrha och peppar sudne uti win, och thet druckit, utdrifwer huden och fordrar all orenlighet af modren, och är ganska nyttigt för them, som liggia i barnseng.
6. Åbrådd sudit i win med litet myrrha, och druckit, gör thet samma.
7. Tag Ekemisstel grant silad, så mycket tu med tre finger taga kan, gif thet in uti en såppa, eller ock kummin et nöteskal fullt i sender.
8. Siud Meyram wäl sönderskurin i win, och gif thet in, thet hielper wisst.
9. Om effterbörden icke wil af stellet, och flussen går lika fort, så tag Nässlor och hwitlök, knå them små wäl tilhopa, och bind på then wenstra handen på then lilla finger, och tå *secundinen* framkommen är, så låssa thet straxt tädan.
10. Meyram-win kokadt, och theraf ingifwit, hielper.

För Ref och Wärk efter barnfödslen.

1. Gråbo-watn 2 eller 3 resor druckit.
2. Gör äggesoppa med win, theruti äggeblommor, Canel, saffran och muskotteblomma.
3. Men i synnerhet för thet myckna ref så tag barken af Ekträd, och siud then med hånung och watn, sedan sila thet och gif qwinnan at dricka warmdt, thet hielper wisst.
4. Tag rödlök, stöt then med ferskt smör och litet saffran, och förtär thet uppå tunt bröd. [s. 101.]

För Spänebölder.

Ett utwaldt plåster som bölden mognar, werkar och förtärer.

1. Tag *Althea* rot 3 lod, ålands rot 2. Lod, kattostegräs och rot två händer fulla, mynta 4 hand full, linfrö, *Fænum gracum* åå 3 lod. Alt thetta skal wäl torkas och til pulfwer stötas och med söt miölk til plåster kokas, thet sedan på en Linduk strykas, och så warmdt, som *patienten* kan tåla, på bröstet och wärken lagdt tils thet torrt blifwer; sedan strykes ett annat friskt uppå lika sätt och brukas framgent. Thetta förtärer materien inwärtas utan wärk, rensar och läker.

För Modrens upstötelse.

1. Man må med thet första wäta en fiäder i ättika och stoppa henne uti qwinnes näsebår, thet hielper.
2. Man må taga hårpåx och leggia på eldsglöder, och låta then röken gå in uti qwinnes hals thet mesta som en kan.
3. Swafwelrök updragen uti näsan, sammaledes uptände åcker-, hönse-, eller andra fiäder och hår ther til, lucktat eller indragit, men en skall ackta, at samme rök icke kommer up under qwinnan.
4. Hiertansfrögd små skurin eller hackad och lagd en natt uti sudit win, och sedan brändt watn theraf uti glas-hiell, theraf druckit 3 eller 4 skiedar tillika, thet stillar modrens upstötelse på samma stund.

5. Tag thet som silat och raspat är af hästehof, som är som aldra subtilast och gran-nast, 2. Lod, *assa fetide* 1 qwintin, pulfwer silade af Geteklöfwor et halfft lod, huden på fikon, 3 qwintin, thetta altsammans til pulfwer blandadt. *Dosis 1 Scrupel på rena* kåhl lagdt och [s. 102.] brukadt, thet drager förstoppelsen från hier-tat, lättgör hufwudet, rensar hiernan, stillar modran, och gifwer hela lifwet luft.
6. Tag Libbesticke-blad en god del och lägg under armhålen antingen then är grön eller torr, och något af thes rötter ätit, samt tuggat och lagdt öfwer nafwelen; thetta brukas så ofta modren upstöter.
7. Tobaksblader warme gjorde och öfwer nafwelen lagde, som ock på then ort hwar Modren innanför ligger, skal straxt hielpa.
8. Tobaksolja eller röken i näsan indragen skall straxt beswinnelsen fördrifwa.

Emot Modrens orolighet, at hon löper ifrån then ena sidan til then andra.

The qwinfolck som thenna siukdom hafwa, the hafwa myckin plåga i sidorna och hos nafwelen; the kenna en ting som wältar ifrå then ena sidan til then andra; the hafwa en ond maga och ingen lust til mat; och then stund the äro fastande tyckes them at the gierna wilja spy; the hafwa ryggwärcck, hufwudwärcck och ondt i alla lemmar.

Uti thenna siukdom är förbudit at förtära peppar, lök, hwittlök och ättika.

1. Enebär sudne i win, och thet offra druckit, hielper.
2. Man må taga 3 waxlius fingers långa och settia them på en rund bröds kifwa och legge henne på qwinnes nafwel och tända eld på liusen, och taga ett passeglas och hålla thet öfwer liusen tils thet blifwer wäl warmdt; sedan skal thet tryckas neder på buken ikring bröds kifwan, tå släckna liusen, och glaset drager modren i sitt rum igen.
3. Stöt kummin små och siud thet uti hånung och bomolja, [s. 103.] wätgör här uti bomull och lägg then på buken.
4. Hiertansfrögd sudin i watn, och thet druckit, stillar modrens orolighet.
5. *Loch sanum & expertum* på *Apotheket* köipt för 2 öre, gif thet in uti warmdt öhl eller win, bruka thet 3 gånger, sedan kommer hon til at swettas och förbättras.
6. Femton pionæ stenar til pulfwer stötte och druckit i miöd, hielper.

Ett gyllende Moderwatn för alla möderners bräckligheter, ehwad namn the hafwa må.

Härtil tager man thet besta brännewin som man kan bekomma ett halfft stop, bäfwer giäld ett och ett halfft lod, Campher 1 lod, hyldebär ett halfft lod, lägg alt tilsammans i ett glas wäl tilbundit at starckheten innehålles, lät thet stå på en warm ort i solen eller eljest i 24 timar, sedan kan man thet bruka 2 eller 3 skiedblad intagit enär behof görs. Thetta icke allenast wid äfwanskrefne tilfelle, utan ock när qwinnan hafwer födt sitt foster, tå straxt tages ett skiedblad eller två i litet warmt win och säcker, eller *per se* på en gång utdruckit, thet hielper modren igen uti sitt stelle, och refwen eller wärken aldeles borttager, och förhindrar många tilstötande siukdomar.

För bulin moder.

Ther til äro these teckn: Qwinnan hafwer myckin wärck i sina liuskar; hafwer til mat wämjelse, en stackot och trång anda, hufwudwärc och undertiden ländewärck. [s. 104.]

1. Man skal uplåta *salvatellam* på then högra handen, och thereffter then ådra, som ligger under ankelen, innan på foten.
2. Watn af brunelleört druckit om morgonen fastandes 4 lod tillika hielper.

För Spänebölder.

Thet kommer utaf miölkens öfwerflödighet, ty tå äro bröstten upswullne och klara, men kommer thet af en serdeles böld, tå är wärken på ett stelle, bröstet är rödt och swullit med stor pina.

1. Man skal taga rensicktat bönemiöl och blanda thet med äggehwhita, och lägga på bröstet.
2. Ålandsrotz ferske blad kristade emellan 2 gråstenar och lagdt på bröstet, hielper.
3. Geteträck sudin uti gammalt öhl, och plåster häraf giordt, och på bölden lagdt, fördrifwer swullnaden och wärken.

För Bulna bröst och thes stor-Wärk.

1. Skiär mellan barken upåt på en grön Hyld, renskummad hånung, söt flöte och litet onött wax; siud thet under låck, stryk thet sedan på swullnaden med en fiäder, tå får then siuka ro och lisa, och kommer til sömn. Thenna smörjelse må intet blifwa gammal, utan hwar tredie eller fierde dag ny giöras. Thenne läker ock fast stycken woro fallne utur bröstet, och är ofta försökt.
2. The öppna qwinnobrösten, som kiöttet förtäres på, hafwer thetta för många hulpit, at the ofta såret rensat med Cardobened. watn, och ströt *Cardobenedicte* pulfwer therpå.

At utdrifwa ormar, eller andra sådana förgiftigare Creatur, af menniskiolif.

1. Tag gråbo, malört och tusendgyllens ört, siud thet tilsamman [s. 105.] uti ättika, och gif *patienten* häraf at dricka några gånger på fastande maga; så skal man förnimma hielp. Af en berömd *Auctor*.
2. *Cardobenedicte*-watn druckit fördrifwer ormar.
3. Wichtrill til pulfwer stött och blandadt med honung, och theraf gifwit then siuka ett skiedblad fullt på nycter maga, dräper ormar och matkar, som är försökt; Enär man thet förnimmer, så skal *materien* utdrifwas med en lindrig och beqwämlig *purgation*.
4. Tag och brän gamla skosålor och sätt en lång tratt theröfwer, lät *patienten* then röken inswällja thet mästa han kan, så måste thet förgiftiga diuret ut. Wil man leggja raspat hiorthorn til, så är thet thesto starkare.
5. Somlige taga raspadt hiortehorn och then *gummi galbanum* med ruta uptända, hwilken rök fördrifwer både huggormar och ödelor af sin wåning, thet är sant och wisst.
6. *Sempertins*-ört kokad i win, och thet druckit, fördrifwer ormar.

7. Roten af *Bryonia* är alla förgifftige diur, som i menniskian äro komne, ett förgifft, och the måste ändteligen undanflyn.
8. Nybakadt warmdt bröd med smör öfwersatt hielper.

För Ornehugg eller andra sådane förgifftige Creaturs bet och sting.

1. Om någon blifwer ornehuggen och dricker en god drick winättika, tå gifwer etteret sig ut, och förgifftet bortgår.
2. God Theriach blandat med *Cardobenedicte*-watn och druckit hielper wisseligen. Ock må man leggja theraf på såret utwärtet.
3. Grön winterhamp små stötter och på såret lagd utdrager förgifften, som är ofta försökt. [s. 106.]
4. Ålandsrot til pulfwer stött, och thet druckit med win eller öhl, utdrifwer förgifftet.
5. *Sempertinæ*-ört stött och på såret lagd utdrager förgifftet.
6. Hwitlök med win druckit, brukas ock.
7. Salt stött och i en linduk hengdt i ättika och sedan lagt på ormebetet, helar thet.

Om ett barn hafwer swåra drömar.

Thet bör icke såfwa straxt thet hafwer ätit och ditt, utan man skal gifwa thet litet hånung at slicka, sedan är thet godt at thet gifwes litet Theriachelse in med miölk.

För fallande sot åt barn.

Enär the en sådan siukdom bekomma så gråta the och qwida uti sömnen, och förskräckas, kunna icke roligen såfwa, blifwa mycket heta, och andan luktar illa.

Enär sådant förnimmes skall man komma them til hielp med litet theriachelse i miölk ingifwit, och enär månen aftager uti nedanet, tå heng om barnets hals *pione*-kiernar och rot, hwilket är ofta försökt.

Eller:

Gif barnet at dricka löpe utaf en hare uti fiolewatn, eller annan beqwämligt *destillerat* watn, och samma dag skal thet icke dia eller förtära någon miölk. Somlige intaga thet uti hånungs-watn.

NB. The förste 3 dagar bör barnet spisas med en annors ren miölk.

Om barnen mycket nysa och prusta.

Thetta kommer af en böld som wexer uti hiernan, therföre [s. 107.] skal man leggja kölande ting på hufwudet, ware sig Oljer, watn eller lag. Man skall ock stöta basiliika, ware sig grön eller torr, och låta theraf uti näsan.

För stor Barnehosta.

Man skal giuta warmdt watn på barnsens hufwud med handen, hållandes thet 2 spann öfwer hufwudet, hwilket skal ske på en half timas tid, thereffter smörg tungan på barnet med hånung, och tryck henne sachteliga ned med fingeret, på thet barnet må spy och kasta up, så blifwer thet bättre.

Thet är ock godt at man smörjer barnets bröst med *Alte*-salfwa eller ock med osaltadt smör.

Om barn få tarmelopp.

Tag ny tegelsten och rent wax, *destillera* en olja här af, smörg skadan med samma olja i några dagar, och gif thet några droppar i win; hålt thet wäl med bad, och lät thet icke gråta.

Terpentins olja brukes i lika måtto utwärt, så skadan är bunden.

Om barnens hemliga lem swullnar.

Tag stött stärkelse och blanda then med äggehwhita, och lägg på skadan eller swullnaden, med ett grant linnet kläde.

För hicka.

Smörg barnets maga med Lagerolja, eller annor olja som warmar, så framt magen är förkyld. Man kan ock ingifwa några droppar mynte-olja. [s. 108.]

Om barn ofta spyr.

Gif thet in stötte neglikor så mycket som 3 biuggkorn wäga, eller smörg magan med Lagerolja.

För twinesot eller trånsiukan, at barnet förwissnar.

1. Tag hufwudet med fötter och ben af en wädur, giut ther uppå mycket watn, och lät thet så lenge siuda at kiöttet faller ifrån benen. Uti samma watn skal man offta bada barnet, sedan torkat wäl, och smörgat med thenna salfwä:
2. Tag osaltadt smör och rosenolja af hwarjo 3 lod, swinister halfftannat lod, wax ett halfft lod, smält tilsammans til en smörjelse, och bruka.
3. Tag wax, swinister, fåretalg och osaltadt smör, och giör theraf en smörjelse.

För borttagenhet eller *Paralysis*.

Är ett sådant at barnet icke hafwer macht at röra lemmarna, eller kunna gå.

Man skal bada barnet fastandes uti thet watn, som Camilleblommor sudne äro, och sedan smörjat med effterföljande smörjelse:

Tag hwit Lillie-olja och bäfwergjälts-olja och blanda med litet wax, och smörg, eller bruka i stället andra warma salfwor och oljor. Men äro alle lemmarne slake så tag bomolja 2 lod, *euphorbium* 1 qwintin, wax ett halfft lod, smält tilsammans på en sacht eld, och giör plåster theraf, stryk thet på ett stycke swenskt läder, och lägg längs nid åt ryggbenen. [s. 109.]

För förstockat blod i lifwet eller ock förgifft.

Tag lefwande swafwel, ingif theraf så stort som en liten nöt, thet fördrifwer på stunden blodet, samt förgifft af lifwet.

Emot stötta Leder och Lefrad blod.

Tag *entian* och stöt til pulfwer, bomolja, och *tempererat* wäl med hwart annat, och lägg plåsterwis öfwer skadan, thet hielper mycket wäl.

För blå fleckar, som af stötande komma.

Tag hwit hwitrot (*Sigillum salomonis*) gör en salfwa theraf med bomolja, och styk öfwer.

Emot förryckta leder.

Tag watn, ärtika, och salt, lät thet en god stund siuda, wåtgör en fyradubbel duk theruti, och lägg öfwer skadan och swullnaden. Bruka thet ofta ty thet hielper. Eller tag kattosteört och rötter, lät thet en god stund siuda uti titt egit watn och bind warmdt öfwer.

För alla hetzige och swullna skador, then gyllende miölk kallad.

1. Tag silfwerglitt en fierndel, alun en åtonde del, salt en hand full, siud uti ett halfft stop watn med halfft ärtika, uti en ny potta til tredingen är insudin, så är thet beredt. Theruti wåtgör dukar och slå öfwer, thet hielper underligen.

Eller:

2. Tag silfwerglitt 2 lod och siud uti 4 lod ärtika, sedan tag [s. 110.] 2 lod salt och siud i 4 lod watn, behålt så hwart för sig, och enär tu thet wil bruka så slå af the begge watn tilsammans; så blifwer thet en miölk, lägg dukar theruti, och legg på skadan, som sagt är om then gyllende miölken.

För kall brand.

Tag en Jungfrus urin, som hafwer sitt *menstruum*, wät dukar theruti, och lägg öfwer skadan.

För gamle och diupa skador.

Tag *terpentin* 2 lod, twätta then 3 gånger i watn och then 4de gången med win, tag thetill rosenhåning 2 lod och litet kornmiöl, gör en salfwa, hwaruti man doppar welarne som instickes i skadorne.

Salfwa til friska sår.

Tag bomolja en del, och två delar godt win eller bränwin, håll thet i en panna öfwer elden at siuda, enär thet wänder åter at gnissla tag thet ifrån, så är thet beredt, och helar underligen.

För Liktorner.

Tag säfwenboms blader, lägg i win en dag och natt, stöt eller krista them sedan, och lägg så på Liktorner i 3 dagar.

För gulesot.

Thetta medlet har en man i Stockholm brukat och för godt befunnit.

1. Han tog ett ägg och kokade thet i then siukas watn och stack thet några gånger igenom med en prygl, och lade thet åter [s. 111.] i then siukas urin 3 eller 4 timar, tog thet sedan ut och lade i elden och förbrände thet, thereffter fingo the siuka sin helsa igen.

Ett annat.

2. Tag Matram och skiär honom sönder, och tag in i ett skiedblad med tredie delen salt. *proba.*

NB. Enär man *Continuerar* med någon dryck för gulesot, tå skrifwes af någre at man i medlertid skal taga then siukas watn och låta i en blåsa och uti kårsteningen i röken uphengia, och låtat hengia til thes thet borttorkas.

För hufwudflussar, som falla ned ifrån hufwudet, och Lemmarna skada.

Tag godt Anis-brännewin 6 lod, och 1 lod Theriach eller mitridat, wäl ihopblanda, uti ett glas stående öfwer natten, theraf brukat ett skiedblad morgonen på nychter maga. *prob.* Och rök tig med then Wirach som tages af myrstacken.

Några *extraord. observationer af Lonneri ört.*

Hwit Wirach, *Thus Album, olibanum* alt ett slag.

1. Med ärtika och olja bemängdt och the slemma utslagne sår på kroppen med bestrukit, så warder kroppen ren och klar.
2. Med Miölk beblandat, och lagt på effterdelen, hielper.
3. Röken af *Olibano* förtager sorgmodighet, förwarar, stärker hiertat, och gifwer lustigt mod.

Hyldewatn til 6 lod druckit, gör krafftig stolgång utan skada, gifwer lifwet lust och fördrifwer.

Ekemistel.

1. Om ett barn har spolormar eller matkar i lifwet så tag barken af Misteln smått stött, och barnet med warm miölk [s. 112.] gifwit dricka, så dör matken på 9 timars tid, och hielper icke allenast menniskior utan ock boskap.
2. Then som hafwer blodgång, tage Ekemistel och bloman af ett kokat ägg, och bruka thet nychtert.

Elleborus Niger, swart Nyserot.

1. Thenne *elleborus* fördrifwer genom stolgång the onde och slemme fuchtigheter af lifwet på menniskian.
2. Af swart nyserot druckit fördrifwer genom stolgång alla kranckheter af inwertes lemmar.
3. Hwilken som har ett förstoppat och trångt bröst, then koke nyserots ört uti litet win och hånung, sile thet genom en duk, thet samma dricke om afftonen enär han går til seng, så lindrar thet bröstet, ränsar magan och all ond fuchtighet af kroppen.
4. Hwilken samma rot stadig brukar, behåller en ren blod, then rensar hufwudet och alle thes lemmar ifrån många kranckheter.

Cardiaca Hertzgespan.

1. Safftet af *Cardiaca* med säcker brändt och nychtert brukat är godt för ett bäfwande hierta.

2. Stöt med ört och rot tilsammans, förtager hiertans twång om thet på bröstet lägges.

***Bryonia* Stickwurtz.**

1. Tag thenna rot och lägg til elden och stek lika som rofwor, skiär henne sedan i stycken, så går theraf ett dam eller en rök, och hwilken orm, groda eller annat förgiftigt diur then bekommer, måste dö på timen eller fly.
2. *Bryonia* pulfweriserad och ingifwin med getemiölk om aftonen, sedan therpå intet druckit, fördrifwer af menniskian ormar och grodor, som någon lång tid hafwa innewarit. [s. 113.]
3. Roten på halsen hengd är god för kramp och fallande.
4. 8 lod af *Bryoniæ*-rotz-watn druckit nychtert, gifwer stolgång.

Aleträ.

1. Alelöf uti hett win doppadt på swullnaden och jemwäl på bölder lagdt, hielper wistt.
2. Grönt Alelöf uti Skon lagt, och therpå gångit, utdrager wärk och heta af fötterna.

***Polipodium*, Stensöta i synnerhet som wexer på Eketrä.**

1. Roten skall siuda med hönsekiörts soppa, hånung och watn, och så brukas, så förtager thet *Melancholi*.
2. *Polipodii*-rot til watn *destillerad*, och ther morgon och afton druckit hwar gång 4 lod, är godt för hosta, *Melancholi*, swärmodighet och bedröfwelse, gör widt om bröstet, lifwet lindrigt, rensar blodet och fördrifwer swära drömar.
In summa, thes rot förhindrar många kranckheter.

***Malva*, Kattost.**

Watn som är *destilleradt* af samma örts rot til 8 lod druckit bewekar lifwet, bryter inwärtens bölder, och helar them.

***Assa fetida*.**

För fallandesot tag en skrupel, och en skrupel pepparkorn, senapskorn i qwintin, *pulverisera* thetta tilsammans och 2 gånger i wekan intagit uti lawendelwatn, then första wekan på månaden, så skal han then månaden wara säker och fri. [s. 114.]

Ett gammalt *Laxatif*, som utförer slem och galla.

Tag medlersta barken af hyldeträd 1 lod, samt ock the första unga löfknoppar på hyldeträ ett halft lod, Canel, Ingefära, Anis, och fångkåls-frö, af hwarjo i qwintin, slås tilsammans i ett glas, therpå slås godt win at thet står en finger öwer krydderna, lät stå öfwer natten tilhopa, och om morgonen silat och drick thet, thet laxerar utan fara.

Ett annat.

Tag, som förr är sagdt, allenast the små löfknoppar af hyld om våren, gör theraf en sallat med bomolja, ettika, salt och peppar, thet laxerar och förhindrar många siukdomar från menniskian.

NB. Mellanbarken af hyld, eller the små löfknoppar bruka i stället för Senetz bletter, the äro fast bättre, rå eller torre brukade.

Om tändernes siukdomar hos barn.

1. När tänderna först waxa, tå få barn åtskilliga siukdomar at tandegården och hal-sen swullnar på them, och blifwa löslifwade, och när man tänderna ser och kienner tå skal man gnida tänderna med hånung och salt tilsammans blandadt, tå stillas wårken, och tandekiöttet stärkes.
2. Blanda hånung och smör tilsammans och gnid tandekiöttet.
3. Tag och gnid tänderna med hönsehiärna, tå waxa the utan pina.

Om barnet är mycket löslifwat.

1. Tag böner och koka i ättika, stöt them sedan til mos och [s. 115.] bind thet öfwer barnsens buk, gör thet några gånger.
2. Tag stötta Galläplen, lägg them i watn med biuggmiöl, gör plåster häraf och lägg på buken sedan thet är tilsammans kokadt.
3. Tag löpe af en Giet, så mycket som en siette del af 1 qwintin eller mer, gif barnet thet in at dricka, och samma dag skal thet ingen miölk förtära.
4. Släck ett stycke glöggadt stål uti söt miölk, gör theraf en gröt med hwetemiöl eller stötta risgryn, och gif barnet thet af at äta, tå stillas buklåppet.
5. Siud roser uti watn, och bada barnet thet med.

För Häfta.

Smörg barnsens buk wäl med smör, tag så ett wahnöteskal och fyll thet fullt med smör, och bind thet öfwer nafwelen, så får thet lösen.

För matkar uti buken.

Gif barnet tre dagar om morgonen fastandes en god drick warm miölk at dricka, och på then fierde dag ett halfft qwintin matkefrö, och lät thet så fasta therpå i tre timar.

Eller:

Gif barnet bomolja at dricka, tå dö alle matkerna som äro i barnsens lif.
Mer härom sök framme i Afdelningen. *pag. 61.*

Om Hufwudet på Barn mycket utslår.

Tag erter, koka them i watn utan salt och fett, tag samma såd och wät hufwudet ther med offta. Men achta at hufwudet strax torkas med lindukar. [s. 116.]

För en stackot eller trång anda.

Gör Linfrö til pulfwer, och blanda thet med hånung och gif barnet theraf.
Item. Man skal ock smörja barnsens öra och bak öronen med bomolja esomofftast.

Om öronen flyta.

Man skall skaffa renskummad hånung, och blanda med watn, och låta uti örat.

Eller:

Stöt gallas til pulfwer, och blanda med ättika, och här af i öronen låtit.

För sömnlösa.

Sök therom framman i Afdelningen.

Eller :

Tag wallmoge-hufwuden med thes frö, *temperera* thet tillsammans med rosenolja, och lägg thet öfwer barnets panna och tinningarna.

Item. Qwinnomiölk af then som gifwer pigebarn at di, strukin öfwer pannan, wätgiord med ett kläde och pålagt.

Om barnets Lemmar rysta och bäfwa.

The samma Lemmar skola smörjas med Lageroljo wid warmen, sammaledes ryggbenen, så blifwer thet bättre.

För Magewärk.

Hwar så händer at barn bekommer magewärk, at thet mycket gråter och undertiden upkastar, tå smält bomolja och wax tillsammans, wätgiör så bomull först uti warmdt-watn, och sedan uti thenna salfwa, och lägg på magan. [s. 117.]

För then heta *Febris*.

Tag lagen af malört, grodblad och huslök, giör plåster theraf med biuggmiöl, och lägg öfwer barnsens bröst.

Eller:

Tag torra rosor, stöt them til pulfwer och blanda biuggmiöl thertil med rosenwatn, thet giör bröstet ferdigt.

När barn icke kunna låta sit watn.

Gif barnet litet kräfteögon til pulfwer småstött med fin miölk at dricka.

För Mässling eller små koppar.

Ingif barnet i förstone miöd, spanskt win, något krassefrö, tå utslås the, men achta thet för kiöld. Enär the äro utslagne så tag Safran och söt flöte, *temperera* wäl med hwart annat, och med en fiäder stryk öfwer blemmorna, hwar the sittia, 3 eller 4 gånger om dagen, så falla the wäl sielfwa af och blifwa inge ärr, som är offta försökt.

At the icke skola skada ögonen.

Blås af thet bästa säcker wäl små stött i ögonen, eller heng dem Ruterot på bara halsen; wil man taga Skabipse-rot ther til, tå är bäst säcker.

At inga ärr skola blifwa effter messlingen.

Lägg Safran uti rosenwatn en dag eller mindre, smörg then med en fiäder esomof-tast på kroppen, enär the begynna at torkas.

Eller:

Blöt safran i rosenwatn och dåppa en malörtsqwist theruti och smörg öfwer ögonen eller ther omkring, så sätter sig ther ingen mässling eller koppar. [s. 118.]

För gamla sår, som ock kallas Rosen.

Först skal såret wäl rensas, sedan tager man aleblad miukgjorde uti en ung pilts urin och lägger på såret, och sedan ther åfwanuppå ett lent plåster, som tilsamman håller.

För hårda bölder eller swullnader.

Tag äggeblomme och salt, gör en salfwa af eller plåster och lägg öfwer, thet gör så lenge tils thet brister.

Eller:

Tag dufwoträck til fint pulfwer giord, och blanda med hånung til en tunn deg; stryk then tunt på en duk, och lägg öfwer, thet hielper.

För Ref och Lifmatkar.

Skaftwa pepparrot små, och blanda wäl tilsammans med blyaska, och lägg öfwer. Men i begynnelsen så wätgiör en duk *in menstruo mulieris* och lägg öfwer, thet dödär matken straxt men gör en stor pina.

Item. Fårelort warm pålagdt hielper och.

För frätande skador.

Giör en sten glödande, och lägg i en ny potta eller annat käril, kasta therpå effter handen brändt bek, och lät röken drifwa in uti skaden. Lemmen öfwer krukan måste wäl beteckias.

Item. Tag *mercurium sublimat.* ett qwintin, Alun ett halfft lod, smält tilsammans, och enär thet är kalt, tå giörs thet til pulfwer och legges i en flaska win, hwilket upristas och thermed skadan wätskas. Är hålet mycket trångt, tå giöres en tapp af Enzians-rot och intryckes, thet widgar.

För öppna brännsår.

1. Menniskioben til pulfwer stött och i såret strött. [s. 119.]
2. Blanda thet hwita af ägget med linolja och stryk på såret.
3. Pulfwer af rökswampar iströdd, gör hud.

En god Salfwa, som *Maturerar* och röter alla friska sår.

Tag terpentin, hiortetalg, af begge 4 lod, rosenolja 2 lod, smält thet och lät thet i kalt watn. Tag sedan 1 lod whit wirack och ett halfft lod Mastix, wäl til pulfwer giordt; thet är en kästelig salfwa, som snart steller *materien*.

Ther någon Lem häfftigt blifwer antagen af heta och swulnad.

Tag twäl och lägg öfwer wäl tilbundit, thet hielper och fodrar lemnen igen, sin naturliga värma.

För sår mund och händer.

*Rec. Vini ardentis En Untz, Arsenici pulverisati En
half Untz.*

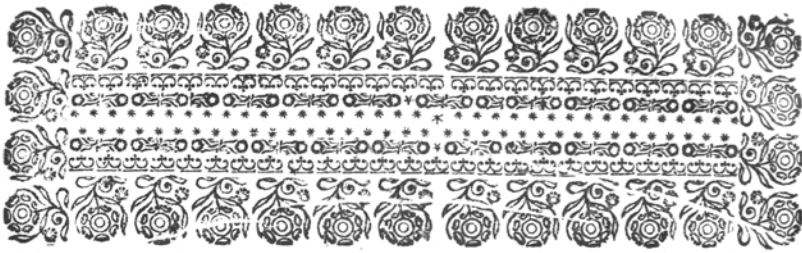
Misceantur, & bene laventur, & curantur.

Vt Corrosivæ cessent.

Impone butyrum aut oleum. id.

För en stor swulnad eller böld, som icke will låta sig öppna.

Tag fint hwetemiöhl och litet grant salt, blanda thet med nychter spott, och lägg öfwer. [s. 120.]



THEN FIORTONDE AFDELNINGEN.

OM ÅTSKILLIGA I SWERIGE BEFINTLIGE WÄXTER,
SOM GAGNELIGE ÄRO AT BRUKAS TIL HUSMEDEL.

Sedan i nästföregående Afdelning the angelägnasta Husmedel och Läkedomar äro wid handen gifna, af hwilka en utan mycken omkostnad kan betjena sig emot hwarjehanda kroppsens siukdomar och skador; fodrar sielfwa ordningen, at i thenna Fiortonde Afdelningen må talas om the Wäxter, som til Husmedel och läkedomar med nytto kunna brukas. Wårt kära Swerige hafwer här på ett mächta godt förråd, så at en försiktig Hushållare ärligen kan samla sig en myckenhet theraf, och sålunda skona sin pung för *apothekares* och läkares dyra *medicamenters* köpande, och i thet stellet sielf sälja örter åt them. Man will förthenskul nu beskrifwa allahanda thylika wäxter till thetas egenskaper och dygder. [s. 1.]

Thet 1. Capitlet.

Om Ährenpris.

§. 1.

Ährenpris, på *Latin Veronica*, hafwes icke allenast i Örte- eller krydde-gårdar, utan wäxer jemmäl i skogar och ängar. Hon är warm och torr, och bör upptagas wid *medium Junii*, tå hon står i blomma.

§. 2.

Man tager thenna örten med hennes blommor och legger i win ett dygn, silar sedan winet ifrån, och brenner henne med godt siöwatten eller åderkälle-watten. Här wid är till at merka, at man wid destilleringen icke måste taga wattnet förswagt, eller låta thet rinna förlenge, utan taga undan thet medan thet är någorlunda starkt, wid pass såsom god förbrenna til brenwin.

§. 3.

När thetta watnet 4 lod tungt blandas med litet *theriach* och intages, så fördrifwer thet alla förgifftiga pestilentialiska febrar, och eljest alt förgifft ifrå hiertat.

§. 4.

Af ofwanbemeldta ährenpris-watn 3 lod intagit hielper för swimming eller dåning, stärker minnet, rensar blodet, pissblåsan och *matricem*. Thet fördrifwer jemwäl bröst-werk och hosta, och hielper för Stenplågan.

§. 5.

Ährenpris kan ock torkas i sammanbundna knippor, och sedan theraf tagas litet i sender at brukas [s. 2.] i stellet för utländskt *the*, som nu årligen drager så många tusend plåtar utur Swerige, och är äntå hwarken för bröstet eller magan så helsosamt som ährenpris. I synnerhet är ährenpris god för bröstet, och ett kraftigt *preservativ* i pesttider.

§. 6.

Ährenpris stötter med ättiko, eller ther uti kokad, och lagd några dagar öfwer eller på en kall mielta, fördrifwer hårdheten, och gör honom mindre.

Thet 2. Capitlet.

Om Mejran.

§. 1.

Mejran, på *Latin Majorana, Amaracus*, är af twenne slag, Sommar-Mejran och Winter-Mejran, hwilka båda slag äro aldeles af enahanda kraft och werkan. Sommar-Mejran sås om wären i god fet jord, och omsättes sedan i fet jord 1½ quarter åtskild. Winter-Mejran warder igenom afbrutna qwistar eller sielfwa rötterna, som läggas i mull och förwaras i en god källare, förmerad, och utflytties om wären i god fet sandmylla, tå alt, jemwäl thet som i wintertiden icke fått rötter, kommer i god wäxt. All Mejran är warm och torr.

§. 2.

Warder Mejran suden i hwitt win, och thet druckit, så hielper thet them, som begynna få wattusot. [s. 3.]

§. 3.

Safft, eller watten theraf *destilleradt*, i näsan updragit, stärker hiernan och minnet, fördrifwer sömnachtighet och borttager alla hufwudflussar.

§. 4.

Mejran suden i hwitt win, och thet druckit fördrifwer *stranguriam*, stillar ref och werk i lifwet, och befordrar qwinners tid.

§. 5.

När man fått blånar af fall eller slag, må man stöta Mejrans blad med honung, och lägga på blånorna, så gå the snart bort.

§. 6.

Stryker man destilleradt Mejrans watten i ögonen, så gör thet them klara, och stärker synen.

§. 7.

Gör man ett plåster af Mejran, och lägger på förryckta leder, så hielper thet them till rätta igen, och stillar werken.

§. 8.

Om man hafwer heta och swulnad i ögonen, må man stöta Mejran, och blanda honom med godt kornmiöl och watten till en deg, och binda öfwer ögonen.

§. 9.

När hufwudet är tungt och ondt må man stöta Mejran, blanda honom med litet stött ingefära, och [s. 4.] draga thet up i näsan, at man kommer till at nysa; thet hielper.

§. 10.

Af Mejran görs en olja, *oleum samsuchinum* benämnd, hwilken tå hon smörjes på förstockada ådror och senor, som af köld och drag igenom fenster eller dörrar lettligen förordsakas, upwarmar hon them igen, och fördrifwer thet onda.

§. 11.

Mejran suden och sodet theraf i näsan indragit, samt på hiessan och tinningarna strukit, stärker hiernan, och gör them godt, som hafwa fallande-sot.

§. 12.

Bemäldte sod hållit i munnen är them godt, som hafwa mist sitt mål, och stärker minnet.

§. 13.

En qwinna, som hafwer mycket af then hwita flytelsen, dricke af Mejrans lag eller sod 3 skeder i sender 2 gånger om dagen.

§. 14.

En liten påsse med Mejran uti lagder på magan stiller thes werk och ref.

§. 15.

Mejran i korf och köttsoffa gör en god smak, och är mycket helsosam. [s. 5.]

Thet 3. Capitlet.

Om Waleriana.

§. 1.

Then örten Waleriana, *Lat. Valeriana*, växer gerna på fuchtiga ställen, och will ofta fuchtas eller watnas, om hon skall komma fort med växten. Hon hafwer hwita blomster, och fingers tiock rot, hwilken ser ut såsom hon wore afbiten, och är med många små wälluchtande grenar omkring wuxen. Hon kan planteras ut medelst rötternas slitande i tu: eljest kan hon ock igenom fröets utsående förmeras. Then, som planterar henne för blommorna skull, måste så fröet i fullmånaden; men then som gör thet för örten skull, skall så fröet i nedanet. Hon blomstras icke första åhret, tå man sått henne; men om man thereffter flytter henne, så får hon sina wälluchtande blommor, hwilka hänga neder såsom klockor, och tå hon flyttes, håller hon hwar och en jordmon til godo, och växer utan besynnerlig mödo.

§. 2.

Valeriana rötter till pulfwer stötta och druckna med win, äro goda för then, som hafwer swårt wid at låta sitt watten, och göra at thet går lätt och utan swårhet för honom. Siudes roten i win eller watten och drickes, så hafwer thet äfwen samma goda werkan.

§. 3.

Hon är ock god för styng i sidorna, när hon drickes *pulveriserad* eller suden i win eller watten, eller [s. 6.] ock uti dricka. Man kan jemmäl wid sådant tillfelle taga in i ett skedblad brenwin något litet af henne.

§. 4.

Af *Valeriana destilleras* ett watten, som intagit hielper för inwertes swulnad.

§. 5.

Om af thetta watnet gifwes åt barn, som hafwa matkar i lifwet, så fördrifwas the.

§. 6.

Tager man örten och roten grön, sönderstöter them såsom til ett mos, och legger på hufwudet, så stilla the hufwudwerk.

§. 7.

Valeriana-watten är mächta godt för ögonen, när man droppar litet ther af i ögonen, och doppar en klut ther uti, som lägges öfwer ögonen om afftonen, tå man lägger sig, och behålles qwar natten öfwer.

§. 8.

Man kan jemmäl stöta 3 eller 5 rötter, och i månadens aftagande lägga them i nackan, så utdrages heten utur ögonen, och alle ögne flussar gå sin wäg.

§. 9.

Valeriana blandad med win, öl eller brenwin och intagen, gör at man swettas.

§. 10.

Gnider man werkande leder med thenna örten, så stillas werken.

§. 11.

Hon är ganska helsosam at bruka til *präservativ* emot *pestilentialiska* och smittosamma siukdomar.

§. 12.

Hennes watten 4 skedar intagit på nöchter maga plägar hielpa för fierdedags fråssan. [s. 7.]

§. 13.

Valeriana pulveriserad och blandad med hwit niuseört och rågmjöls säges döda möss.

§. 14.

Valeriana med Fenkols-frö och Essig-frö suden uti win eller öl, och thet intagit, är godt för them, som hafwa ländewärk och *stranguria*.

§. 15.

Valeriana med rötter och blomster suden uti win, läker spenbölder och andra sår, om man twettar them thermed.

§. 16.

Watten brendt af *Valeriana* är them godt, som hafwa sönderbrutna ben, om thet drickes 3 gånger om dagen 4 skedar tillika; förty thet läker benen mycket wäl inwärt.

§. 17.

Bemeldte watten dräper och fördrifwer matkar uti sår, om man twettar såret ther med.

§. 18.

Samma watten gör ock them godt, som äro trångbröstad, om the dricka ther af två gånger om dagen två skedar tillika.

§. 19.

När man måste wara ute i tiockt, töcknugt, illaluchtande och osundt wäder, är thet nyttigt at hafwa *Valeriana*-rot hos sig, och några gånger om dagen luchta på henne; thet gör at man icke warder siuk af luften.

Thet 4. Capitlet.

Om Baggesöta.

§. 1.

Baggesöta, som kallas på Latin *Gentiana* af *Gentio* [s. 8.] en Konung i Illyrien,⁶⁶ hwilken först skal hafwa upfunnit henne och uppenbarat hennes dygder, är af try särskilda slag. *Gentiana pratensis*, hwit baggesöta, *Gentionella alpina*

minor verna, Baggesöta med höga blå blommor, *Gentionella autumnalis folii*, *centuriæ minoris flore cæruleo*, liten om hösten blommande baggesöta med himmels blå blommor. Hon är af warm och torr egenskap, och hafwer åtskilliga dygder.

§. 2.

Man tager af hennes rot ett halfft lod, och dricker thet med pepar och ruta, när man är worden beten af ett förgifftigt creatur, så drifwer thet bort förgifftet, at thet icke får intaga kroppen eller blifwa i honom.

§. 3.

Hafwer någor werk i lenderna, så kokar man åt honom baggesöta i watten, silar så lagen ther ifrå, och när then är worden swal, gifwes han *patienten* at dricka.

§. 4.

The, som hafwa en siuk lefwer, samt the, som hafwa ondt af upkastning, och icke kunna behålla thet the äta, äro mycket hulpne om the dricka litet i sender af baggesöte-lag.

§. 5.

Samme lag hafwer en god werkan i diupa och håliga sår, om man droppar något af honom uti them.

§. 6.

Han fördrifwer jemwäl stor heta utur ögonen, om the warda smorde ther med.

§. 7.

Baggesöta skoren i stycker, och lagd en natt i ättika, [s. 9.] hafwer mycken krafft i sig til at förwara menniskian för pestentialisk smitto, om man tager och håller en beta theraf i munnen, medan man umgås med them, som hafwa thenna siukdomen.

§. 8.

Baggesöte-safft droppad i öronen dödar matkarna, som kunna finnas i them.

§. 9.

För swår hosta är mycket godt at bruka följande medel: Baggesöte-rot stötes eller skäres små; sedan låter man henne liggia i kalt watten i fem dagar. Ther nest kokas hon i watnet till thess hon upflyter, och när thet är wordet litet swalt silas lagen ifrå rötterna, hwilken åter kokas til thess han warder tiock såsom honung, och när han kallnat förwaras han i en wäl glasserad sten- eller glasburk. Häraf tagas dageligen några knifsuddar; ty thet gör bröstet och lungorna ganska godt, och hostan bortgår merkeligen.

§. 10.

För lunge- och twinesot är ett offta försökt och godt befunnit medel, at man kokar sönderskuren baggesöta i watten, hwar ifrå watnet sedan silas, och ther med kokas dageligen til frukost en tunn rågmjöls-gröt åt then siuka.

Thet 5. Capitlet.

Om Lawendel.

§. 1.

Lawendel, på Latin kallad *Lavendula* och *Spica* är twenne slags. *Lavendula mas sive latifolia* hafwer [s. 10.] hwita blommor och breda blad, och dör lettigen uti wintertiden. *Lavendula femina sive angustifolia* hafwer blå blommor och smala blad, och begår sig wäl om wintren, hwarföre hon ock mera brukas, än then förra. Hennes blommor wäxa såsom then förras på axwis högt up, och gifwa en mycket starkare lucht ifrå sig. Lawendel trifwes bäst i sandig jord, ther then niuter ymnigt solsken, och om then skall warda rik på blommor, måste then offta beskåras och kringrensas.

§. 2.

Socket giordt af Lawendel-blommor, och ätit, sterker hufwudet, torkar flussar, stillar hierteklapp, fördelar gålsotan, upwarmar magan, fördrifwer wäder, rensar niurarna, *preserverar* för wattusot, och hielper emot swimming, som af köld härkommer.

§. 3.

Lika dygder hafwer ock thet af thessa blommor beredda watnet, hwilket sålunda görs: Man legger blommorna i gammalt win, låter them ligga ther i 24 timar, slår sedan blommorna med winet i *destillers*-pannan, *destillerandes* theraf ett krafftigt watten. Här af intages en sked om morgonen på fastande maga.

Thet 6. Capitlet.

Om Galgo.

§. 1.

Galgo, *lat. Galanga, Galigo*, är torr och het. Galgo är en ganska krafftig ört, och hafwer många dygder. [s. 11.]

§. 2.

När en låter öppna ådran på sig, är mächta nyttigt at hafwa Galgo i munnen at tugga, ty ther igenom förorsakas at alt thet onda blodet utlöper, och thet goda behållas qwar i kroppen.

§. 3.

Äter man Galgo fastande om morgonen, så fördrifwer hon ond lucht ifrå tenderna, och stärker them.

§. 4.

Tuggar man Galgo med win, och thet nederswelger, så upwarmar thet magan och styrker honom.

§. 5.

Om man tuggar Galgo med win, och smörjer ther med sina tinningar, så gör thet ett friskt och lett hufwud.

§. 6.

Galgo små stött och tuggad med win, eller ätin på fastande maga allena, eller strödd på stekta äggeblommor och äten, är them god som hiertebäfwan hafwa.

§. 7.

Hwilken som om morgonen dricker sönderstött Galgo med litet warmdt win, han skal hela then dagen icke mista sin naturliga warma.

§. 8.

Then som hafwer mist sin matlust, han må taga Galgo, peppar och persiljefrö, lika mycket af hwarthera slaget, och stöta them små, och taga thetill ett fierdedels qwarter hånung, thet är äfwen samma mått, som kallas en jungfru, och blanda them ther med tilsamman til en Lattweg, ätandes här af ett par knifsuddar morgon och affton, så lenge thet recker, så får han wisseligen matlust igen. [s. 12.]

§. 9.

Eller må man taga Galgo och Zetfär, och stöta them små och hälla någon ättiko therpå. Här uti doppar man maten som man wil äta, så återbekommes matlustan, som war förlorad.

§. 10.

Galgo brukad gör godt minne.

§. 11.

Galgo och neylikor offta brukade, hielpa för bukref eller *colic*.

Thet 7. Capitlet.

Om Senap.

§. 1.

Senap, *lat. Sinapi*, säs om våren och hösten, hel tunt och icke tiockt, ty han utsprider sig temmeligen starkt, och när han en gång får rota sig, kan han näpelig mer utrotas, utan sår sig sielf alla år. Han wil hafwa god och fet jord, och ju friskare han är, ju bättre är han til at så och äta. Men at han är frisk merker

man theraf, at han är grön och icke hwit inuti, när man upbiter honom; är han hwit så är thet teken til, at han är gammal. Han är af het *complexion*.

§. 2.

Warder han äten med ärtiko, tå rensar han hufwudet, och gör thet lett.

§. 3.

Senap malen med swagdricka och när in til pålucktad, kommer en til at nysa, och är them nyttig, som hafwa fallande sot. [s. 13.]

§. 4.

Sälunda malen, som sades, är senap mycket god at äta til saltat kött och flesk, och gör godt i magan, såsom allment bekant är.

§. 5.

Warder någor hufwudyr, eller spyr af starck hufwudwärk, tå skall man taga senap och hånung, och thet hwita af ägget, och frö af Gråbo, och lagerbär, och stöta thet tillsammans, giörandes theraf ett plåster. För öfrigt skal man koka bönor, malört, och döda nässlor, som hafwa hwita blomster, i watten, hwilket silas ifrån, och sedan twettas then siukas hufwudet med thet warma watnet, och ther effter legges thet förbemeldda plåstret på hans hufwud. Thetta skal giöras några gånger, så finner man theraf en god werkan til then siukas helbregdo.

§. 6.

Senap drifwer bort lendsten, och befordrar qwinnors tid.

§. 7.

Tager man senapsfrö, och siuder thet i win eller watten, med litet hånung, och dricker thet, så lettat thet en swår andedrägt.

§. 8.

Stöter man senap små, och blandar honom med hånung, gör theraf små kakor, och äter them morgon och affton, så får man theraf god röst.

§. 9.

Tager man torr senap, stöter honom helt fin, och sicktar honom, och blandar honom med rosenwatten, och binder om hufwudet, achtandes pannan, at huden icke går af henne; så hielper thet them som icke kunna sofwa.

§. 10.

Stöter man senap små, blandar honom wäl med hånung, och smörjer thermed håret; så dräper thet matkarna i håret, och kommer thet i bettere trefnad och wäxt. [s. 14.]

§. 11.

Tager man senapsfrö och kålfrö och stöter them små, och dricker thet med win eller öhl; så fördrifwas thermedelst matkar utur tarmarna; men thet måste intagas i månadens aftagande.

§. 12.

Hwit senap 3 lod blandad med ett quarter miöd, och thet druckit, är en kostelig läkedom för hufwudwärk och modrens upstötelse.

§. 13.

Hwitt senapsfrö stött och blandadt med ärtiko, och druckit, är godt för förgiftigt ombett och etter.

§. 14.

Senapsfrö blandadt med hånung, och hållit i munnen, borttager tandvärk.

§. 15.

Senapsfrö stött och blandadt med hånung, och smort på hufwudet, dräper både löss och gnetter.

§. 16.

Senapsfrö stött och blandadt med hånung, och gnidit på tandeköttet, helar thet.

§. 17.

Senapsfrö stött och blandadt med bertram, ingefära, ättiko och rosenwatn, är godt för halsböld, om man gurglar sig ther med i halsen.

§. 18.

Senapsfrö små stött och blandadt med fikon och kamillblommor, och nederswelgt är godt för wattusot.

§. 19.

Senapsfrö blandadt med pimpinella, och stött til pulfwer, och thet druckit i ättiko, gör at swettas. [s. 15.]

§. 20.

Watten, som är brendt af senap, är godt för bölder och swulnader i halsen, om man gurglar sig thermed.

Thet 8. Capitlet.

Om Wallmoga.

§. 1.

Wallmoga, *Latine Papaver*, är af twenne slag, *papaver sativum, cornutum & erraticum*. Hon är af kall och fuchtig *complexion*.

§. 2.

Wil man brenna watten af Wallmoga, skal thet ske om Midsommarstiden af blommorna, bladen och knopparna.

§. 3.

Siuder man WallmogeKnoppar i watten med hånung til thess halfparten är insuden, så at thet blifwer samtiockt såsom en lattwerg, så är thet ett härligt hielpemedel för them, som icke kunna sofwa, om the lägga thet på hufwudet, och binda en seriette ther utöfwer.

§. 4.

Warder thet stött med win, och ett plåster ther af giordt, och bundit på hufwudet, så är thet godt för hiernehwarf, och kommer hufwudet til god stadga igen. Thetta måste brukas i tre dagar å rad, så hielper thet wisserligen. Thet är pröfwadt.

§. 5.

Wallmoge knoppar med bladen sudne uti watten, och hufwudet ther med smordt, är them godt, som icke kunna sofwa. [s. 16.]

§. 6.

Swart walmogefrö smått stött, och med win druckit, stillar then flöd, som för qwinnokönet är onaturlig och alt för mycken.

§. 7.

Lagen af walmogefrö kyler mycket, och om någor ther af tager til sig så mycket, som ett wickenkorn kan wäga, så gör thet at then, som eljest hafwer ondt om sömn, snart insomnar.

§. 8.

Walmogefrö stött och blandadt med rosenhåning borttager hufwudwerk, om hufwudet ther med smörjes.

§. 9.

Stöter man walmogefrö, mejran och saffran, litet af hwarthera slaget, och blandar i mandel-olja, och droppar ther af i öronen; så hielper thet för örna-språng och werck.

§. 10.

Warda hwite wallmoge knoppar sönderskurne, och med laktukefrö sudne uti miölk, och samma miölk drickes warm, när man will gå til seng, kommer man wisserligen til at sofwa.

§. 11.

Tager man wallmogeblad gröna eller torra, och stöter them små, tager ther til 2 eller 3 ägg, och så mycket peper och saffran, som til en kako görs behof, och något godt gammalt smör, och bakar theraf en kako, och then, som hafwer blodsot, äter ther af, så stillas flöden; thet är försökt.

§. 12.

Walmogefrö stött, och litet ther af blandadt i miölk och druckit på fastande maga, fördrifwer okyskhet. Tager man in mycket af wallmogefrö, så förorsakas theraf en alt för stark sömn; therföre måste man i thetta målet grant achta sig. [s. 17.]

§. 13.

Then som hafwer heta i ögonen, han må taga walmogefrö småstött och sightadt, samt wäl torkad och sönderstött saffran, och blanda sådant med en wäl klappad äggebomma, och smörja på ögonen, så utdrager thet hetan.

§. 14.

Will man ock doppa en linnen klut i watten, som är brendt af wallmoga (Se §. 2.) och legga på heta ögon eller något annat stelle, som hetar och rodnar, så utdrages heten.

§. 15.

Tager man hwitt walmogefrö, och stöter thet smått, blandar thet med bomolja, och binder thet wid tinningarna, så gör thet at man kan sofwa.

Thet 9. Capitlet.

Om Ålandsrot.

§. 1.
Alandsrot, *Lat. Enula campana, helenium*, hafwer en tiock rot, höga ragghåriga stielkar, ludna blad, och guldgåla blommor. Hon blomstras i *Junio* och *Julio*, kan planteras af unga grenar som slitas ifrå roten, och fordrar en wäl gödd och fet jord, som icke är för fuchtigt, men likwäl i skuggan. Hon är bäst, när hon om våren upgräfwes, skäres i skifwor, och torkas i skuggan. Utom sin warmande och torkande krafft hafwer hon i sig en förmågo til at öppna, fördela, göra tunn och *subtil*, och at befordra matens smeltande. [s. 18.]

§. 2.

Ätes hon om morgonen, tå gör hon ett sundt hierta och en frisk maga.

§. 3.

Warder hon stött til pulfwer, blandad med rosen-socker och intagen, så stillar hon blodspyande.

§. 4.

Warder hon skurin små, och lagd uti win eller öl, och thet druckit, så får man ther af ett lätt bröst och klara ögon.

§. 5.

Ålandsrot try lod små stött, och med ett halfft skålpund skird hånung giord til en Lattwerg, är en oförliknelig läkedom emot bröstwerk, hosta, kikhosta, heshet och trångt bröst. *Dosis* en knifsudd morgon och affton.

§. 6.

Samme Lattwerg är ock god för håll i sidan, resnar magan ifrån ond fuchtighet och slem, är ett *preservativ* för smittosam siukdom, och hielper wid påkommen smittesiuko. En knifsudd tages morgon och affton.

§. 7.

Warder Ålandsrot små skuren, med watten kokad, och sodet druckit, så hielper thet them, som icke kunna låta sitt watten. Thet befordrar ock qwinnes tid, om hon dricker theraf om afftonen, när hon går til seng.

§. 8.

Bemälda watten gör jämwäl them godt, som äro swullne utwertes eller inwertes, om the dricka 2 skedar ther af i sender två resor om dagen, samt doppa en linnen klut i sodet eller watnet, om swullnaden är utwertes, och leggja therpå.

§. 9.

Ålandsrot stött ihop med litet kanelbark, och blandad [s. 19.] med hånung, och en Lattwerg ther af giord, och theraf några gånger om dagen en knifsudd tagen, hielper för hosta.

§. 10.

Ålandsrot små stött och blandad med socker, och så mycket som en äggeblomma theraf intagit i win eller öl, utdrifwer slem och galla wid stolgången.

§. 11.

Ålandsrot småstött och intagen i win hielper mot förgifftiga ormars bet.

§. 12.

Ålandsrot kokad, och sodet theraf druckit, drifwer matkar utur magan.

§. 13.

Ålandsrot *pulveriserad* och intagen, eller *destillerad* med win och intagen, gör en god och skarp syn.

§. 14.

Bladen af ålandsrot kokade i win, och lagda på en lem, som werker, lindra werken, besynnerligen höfftwerk.

§. 15.

Ålandsrot när hon legges i win, och man med samman win stryker på hufwudet ther thet werker, så minskar och borttager thet werken, ehwad han är förorsakad af fluss eller wäderdrag.

§. 16.

Ålandsrots watten borttager fleckar utur ansigtet, när man twetter sig ther med.

§. 17.

Ålandsrot i win lagd, och thet druckit, tienar för lungesot.

§. 18.

Thet win som ålandsrot legat uti och meddelt sin krafft, gör jämwäl them godt, som hafwa ondt af krampen och *podagra*. [s. 20.]

§. 19.

Watten kokadt med ålandsrot, samt ifråsiladt och druckit, bryter stenen uti blåsan, och fördrifwer swulnad ifrå qwinnes moder.

§. 20.

Om en qwinna qweljes med ett dödt barn, och tå dricker två eller tre skedar af thetta watnet, så hafwer thet stor krafft til at befordra barnets framfödande.

§. 21.

Är någor så olyckelig, at hans ändetarm går utpå, så må hon dricka af thetta watnet två skedar tillika, samma doppa en klut uti samma watten, och swepa honom omkring ändetarmen, thet hielper.

§. 22.

Ålandsrots watten är them godt, som plågas af en swår utwertes heta, om the doppa en klut ther uti, och legga på stellet ther heten är; ty thet drager honom ut.

§. 23.

Om någons stenar swullna, eller klia mycket, må han doppa en klut i samma watten, och twetta them ther med, och omsider lägga kluten lagom warm therpå, så utdrages swullnaden, och klåden fördrifwes.

§. 24.

Om någor efter swår siukdom känner sig lam och machtlös i någon lem i synnerhet, så må han dricka hwar dag 2 eller 3 skedar ålandsrots watten, samt doppa en

klut ther uti, och gnida ledamoten thermed, och låta thet sielfft intorkas; så kommer lemman til sin retta styrko igen.

§. 25.

Ålandsrot suden uti stark lut, är mycket god för skabb och klåda, om man ther med twettar thet som skabbot och klådigt är. [s. 21.]

§. 26.

Tager man ålandsrot, lagerbär, saffran och bäfwergäll, och siuder them uti öl lyckt, och dricker ther af tre dagar å slag om morgonen, tå hielper thet för håll.

§. 27.

Tager man 1 lod ålandsrot, 2 lod lagerbär, 1 lod ingefära, och siuder thet i brun hånung en tima, och sedan thet stått och swalnat förwaras thet, och förtärer här af en god knifsudd morgon och affton, så gör thet icke allenast godt i bröstet, utan är och ett kraftigt *præservativ* för pest och smittesiuko.

§. 28.

Bladen af ålandsrot små stötta, och lagda uppå qwinnors bröst, borttaga werken och swullnaden.

Thet 10. Capitlet.

Om Buske-Rosor.

§. 1.

Buske-Rosor är åtskilliga slags, såsom hwita, röda, högröda, liffergada, gola, besprengda, tama, wilda enkla, dubbla, fyllda, Brabanska-Rosor, Prowincie-Rosor, Ulmer-rosor, Höst-rosor, Pingest-rosor, Muskat-rosor, Damascener-rosor, Rosor, med och utan törne, med raggota och slåta, med upåt och nederåt hängande blad.

§. 2.

Ehuruwål nu buske-rosor äro så många slags, komma the doch öfwerens i sin natur, kraft och werkan. [s. 22.]

§. 3.

The äro mycket nyttiga til the brenna watten af, och skola thetill afplockas när the utslagit, men icke när the sittaa i knut.

§. 4.

Legger man rosor wid siuka ögon, tå taga the bort swedan och utdraga swullnaden.

§. 5.

Stöter man rosor, och legger wid tinningarna, så äro the goda för hufwudwerk.

§. 6.

Doppar man ett kläde i rosenwatn, och binder thet om hufwudet, så är thet godt för hufwudwerk. Här är at weta, at et tort kläde skal bindas utom thet wäta, på thet man icke må wäta och nedersöla andra kläder ther med.

§. 7.

Skär man rosor små, och siuder them i klar hånung, så warder ther af en nyttig läkedom för magan. Ty om man blandar theraf i kallt watten, och dricker, så binder och stoppar thet, men om en dricker thet med warmdt watten, så gör thet en lös maga.

§. 8.

Tager man sönderskurna och stötta rosor, och blandar med rosensäcker, samt intager en god knifsudd theraf morgon och afton, så är thet godt för blodsot, för upkastning, och jemwäl för werk omkring hiertat.

§. 9.

Skär man rosor små, och legger them i klar bomoljo, så får man ther af en kostelig rosenoljo. Thenna rosenoljan hielper för mycken heta i magan, om han warder smord ther med.

§. 10.

Samma rosenolja är mycket god för hufwudwerk, om ännu och tinningarna ther med smörjas. [s. 23.]

§. 11.

Siuder man torra rosor uti win, och sedan silar thet ifrå rosorna, är thet godt för ögonen, öronen, hufwudet och tandeköttet, om man ther af droppar litet i ögonen eller öronen, och smörjer på hufwudet och tandeköttet.

§. 12.

Siuder man torra rosor i watten wid koleld, och låter thet kallna, så är thet godt för magans heta, samt för ett hett werkande hufwud, när man doppar ett linnet kläde i wattnet, och binder ther wid.

§. 13.

Lufften af torra rosor hafwer i sig en merkelig krafft til at styrka hiernan, när man luctar på them.

§. 14.

Rosor torkada och stötta til pulfwer stilla näseblod.

§. 15.

Strör man samma pulfwer på ondt tandekött, så uttorkar thet ond wätsko, samt sterker och fäster lösa tender.

§. 16.

Förbemeldta rosen-pulfwer, blandadt med god ättiko och thet hwita af ägget, är godt för sweda i ögonen, och drifwer tillbaka then onda wätsko och blod, som flutit til ådrorna i ögonen.

§. 17.

Rosenwatten af röda buskerosor druckit 6 eller 7 dagar, 2 skedar hwar gång både afton och morgon, styrcker hiernan och ådrorna i hufwudet, och kommer them i wälmågo igen, sedan the warit förswagade och af sig komne.

§. 18.

Blandar man samma rosenwatten med win, och dricker ther af morgon och afton 4 eller 5 skedar hwar gång, så är thet godt för hufwudswimmingar, och sterker jemwäl lefran. [s. 24.]

§. 19.

Förbemeldta rosenwatten droppadt i ögonen, när the waras och rinna, torkar och upfriskar them, såsom många hafwa försökt.

§. 20.

Then som hafwer heta och röda ögon, må droppa rosenwatten uti them tre gången om dagen, samt legga en två- eller tredubbel klut, som är doppad i rosenwatten, om natten på ögonen.

§. 21.

Legger man rosor och salt tilsamman stötta på hundebet, så helas thet snart.

Thet II. Capitlet.

Om Fiolblomster.

§. 1.

Fiolblomster, *Lat. Viola*, är af twenne slag, som wancka i vårt land i the mästa Hof-trägårdar, nemligen *Viola Maria* Marsfiol, och *Viola Matronalis*, Nattfiol.

§. 2.

Båda slagen hafwa någon krafft i sig til läkedomar, icke thes mindre brukas Marsfioler förnemligast ther til.

§. 3.

Warda fiolblomsters blommor stötta med win, och lagda på sår, eller eljest ther som werk är, tå förtaga the werken.

§. 4.

Siuder man fiolblomsters blommor i watten, och droppar af thenna lagen, sedan han är worden swal, uti ett sår, förtager han alt ondt kött, och förhindrar förrottnelse i såret. [s. 25.]

§. 5.

Stöter man Fiole-blad med win eller ättiko, och legger them uti ett kläde, och binder them wid en människios hufwud, som hafwer hufwudwerk, så fördrifwa the hetan, och stilla hufwudwerken.

§. 6.

Warda Fiole-blad stötta, och lagda på brennesår och brenne-blåsor, så hielpa the.

§. 7.

Jemwäl äro the en god läkedom för ormbet.

§. 8.

Stöter man Fiole-rot och Mejran, siuder them tilsamman, låter them kallna, och legger thet om en natt öfwer heta ögon, så får man följande dagen merka hetan wara utdragen, och håller fort ther med til thes all heten är borto.

§. 9.

Hafwer någor druckit starkt öl til öfwerflöd, och känner ther af hufwudet wara ondt och tungt, så är honom nyttigt at dricka watten, som är brendt af fioleblomster; ty thet hafwer en god swalkande krafft uti sig till at fördrifwa hetan, stilla thet onda, och göra hufwudet lätt och lustigt igen.

§. 10.

Stampar man Fiole-rötter med ärtiko, och legger them på sår, så helas the snarlīga.

§. 11.

Watten brendt af blå Fioler, och druckit affton och morgon två skedar hwar gång, är godt för en het maga.

§. 12.

Samma watten är jemwäl godt för lungesot, håll och ref, som kommer af het och torr blod.

§. 13.

Berörda watten är ock gagneligit för en het och [s. 26.] torr lungo, om thet drickes tre resor om dagen tre skedar hwar gång.

Thet 12. Capitlet.

Om Winruto.

§. 1.

Winruta, *Lat. Ruta*, kan fortplantas medelst frös utsående om våren, och jemwäl i thet man sliter wuxen winrutos rötter serskilda, och setter them. Hon trifwes bäst ther, som är lungt, och will icke hafwa någon fuchtig och kall, utan torr, föga fet och warm jord, och är af en warm *complexion*.

§. 2.

Äter man winruto om morgonen fastandes, så gör hon klara ögon.

§. 3.

När ögonen i ungdoms eller medåldren, utan swår hufwudwerk och thylikt, warda enom skumma, må han tag winruto, stöta henne hel fersk, och igenom ett linnet klåde utkrama safften, sedan droppas ther af litet i ögonen, så warda the rena och klara.

§. 4.

Siuder man winruta uti win till thes tredje delen är insuden, låter thet kallna, och stryker thet i ögonen, så warda the klara.

§. 5.

Tjugu blad af winruto stötta med två goda hasselnötekärnar och något litet salt, när man them äter, äro the ett godt *preservativ* för pestilentien. [s. 27.]

§. 6.

Somlige plocka winrutoblad hel ferska af, och äta them om morgonarna lagda på en smörgås; hwilket hafwer en ganska behagelig smak, och är helsosamt för magan, samt fördrifwer styng, lyngesot och hosta.

§. 7.

Winruta suden med dill, och drucken, stillar bukref och stoppar.

§. 8.

En salfwa giord af winruto, rosen-olja, blyhwitt och ättiko, och smord ther på, som skabb och klåda är, helar icke allenast andra sår, utan ock them, som fräta omkring sig, och botar jemwäl utländska elden.

§. 9.

Tager man winruto och hånung, gör theraf ett plåster, och lägger thet på naflan, så fördrifwer thet matkar utur magan.

§. 10.

Dioscorides säger, at om man drager winrute-watten eller lag up i näsan, så stemmer thet näseblod.⁶⁷

§. 11.

Winruta stött med ättiko och bomoljo, när man håller henne under näsan, och updrager luften ther af i hufwudet, tå är thet godt för werk bak i hufwudet.

§. 12.

Then som nyligast rökt tobak, supit brennwin, ätit hwitlök eller rödlök, och ther af hafwer en lucht i munnen, hwilken han icke will at then skal känna, som han i oförmodelig hast måste tala med, må doppa en liten winrute-stielka i ättiko, och tugga honom, så går then obehageliga luchten bort.

§. 13.

Winrute-frö kokadt, och lagen ther af kall drucken [s. 28.] en hel weko, gör them godt, som hafwa then siukan eller thet felet, at the icke kunna hålla sitt watten.

§. 14.

Winrute-lag droppad i öronen stillar örnawerk, och bör litet liummas förut.

§. 15.

Hafwer en qwinna ett dödt barn i sin qwed, och thet drages långt ut med thes framfödande, så må man låta henne äta winruto, eller gifwa henne en sup brennwin, som är hel grönt och beskt af winruto; ty ther igenom befordras thet döda fostret til födelsen.

§. 16.

Winruta brukad såsom i nästföregående §. sagdt är, gör them godt, som äro plågade af moder-siukan.

§. 17.

För hård och stinn maga är nyttigt at siuda winruto i watten, och dricka watnet, men legga örten på magan; ty här igenom warder han miuk och god igen.

§. 18.

Winruta äten, eller lagen ther af drucken rensar lungan och bröstet ifrå then skadeliga slem, som en fått efter handen af köld, eller at han warit mycket wåt och kall om fötterna.

§. 19.

Winrutefrö fint gjordt och updragit i näsan såsom snustobbak, gör hufwudet rendt och friskt.

§. 20.

Tager man winruto, bertram och mynto, lika mycket af hwarthera slaget, siuder them uti win, och håller theraf i munnen, så är thet godt för tandewerk.

§. 21.

Watten, som är brendt af winruto, druckit om morgonen, [s. 29.] och litet theraf droppadt i ögonen, gör synen skarp och klar.

§. 22.

Samma slags watten hielper them, som hafwa en siuk lefra, om the dricka theraf morgon och affton tre skedar hwar gång.

§. 23.

Then som hafwer lunge-sot, han må dricka watten, som är brendt af winruto, två resor om dagen två skedar tillika, thet hielper honom mycket.

§. 24.

Om man dricker winrute-watten på nästberörda sätt, så är thet ock godt för en siuk mielta.

§. 25.

Then som är beswärad af wäder och bölande i magan, han må dricka winrute-watten tre gånger om dagen två skedar tillika, så stillas thet.

§. 26.

Hafwer någon rinnande ögon, tå må then låta droppa litet winrute-watten i them morgon och afton, så torkas flussen bort.

§. 27.

Winrute-watten druckit två resor om dagen tre skedar hwar gång, hielper them som hafwa skabb och klåda.

§. 28.

För böld och swulnad i halsen må man taga winruto, bertram, salwia och bäfwer-giäll, lika mycket af hwarjo, siuda them i win, och wäl gurgla halsen ther med, så går thet onda bort.

§. 29.

Winrute-watten drifwer *Urin*, och befordrar qwinnors tid. [s. 30.]

§. 30.

Thet hielper jemwäl för skörbuk, och rensar kroppen, görandes honom frisk och lätt.

§. 31.

Winruta skadar inwertes brukad (thet är äten eller thes watten druckit) them hafwandom, och gör ofruchtsam, säger *Pictorius*.⁶⁷

§. 32.

Winrute-watten intagit 2 skedar i sender morgon och affton sterker en swag andedregt.

§. 33.

Winruta stött, och lagd öfwer näsan, stillar näseblod.

§. 34.

Hon hielper ock mycket emot slag och fallandesot.

§. 35.

Ändteligen fördrifwer winrute-watten intagit två skedar ensamt eller blandadt med win för verk i höffterna och andra ledamöter.

Thet 13. Capitlet.

Om Salwia.

§. 1.

Salwia, *Latine Salvia*, är af twenne slag, tam och wild, stor och liten. Then tama kallas på *Latin Salvia hortensis* trädgårds-salwia (hos oss Tysk Salwia,) hwilken hafwer stora, breda och krusiga blad. Then wilda *Salvia campestris* kallad hafwer mindre blad. Båda slagen äro af enahanda krafft werkan. [s. 31.]

§. 2.

Om Salwian är någa at merka, at ormar gerna uppehålla sig wid hennes rot och stielka, och henne offta förgiffra, så at menniskiorna af hennes ätande upswella, ja ock latteligen dö. Men winrutan är ormar ganska wederwärdig, och drifwer them fierran ifrå sig. Therföre bör Salwian settias eller sås när in til winrutan, så är hon aldrig farlig at nyttja.

§. 3.

Ett kosteligt watten brennes af salwians blad, stielkar och toppar, när hon står i blomster.

§. 4.

Äter man 3 eller 4 blad salwia med grant salt, så taga the bort the styng, som komma af öfwerflödigt blod, samt verk som är i kroppen.

§. 5.

Salvieblad kokade med watten, och thet druckit, befordrar qwinnors tid, och gör them födslen lett.

§. 6.

Warder salwia kokad i win, och thet om morgonen druckit, wederqwecker thet menniskiones inelfwor, och bortdrifwer all orenlighet.

§. 7.

Gör man Salvieblad wåta med win, och äter them, så hindra the at inga bölder wäxa inwertes i menniskian.

§. 8.

Salwia stemmer blod i sår, och rensar orena och smittosamma sår och skador.

§. 9.

Hon utdrager matkar utur öronen, och utur råttnade sår, när man henne pålägger. [s. 32.]

§. 10.

Salwie-watten druckit öppnar en förstoppad lefwer, rensar och sterker henne, och fördrifwer hosta.

§. 11.

Salwie-watten utdrifwer döda barn af moderlifwet, om qwinnan dricker ther af 4 lod tillika.

§. 12.

Samma slags watten druckit afton och morgon, tre skedar hwar gång, är godt för styng och werk i sidorna.

§. 13.

Then som hafwer skelfwande hender eller andra ledamöter, han må flitigt gnida them med salwie-watten, så warda the stadiga.

§. 14.

Salwie-watten läker sår, om man doppar en linnen klut theruti, och legger på såret.

§. 15.

Hafwer någor ondt af hufwudyra, som plägar förorsakas af blodets jäsning i kroppen, må man twetta hans hufwud med salwie-watten.

§. 16.

Then som hafwer någon inwertes böld, han må dricka salwie-watten två gånger om dagen, 3 skedar hwar gång; ty thet mognar och öppnar bölden, och helar snarliga.

§. 17.

Hafwer någor förkylt arm, ben eller annan ledamot, och ther af kenner werk och någon lamhet, han må dricka salwie-watten morgon och affton tre skedar hwar gång, samt gnida lemnen med förenämnda watten, så warder han upwarmad, och bekommer sin styrko igen.

§. 18.

Salwia lag i tunnan, förr än ölet sprundas, och sedan [s. 33.] ther uti qwarliggande, gifwer thet en helsosam krafft emot wattusot och fierdedags frossa.

§. 19.

Salwie-blad tuggade gifwa matlust och en wälluchtande anda.

§. 20.

Salwia är god för blodsot, om hon siudes med watten, och thet drickes, förty hon rensar tarmarna.

§. 21.

Salwie-watten druckit 3 skedar tillika 2 gånger om dagen, hielper them, som med mycken okyskhet hafwa warit wällande till heta och inflammation i lefren.

§. 22.

Om någor hafwer en swag maga, må han dricka Salwie-watten 2 skedar tillika tre gånger om dagen; thet styrker magan, och gifwer matlust.

§. 23.

Salwie-watten hållit i munnen läker tandeköttet, fester lösa tender, och gifwer god luftt i munnen.

§. 24.

Lagen af salwia blandad i ett qwarter gammalt win, och thet warmdt druckit, hielper för hosta.

§. 25.

Salwia och malört stötta tilsamman, och lagda i godt brenwin, göra godt för swullnad och bölder i lederna, om man legger them ther på.

§. 26.

Tager man salwia en hand full, winruto en hand full, alun 2 lod, 1 stop win, och 1 stop watten, och kokar thet wäl tilhopa, och förwarar thet sedan; så hafwer man ther af en god läkedom at bruka för tandewärk och andra siukdomar i munnen.

§. 27.

Then som hafwer *podagra*, må låta siuda sönderskuren [s. 34.] och wäl stött Salwia uti osaltadt smör, och göra plåster ther af, och legga thet på fötterna, så lindrar och hielper thet för *podagra*.

Thet 14. Capitlet.

Om Ringelblomma.

§. 1.

Ringelblomma, *Lat. Calendula*, är af åtskilliga slag, såsom enkel och fylld; hel gål, utwertes eller inwertes röd; med en ros på en stam, eller med rosor jemwäl på sidoqwistar, som gå ifrå stammen, hwilket sidsta slag kallas *Calendula prolitera*. The så sig wäl sielfwa, men när man sår thes frö 3 dagar för fullmånaden, och sedan flytter ut them, tå warda the mycket fylligare, större och skönare. Ju better jord the settjas uti, ju härligare warda the. The bära sina blomster ganska lenge.

§. 2.

Thet watten, som brennes af Ringelblomme-blomster är godt för allahanda ögne-siukdomar, ehwad the komma af heta eller köld, och gör ögonen klara, när man droppar ther aflitet uti them.

§. 3.

Then som pissar blod, han må taga Ringelblomma, och siuda henne med watten, sila thet ifrån, och dricka ther af, så stillas thet.

§. 4.

Samma Ringelblomme-watten droppadt i öronen dräper matkar i them, och stillar örnepång. [s. 35.]

§. 5.

Om en qwinna efter barnafödande icke warder af med efterbörden, tå må man taga torra Ringelblomme-blomster och blad, tenda eld på them med ett waxlius eller

med en sticko, och låta then röken gå up under qwinnan, så slipper hon efterbörden. Thet är försökt.

Thet 15. Capitlet.

Om Cardobenedicta.

§. 1.

Cardobenedicta, *Latine Carduus Benedictus*, thet är, en wälsignad tistel, hafwer en klen safttig rot, härliga och med små taggar besatta blad, och gåla blommor. Hon fordrar fet jordmon, och bör årligen i månadens tiltagande medelst frö warda fortplantad, som icke måste nedersettias öfwer try twär finger diupt i jorden.

§. 2.

Will man brenna watten utaf Cardobenedicta, så skall thet ske af hennes blad och toppar, antingen wid slutet af Majo, eller wid början af Junio.

§. 3.

Dricker man fastande 2 skedar Cardobenedicte-watten, så är thet godt för hufwudwerk.

§. 4.

Then som hafwer ondt af beswimmelse, må fastande dricka hwar morgon 2 skedar Cardobenedicte-watten i tio eller tolf wekor; ty thet styrker hufwudet ganska mycket. [s. 36.]

§. 5.

Pulfwer af Cardobenedicta intagit 3 knifs-uddar hwar morgon i win, öl, swagdricka eller *the*, eller ock om middagen i första soppskeden, styrker minnet, hielper emot swimming, söndersmålar sten, afwender twinesot, botar frossan och gifwer god matlust.

§. 6.

Cardobenedicte-watten droppadt i ögonen borttager thetas röda fleckar, och alt stickande uti them.

§. 7.

Hafwer man icke watten, som är brendt af Cardobenedicta, så kan man stöta sielfwa örten, och sedan utkramma hennes safft igenom ett linnet kläde, och droppa litet theraf i ögonen, när the äro heta och röda.

§. 8.

Cardobenedicte-watten, druckit 2 skedar i sender några morgonar å rad, fördrifwer ond wätska utur kroppen.

§. 9.

Then som hafwer werk i någon lem, må doppa ett lin-kläde i Cardobenedicte-watten, och gnida thermed at lemmen börjar hetna, så går werken innan kort sin kos.

§. 10.

Samma watten druckit tre skedar tillika två gånger om dagen bryter stenen, at han utan stor swårhet går sin wäg.

§. 11.

Doppar man en linnen klut i Cardobenedicte-watten, och lägger på brenne-sår, så läker och helar thet merkeligen. [s. 37.]

§. 12.

Om någor blifwit ormbiten, är godt om han snart får dricka ett halft qwarter Cardobenedicte-watten, samt at han wäter ett linnet kläde i samma slags watten, och sweper om ormabetet; ty tå fördrifwes förgiftet eller ettret utur kroppen, och får ther icke kringsprida sig.

§. 13.

Thetta wattnet är ock ett kraftigt läke-medel emot pestilents.

§. 14.

Cardobenedicta suden i win, och thet druckit så warmdt man tol, gör at swettas, stillar mage-werk, och befordrar qwinners tid.

§. 15.

För sår, som fräta omkring och utwidga sig såsom kräfwetan, är nyttigt at man wettar them med win, hwaruti Cardobenedicta är kokad och ifrå silad.

§. 16.

En knifsudd Cardobenedicte-pulfwer intagen med win är ett godt *preservativ* för pesten.

§. 17.

Så snart en hafwer någon kenning af pesten må han intaga af samma pulfwer så mycket som en fingerbår full i ett halft qwarter win.

§. 18.

Om någor i sömnen warit så olyckelig, at han fått en orm i sig, utur honom säges ormen skola utdrifwas, om han dricker 2 eller 3 skedar Cardobenedicte-watten.

§. 19.

För tredjedags-fråssan är ett försökdt och godt befunnit medel at intaga et halft qwarter Cardobenedicte-watten med 3 eller 4 droppar enebärs-oljo uti. [s. 38.]

§. 20.

Uti ögon, som klia och rätas, skall man droppa Cardobenedicte-watten, så förswinna thessa olägenheter.

§. 21.

Ullen eller thet ludna af Cardobenedicta doppad i win eller brenwin, och lagd på ferska sår, afhindrar all werk, och helar them snart, om man håller fort ther med, ymsandes nytt på såret morgon och afton.

§. 22.

Cardobenedicte-ört tuggad borttager ond lufft utur munnen.

§. 23.

Siudes thenna ört uti win, och thet drickes, så helar thet alla inwertes krankheter.

§. 24.

Roten af Cardobenedicta tuggad gör goda och fasta tender.

§. 25.

Fröet af Cardobenedicta (thet ser ut som luse-bårstar) stött, och intagit en liten knifsudd i ½ qwarter Renskt win, hielper strax för håll. Thet är försökt och sant befunnit.

§. 26.

Cardobenedicte-ört upsuden i ättiko, och warm lagd på en pestböld, mognar och helar henne snarligen.

§. 27.

Cardobenedicte-watten druckit, eller thes pulfwer intagit i win, hielper i sanning, om någor fått förgifft uti sig af spinlar eller eljest. Så snart man tagit in watnet eller pulfwret, skal man gifwa sig til sengs, och hölja wäl på sig, at man kommer til at swettas. Swetten skall flitigt aftorkas; och på thet wid swettens aftorkande intet kallt må komma til then förgiftadas kropp, bör rummet, ther inne han [s. 39.] ligger, med en god spisel-eld göras wäl warmdt, så framt thet icke är warmdt sommar-wäder.

§. 28.

Tager man Cardobenedicte-pulfwer och rågmjöl, och blandar med win så tiockt som en tunn gröt, och legger thet utbredt på en linnen klut så warmdt, som man kan tola på en bolda, så hielper thet.

§. 29.

Dricker man thetta pulfwret med win eller watten, så rensar thet all slem utur munnen, halsen och bröstet.

§. 30.

Cardobenedicta grön eller torr suden uti win, och thet druckit fördrifwer hufwud-flussar och werk, och gör ett lätt och godt hufwud.

Thet 16. Capitlet.

Om Kumin.

§. 1.

Kumin, *Latine Cuminum Pratense*, är en bekanter wäxt, som sår sig sielf, och behöfwer ingen skötsel. Wil man på gräsplatsar i trädgården kasta ut kumin frö then ena sommaren, så får man kumin ther af igen then andra sommaren, och sedan sår han sig alla år sielf, och går aldrig ut, så framt man icke will plöja up gräswallen och med pålagdt tort ris brenna honom.

§. 2.

Kumin stötter och lagder i brenwin eller ther med *destillerad*, är god för *cholic* och wäder i magan; som är ofta försökt. [s. 40.]

§. 3.

Bröd som är kumin uti, hafwer en serdeles krafft til at upwarma och stärka en kall och swag maga.

§. 4.

Kumin intagen i en god sked brenwin drifwer mycket ondt utur kroppen.

§. 5.

Kumin-rot kokad, och sodet druckit, drifwer *Urin*.

§. 6.

Kokar man kumin med watten och en fierdepart ättiko, och dricker thet warmdt, borttager thet kikhosta.

§. 7.

Torr kumin, stötter och updragen i näsan, stillar näseblod, som *Pictorius* berättar.⁶⁸

§. 8.

Kumin suden i win med fikon, och thet tunna här af ifrå siladt och druckit, utwidgar et trångdt bröst, gör andedregten lätt, och fördrifwer hostan.

§. 9.

Nyttjar man kumin för mycket, så borttager han människians lifliga fergo, och gör hennes ansichte ganska blekt.

Thet 17. Capitlet.

Om Isop.

§. 1.

Isop, *Lat. Hyssopus*, är twenne slags, *Hyssopus hortensis* then som växer i örtegårdar, och *campestris hyssopus*, wild-isop. Han är af warm och torr *complexion*.
[s. 41.]

§. 2.

Wil man *destillera* watten af Isop, så skal thet ske om hösten af thes blad och blomster.

§. 3.

Legger man Isop i en mortel, giuter bomoljo ther på, och stöter honom til en salwo, så är then god til at smörja the lusfeldas hufwuden med; ty then dödar löss och gnetter.

§. 4.

Kokar man isop, fikon och winruto uti watten, och legger ther til en sked jungfruhåning, och dricker sodet här af, så gör thet godt för lungesot, lättar swår andedregt, och botar gammal hosta.

§. 5.

Thenne dryck dräper ock matkar i lifwet, om man ther af intager en jungfru eller högst ½ qwarter.

§. 6.

Isop suden i watten och litet hånung ther til blandad, och thet ifrå siladt och druckit, dödar ock matkar i lifwet.

§. 7.

Isop suden i watten med ättiko och hånung, och thet druckit rensar magan, och drifwer thess slem bort.

§. 8.

Stöter man isop, och utbreder then såsom ett pläster på en böld; så stillas werken, och bölden går snart bort.

§. 9.

Isop suden med fikon i win, och thet druckit, är mycket godt för magan och alla inelfwor.

§. 10.

Watten *destillerat* af isop, och 4 lod ther af druckit afton och morgon, gör lätt bröst, borttager heshet och hosta, rensar lungorna och bröstet ifrå slemmig wätsko, och sterker en swag maga, så at han lätteligen smelter maten. [s. 42.]

§. 11.

Gör man isop warm i en potto, och binder honom öfwer hiessan, så hielper thet för snufwo.

§. 12.

Isop suden i hånungs-watten, är godt för swullet tandekött, när man twettar thet ther med, och borttager ond anda utur munnen.

§. 13.

En qwinna, hwilkens moder är förstoppad, må taga isop, malört, pilelöf och libbersticka, siuda thet tilhopa i watten, och legga thet litet mer än liumdt fram på magan nedan för naflan, och gent emot bak til, samt ock något ned under modren, så får hon snart öpning.

§. 14.

Isop suden i watten, och thet druckit, gifwer klar och god röst.

§. 15.

Isops-watten *destillerat*, och litet ther af droppadt i öronen, stillar theras susande och ringande, och upfriskar hörslan.

§. 16.

Twettar man reformar med thetta watnet så gå the bort.

§. 17.

Dricker man af samma watten 3 skedar tillika, tre gånger om dagen, så helar thet bölder i bröstet.

§. 18.

För wädersot är godt at dricka två skedar i sender af thetta wattnet.

§. 19.

Liummar man litet af thetta watnet, och håller thet i munnen, så hielper thet för tandewerk. [s. 43.]

§. 20.

Twettar man flitigt tenderna med isops-watten, så förwaras the för tandewärk.

Thet 18. Capitlet.

Om Malört.

§. 1.

Malört, *Lat. Absinthium*, är en ganska bitter ört, som växer mycket hög, tämmeligen lik gråbo, men gråchtigare. Hon hafwer i stället för blomster, hwitgola drufweknoppar, hwar uti hennes frö innehålles. Midsommarstiden är hon i sin bästa krafft, ty i Julio och Augusto knoppas hon, och bör wid Midsommars eller Persmesstiden inbergas. Hon är skarp, betsk och het til sin natur.

§. 2.

Malörtewin afförer öfwerflödig galla, sterker magan och lefren, återskaffar förlo-rad appetit, förskingrar wäder, och är härligt för alla kalla krankheter.

§. 3.

Malört kokad i öl eller watten, och thet druckit warmdt, hielper för hwardags frässan.

§. 4.

Torre malörtknoppar eller blad stötte med saffran, och thet hwita af hönseträck och socker, och thet intagit i brennewin tre morgonar å rad på fastande maga hielper för gålsot, och skaffar god hy igen.

§. 5.

Malört-lag blandad med win eller öl, och ther af [s. 44.] druckit ½ qwarter fördrifwer hufwudwerk, som kommer af updunstningar, the ther *obstruera* hiernan.

§. 6.

För blå fläckar på kroppen, som förordsakas af stötar eller slag, må man taga stött malört och kumin, och göra med hånung ther af ett plåster, och legga på blånaden, så går han snart bort.

§. 7.

Then som af omogen fruchts ätande eller af elak wätsko hafwer fått långa matkar i magan, som nogsamnt merkes af theras nypande eller bitande, han må koka malört, och dricka watten-sådet eller lagen ther af.

§. 8.

Malört-lag drucken gör ock klara ögon.

§. 9.

Eller man stöter malört-blad, blandar ther til qwinno-miölk, kramar thetta igenom ett kläde, och droppar ther af i ögonen, så warda the klara.

§. 10.

Malört suden uti win, och sedan ther utur uptagen och stött, och utbredd på hufwudet med ett kläde utom, är god för hufwudwerk, och förordsakar rolig sömn.

§. 11.

Siuder man malört i lut, och tweektar hufwudet ther med, så dräper thet matkar i håret.

§. 12.

Stöter man malört och swinister tilsamman, och slår ther på litet hwitt win, och binder thet på naflan, så är thet godt för hårdhet och *obstruction* i magan, och gör löst lif.

§. 13.

Malört och winruta och 8 eller 10 stötta peparkorn sudna [s. 45.] tilhopa i watten, silas sedan ther ifrån. Thetta watnet druckit hielper qwinnan snart til sin tid, som är försökdt.

§. 14.

Lägger man malört torr ibland fiäderkläder, så röra inga möss them.

§. 15.

Torr malört lagd ibland yllna kläder förwarar them för mal.

§. 16.

Droppar man litet malört-safft i bleck, och skrifwer ther med, så äta inga möss thet skrefna paperet.

§. 17.

Låter man litet malört-rök gå in i öronen genom en tratt, så stärker thet hörslen.

§. 18.

Litet malört ibland humlan til sommaröl, gör thet mycket helsosamt. Ty thet afhindrar skörbuk, klåda och mycket annat ondt.

Thet 19. Capitlet.

Om Tobak.

§. 1.

Tobak, *Lat. Nicotiana, Tabacum*, planteras och brukas nu så mycket i vårt rike, at ock the små barnan känna thet.

§. 2.

At röka sachteligen en pipo tobak om morgonen, tå man nyligen upstått, gör halsen ren, drager ond wätsko utur tandeköttet, samt rensar ut flussar utur kroppen. [s. 46.]

§. 3.

Legger man ett stycke af ett moget tobaks blad på ett sår, så förwarar thet såret för förottnelse och at inge matkar wäxa theruti, och befordrar thet til at snart helas.

§. 4.

Oljan, som pressas utur tobaket, är god för såra hufwuden, när the smörjas ther-med. Ty hon dödar löss och gnetter, borttager klådan, och torkar såren, at the gå bort, hwilket är pröfwat.

§. 5.

För them, som hafwa rinnande ögon, är nyttigt, at the snusa litet tobak en eller två gånger om dagen.

§. 6.

At stundom röka en pipo tobak, är en god bot för them, som äro plågade af moder-siukan.

§. 7.

Thet samma hielper ock för kikhosta, så framt man röker togeligen: men hastigt rökande öker lätteligen hostan, och kommer menniskian til brytning och spyande.

§. 8.

Tobaks-tuggande gör swarta tänder, och tänderna lossna och fall ut ther af, som af pröfwandet är sant befunnit.

§. 9.

Tobak måtteligen rökdrt drifwer grof fuchtighet och matkar utur magan.

§. 10.

Ingen, som hafwer galle-siuko och twine-sot må snusa eller röka tobak; ty ther af warder han mycket werre.

§. 11.

Tobak öfwerflödigt brukat uttorkar hiernan, förorsakar slag, fallande sot, swag syn och swagt minne.

§. 12.

En pipo tobak kan mycket wederqwecka en hungrig och torstig menniskio. [s. 47.]

§. 13.

Om håret utan swår hufwudwerk börjar falla af någon, må han låta koka litet tobak ibland watten eller swag kallgiord lut, sila thet tunna ifrån, och twetta håret ther med, så fastnar thet.

Thet 20. Capitlet.

Om Rölika.

§. 1.

Rölika, *Latine Millefolium*, är trenne slags, röd, hwit och gål. Then röda och gåla finnes allenast planterad i örtegårdar, men then hwita växer öfwer alt. Thenna örten kallas så af sina ganska många små blad. Hwilkenthera fergen hon hafwer, är doch krafften enahanda.

§. 2.

Af Rölika brennes ett kosteligt watten, hwar til hon bör upskäras så hon står i blomster, och hackas litet sönder. Man tager til at brenna blomstren, bladen och stielkarna.

§. 3.

Rölika hafwer en besynnerlig krafft til at sammandraga och läka sår med, när man hafwer henne inlagd i brenwin, och tädan uptager litet i sender, och stöter thet och legger på såret.

§. 4.

Samma brenwin, som Rölika legat uti, säges wara mycket helsosamt at intaga en sked af, när man tycker sig icke må wäl. [s. 48.]

§. 5.

Twettar man ferska sår med watten, som är brendt af Rölika, så läkas the snart.

§. 6.

Siuder man Rölika uti win eller öl, silar henne ifrån, och thet dricker, så är thet godt för gylden-ådrans flytelse, och stillar henne.

§. 7.

Thenne drick är god jemwäl för ref och bukwerk, och utdrifwer matkar.

§. 8.

Rölika suden i ättiko och litet bäfwerigäll, och thet tunna ifråsiladt och druckit säges minska blodgång.

Thet 21. Capitlet.

Om Nässla.

§. 1.

Nässla, *Lat. Vrtica*, är åtskilliga slags, och til sin natur het och torr.

§. 2.

Nässlor sudna i ättiko, och ätna, drifwa ond wätsko utur magan samt ock matkar.

§. 3.

För hundebet är godt at strax stöta nässleblad och salt, och lägga therpå. Man måste ock sedan thermed fortfara, så går thet snart bort.

§. 4.

För en mennisko, som hafwer ondt af klåda och skabb, är godt, om hon 3 dagar i rad går i badstuga, och med en salfwö [s. 49.] giord af nässleblad, swinister och äggebomma gnider kroppen wäl; ty ther igenom bortgår både klåden och skabben.

§. 5.

Lägger man nässle-rötter stötta med ärtiko på kylsår, så utdrages och uttorkas then skadeliga wätskan, och thet helas.

§. 6.

En latwerg giord af nässlefrö och hånung hielper then, som hafwer fått inflammation och heta i lungorna, så at bröstet ther af werker, om han morgon och afton äter ett par knifsuddar ther af.

§. 7.

Om fötterna swullna på någon, må han hacka och stöta nässlor, siuda them i bomoljo, och blanda litet blyhwitt ther til, och smörja fötterna ther med om qwäl-larna, så går swullnaden bort.

§. 8.

För moder-*colic* hielper watten, som är brendt af nässlor, om thet drickes tre skedar tillika tre gånger om dagen.

§. 9.

Samma watten gör hwit hud, om man twestar sig ther med, och låter thet sielfft torkas.

§. 10.

För stenen är nässle-watten godt, om thet drickes tre skedar i sender morgon och afton.

§. 11.

Äfwen så mycket druckit af thetta watnet, gör en swullen och hård maga miuk och len.

§. 12.

Nässlor sudna i win, öl, ärtiko eller watten, inlagda i en påssa, och warma lagda öfwer en hård maga, hafwa samma werkan. [s. 50.]

§. 13.

Watten brendt af nässle-rötter hielper för gålsot, om man dricker ther af tre skedar tillika tre gånger om dagen.

§. 14.

En qwinna, som hafwer mycket af then hwita flytelsen, må dricka tre skedar tillika tre gånger om dagen af watten, som är brendt af blindna nässlors blomster eller toppar, så slipper hon then beswärligheten.

Thet 22. Capitlet.

Om Angelika eller helige Andas ört.

§. 1.

Angelika, *Lat. Angelica hortensis, sativa, domestica*, växer temmeligen hög, hafwer gåla blommor, och hennes rot tiock, wälluchtande, och skarp til smaken.

§. 2.

Hennes rot skal upgräfwäs om wären, när solen går i twillingarna och månen i kräfwetan.

§. 3.

Will man så hennes frö, så måste thet leggas förut 24 timar i watten blandadt med surdeg, och sedan om hösten sås i god jord, som är torr och ther solen må skiner. Wären ther efter setter man ut henne 3 qwarter imellan hwar planta. Hennes rot får icke förr upgräfwäs, än i andra eller tredje året, och måste torkas i skuggan.

§. 4.

Watten brendt af Angelike-blad, stielka och rötter är ett härligt *präservativ* för pestilentien, om man dageligen intager ett skedblad ther af. [s. 51.]

§. 5.

För fallande-sot plägar wara godt at intaga stött Angelike-rot, och Zederfers-rot i ett qwarter warmdt win. Man delar winet i tre delar, och intager i hwarje del en god knifsudd af bemelta pulfwer.

§. 6.

Pulfwer af Angelike-rot och Isop med öl $\frac{1}{2}$ qwarter intagit en fingerbår full, befordrar qwinners tid, och drifwer wid barnafödande, samt skyndar effterbörden sin kos.

§. 7.

Angelike-watten är godt för then, som är worden siuk af pesten, om han snart intager ther af 2 lod, blandadt med Triakelse 1 qwintin, och ättiko 2 qwintin, samt låter litet öppna ådran, och sedan lägger sig til at swettas.

§. 8.

Dricker man 2 eller 3 skedar Angelike-watten, så sterker thet magan och upwecker matlust.

§. 9.

Om wårtiden i käldraget är mycket helsosamt at om morgonarna tugga Angelike-rot, och swälja något neder af then ther med blandada saliva; ty thet gör at menniskian icke hafwer skada af then osunda lufften, hwilken plägar försaka bröstwerk, hufwudqwaf, frossa och ögonafflussar.

§. 10.

Angelike-rot pulfweriserad och wäl blandad med stött winruto och hånung, om then legges på hunde- eller ormebet, så helar hon.

§. 11.

Samma rot kokad i win eller watten med hånung uti läker lungan, tå hon är bulen och sårig, hwar af ond hosta kommer, om man intager ther af 3 skedar morgon och afton.

§. 12.

För tande-werk hielper mycket at tugga Angelike-rot. [s. 52.]

Thet 23. Capitlet.

Om Dill.

§. 1.

Dill, *Lat. Anethum*, växer mycket hög, hafwer smala och späda blad, kronor med gåla blommor och tunt eller platt frö, och sår sig sielf alla år.

§. 2.

Midsommarstiden eller litet lengre fram kan man upskära en del af dillan, och hacka henne, och destillera ett härligt watten af henne; en del må man låta stå ännu lengre för fröet skull.

§. 3.

Dill kokad i win eller watten, och thet ifrå siladt druckit, gifwer wäl mjölk i späarna, när qwinnan börjat sina af.

§. 4.

Gifwer man kor dillfrö i sig, så gifwa the mycken miölk ther efter, thet är hel wist.

§. 5.

Om någon ligger illa siuk, och kan icke sofwa, må man stenka dill-watten på hufwudgården och på ett kläde, som legges fram för näsan på honom, så får han liuflig sömn och wederqweckelse.

§. 6.

Dill kokad i watten eller win, och litet hånung ther ibland gör lösen i en förstoppad maga, och befordrar stolgången. [s. 53.]

§. 7.

Watten destillerat af dill drifwer alt rätt och osunt utur magan, om man fastande dricker $\frac{1}{2}$ qwarter ther af.

§. 8.

Then som hafwer mycken heta i ögonen, må stöta dillrötter och lägga wid them.

§. 9.

För wariga sår är godt at stöta dillfrö hel fint, och strö uti them, eller ock at bränna sdill til pulfwer, och strö thet uti såren. Här af rensas, torkas och läkas the.

§. 10.

Dill suden i bomoljo, och warm lagdt på en böld eller ett stelle, som werker, stillar werken, mognar och leker bölden.

Thet 24. Capitlet.

Om Krusemynta.

§. 1.

Krusemynta, *Lat. Mentha Crispa*, växer mycket hög, hafwer en styf och luden stielka, som wid roten är rödachtig. På thes grenar äro mörkgröna wälluchtande blad, och hon hafwer röda blommor, och trifwes bäst i fuchtig jord. Man bör icke skära up henne med knif, utan bryta af henne med handen.

§. 2.

Af thenna örten brennes och destilleras ett helsosamt watten.

§. 3.

Legger man Krusemynta i en glasflasko, slår starkt [s. 54.] brenwin ther på, rystar thet om, och låter thet 14 dagar stå i solen, til thes brenwinet fått en aldeles grön ferg; silar thet sedan, och krystar musten ifrå Krusemyntan genom ett linnet kläde til thet ifråsilade brenwinet, och gör thet något sött med socker, så warder thet ett härligt *medicament* emot gallans flödande och utspyande, modrens upstötande och *colic*, magans swaghet till at smelta maten, durchlopp med mera, när man intager en sked eller två theraf; ty thet upwarmer kroppen, och förskingrar wäder.

§. 4.

Lagen af Krusemynto blandad med ättiko, och updragen i näsan eller häld i ferskt sår, stemmer blod.

§. 5.

Krusemynte-watten blandadt med upsuden getemiölk, och här af en god dryck tagen drifwer matkar utur magan. Hafwer man ingen getamiölk, så intages krusemynte-watnet allena.

§. 6.

Krusemynta lagd fram i pannan stillar hufwudwerk.

§. 7.

Krusemynta lagd i lut är nyttig at twätta små barn med för klåda och massel.

§. 8.

Stöter man Krusemynta med salt eller salpeter och legger thet på hundebet, så läkes thet.

§. 9.

Krusemynte-watten styrker hiertat, och gör menniskian wäl til mods, om hon intager 2 eller 3 skedar ther af.

§. 10.

Then som är beswärad af upkastning, och icke kan beholla i sig thet han äter, må intaga morgon och afton Krusemynte-watten 3 skedar hwar gång. [s. 55.]

§. 11.

Tager man in en sked Krusemynte-brenwin, sådant som nämnes §. 3 så hielper och thet för upkastning.

§. 12.

Will man hafwa ymnighet af Krusemynte-brenwin, så kan man slå gement brenwin och en god del effterlank i *destillers-pannan*, och *leggia* Krusemynta ther til, och så *destillera*.

Thet 25. Capitlet.

Om Libersticka.

§. 1.

Libersticka, *Lat. Ligusticum*, hafwer tiocka, iholiga och feta stielkar, en stortiock rot, långachtiga, späda och weka blad med stark lufft. Ofwantil hafwer hon en krono med hwita blommor och långachtigt, swart och saftigt frö. Hon växer bäst ther som är skugge och fuchtigt, och är af torr och het natur, kommandes i sin werkan mycket öfwerens med angelika.

§. 2.

Til at brenna watten af, tager man hennes blad, toppar och stielkar.

§. 3.

Thetta watnet öppnar och helar böld i halsen eller inwertes i sidan, om man gurglar sig thermed och dricker något ther af.

§. 4.

Libersticke-frö stött, och om morgonen intagit på fastande maga i dricka eller *The*, *purgerar* båda ofwan och nedan. [s. 56.]

§. 5.

Watten destilleradt af Libersticka är godt för styng uti sidorna, om man dricker ther af morgon och affton tre skedar hwar gång.

§. 6.

Äfwen så mycket druckit af samma watten gör godt för stenplågo.

§. 7.

Om någon är worden hes, må han dricka Libersticke-watten morgon och afton 2 skedar tillika, så får han lätt och klart mål.

§. 8.

Stöter man Libersticke-frö til pulfwer, och intager ther af i win eller öl mer eller mindre, som *patienten är gammal til*, så fördrifwer thet matkar utur magan.

§. 9.

Twettar man ansigtet med Libersticke-watten, så gör thet en hwit och skär hud.

§. 10.

Thetta watnet hafwer en stor krafft til at fördrifwa och hela kräfwetan, om patienten thermed twesttar sig.

§. 11.

Samma watten berettas ock af läkarena wara mycket godt til at twetta fötterna med, när man är plågad af *podagra*.

Thet 26. Capitlet.

Om Mäster-ört.

§. 1.

Mäster-ört, *Lat. Imperatoria, Ostratium, Smyrnion*, hafwer en iholig stielka, på hwilkens sido-qwistar merendels finnas try blad, af hwilka åter hwarthera [s. 57.] är klufwit i tre delar och krusat i kanterna. Öfwerst på stielkan står kronan eller blom kransen full med hwita blommor, på hwilken ett hwitt, tunt eller platt och ymnigt frö följer. Roten är af en tumas tiocklek, och hafwer en skarp smak. Thenna örten växer bäst ther, som är stenigt och bergigt, och hafwer en hetzig natur.

§. 2.

I *Septembris* månad är tid at upgräfwa rötterna af Mästerört, af hwilka, sedan the äro sönderskorna, ett helsosamt watten *destilleras*.

§. 3.

Dricker man Mästerörts-watten, så stärker thet magan, och gör honom beqwämlig till at *digerera* maten, utdrifwandes all osund slem utur magan.

§. 4.

Samma watten druckit drager mycken ond fuchtighet utur hufwudet, och stärker menniskians sinnen och förstånd.

§. 5.

Roten af Mästerört tuggad neddrager flussar utur hufwudet, och rensar hiernan.

§. 6.

Äter man roten af Mästerört doppad i grant salt fastandes, så upwarmer och stärker thet en kall och swag maga.

§. 7.

Thet samma är ock ett krafftigt *preservativ* emot pestilentia.

§. 8.

Modrens upstötelse warder merkeligen dempad, om qwinnan tuggar Mästerörts rot, samt luchtat på en skifwa af samma rot. [s. 58.]

§. 9.

Mästerörts rot suden i hwitt win, är god för kalla lungor, kikhosta och slimmig hosta, när man dricker ther af morgon och afton.

§. 10.

Mästerörts safft bortfräter och förtärer dödkött, när man droppar honom i såret.

§. 11. Mästerörts-rot pulfweriserad ett qwintin tungt med win intagen en tima förr än *paroxysmus* eller skielfwan kommer, fördrifwer fierdedags frässan.

Thet 27. Capitlet.

Om Hiertans-Frögd.

§. 1.

Hiertans-frögd, *Lat. Melissa*, thet är hånungs-blomma, hafwer en hög fyrkantig stielka, hwar på bladen sittia 2 och 2 emot hwarannan, och luffta såsom citron. Thes blomma är hwit eller hwit-röd, och smått frö. Hon blomstras wid Olofs-messe tiden, och will hafwa en god fet jordmon, ther solen icke förmycket kommer til at skina, om hon eljest skal bekomma och behålla sin naturliga krafft. Hennes natur är warm och torr.

§. 2.

Watten, som är brändt af hiertans-frögd, läker skabb och borttager klåda, om man twesttar sig ther med.

§. 3.

Hafwer en qwinna mist sin tid, må hon gå i wått karebad, och hafwa thenna örten up under sig, så får hon öpning. [s. 59.]

§. 4.

Håller man watten i munnen, som är brendt af hiertans frögd, så lindrar och stillar thet tande-werk.

§. 5.

Droppar man ett klåde i thetta watnet, och legger om ett stycke ferskt kött, samt bestenker köttet med samma watnet, så kan thet lenge förwaras godt, och inga äng-rar wäxa ther uti.

§. 6.

För ett täpdt och tungt bröst är mycket nyttigt at en weka hwar morgon dricka ett litet glas Franskt win, hwar uti hiertans Frögd är suden, ty thet widgar och lätter bröstet, och wederqwecker hiertat.

§. 7.

Twesttar man hiertans Frögds watten på reformar, så gå the bort.

§. 8.

Äter man fastande bladen af hiertans Frögd, så sterka the magan.

§. 9.

Stötes Hiertans-Frögd, och legges i win ett halfft dygn, och sedan *destilleras*, och man tager thet så starkt, som görligt är, så är ett spetsglas här af druckit kraftigt til at strax dämpa modrens upstötelse.

§. 10.

Thetta *elixir* sterker ock magan, och betager en swag menniskia wemjelsen til mat.

§. 11.

Legger man Hiertans-Frögd uti ett grumligt och blackot win, så warder thet skönt och klart.

§. 12.

Watten *destilleradt* af Hiertans-Frögd, och litet [s. 60.] win ther til blandat, styrker hiernan, när man stundom intager 2 eller 3 skedar theraf.

§. 13.

Samme dryck hielper och mycket them, som äro behäftade med fallande-sot, fördrifwer ängslan, och frögdar hiertat.

§. 14.

Watten *destilleradt af* hiertans-Frögd borttager ond lufft utur munnen, och gifwer en god anda, om han ther med twettas och sköljes.

§. 15.

Legges Hiertans-Frögd ett dygn, eller ock en stund ther uti kokas, och sedan ther ifrå silas, så är thet winet en kraftig hielp emot förgifft, om then förgifftade dricker ther af.

§. 16.

Stötes thenna örten, och legges på ferska sår, så helas the snarligen.

§. 17.

Thenna örten är mycket god för siuka lungor, antingen man dricker watten ther af *destilleradt*, eller win, som hon är suden uti med litet tilblandad hånung.

Thet 28. Capitlet.

Om Groblad.

§. 1.

Groblad, *Lat. Plantago*, hafwer rundachtiga gröna blad, som äro nedre wid jorden, och utur them stå rett ut smale stielkar, på hwilka ifrå toppen ett stycke neder åt fröet växer. [s. 61.]

§. 2.

Will man *destillera* watten af Groblad, så måste thet ske något för midsommaren af thes rötter, blad och stielkar. Men i *Augusti* månad är tid at taga örtens frö.

§. 3.

Tager man Groblad, stöter then små, och wader thesas safft igenom ett linnets kläde, blandar äggehwhita ther til, och smörjer på brenne-sår, så afhindras rötelsen, och the läkas snart.

§. 4.

Thenna salfwan är ock god til at strax bruka när någor huggit sig eller stött sig hå; ty thet stemmer blodet och ledwatnet, håller såret rendt och drager thet på en kort tid tilhopa.

§. 5.

För sönderspruckna och såriga läppar, skall man taga Groblads blad, stöta them, wrida safften utur them. Sedan tager man osaltadt smör, eller ferskt hönse-ister, smelter thet, och blandar thet tilhopa med Groblads-safften, och smörjer så lepparna här med.

§. 6.

För durchlopp hielper merkeligen, om man siuder Groblad i ättiko med salt och gryn, och äter thet.

§. 7.

Groblads-safft, så wäl af roten som thet öfriga, hielper wist för tandewerk, när man doppar bomull ther uti, och legger wid tandeköttet.

§. 8.

Twetter och sköljer man munnen med Groblads-watten, så borttager thet ond lufft och stinkande anda.

§. 9.

För tredjedags fråssan må man taga Grobladsrot, stöta henne til pulfwer, och taga thet in i win, watten eller dricka [s. 62.] förr än rystningen eller skelfwan begynnes, så kommer hon neppeligen flera, än then ena gången.

§. 10.

För blod-spyande eller pissande må man dricka Groblads-watten, hwar af thet stillas.

§. 11.

För blodsot hielper, om man tager Groblads-frö, wild-senaps-frö, hwetemiöl och hånung, gör ther af en deg, bakar en kako, och greddar henne, at hon warder wäl hård, äter henne, och dricker ther til Tormentille-pulfwer med watten.

§. 12.

Then som hafwer heta och röda ögon, må droppa litet Groblads-watten i them, så kyler thet och borttager rodnaden.

§. 13.

Utlenske elden *cureras letteligen* med Groblads-watten, huslöks-watten och litet ettiko ther til blandad, om man doppar en fin linnen klut ther uti, och legger honom på såret.

§. 14.

Om någor af wandrande är worden swullen i fötterna, må han binda Groblads-ört wid them öfwer natten, så går swullnaden bort.

§. 15.

Groblads-rot och Bertrams-rot til pulfwer stötte, och thetta pulfwret blandadt i warmdt watten och hållit wid tänderna, är igenom försök funnit wara ett krafftigt hielpmedel för tande-werk.

§. 16.

Roten af Groblads-ört kokad, och hållen wid tandeköttet, hielper för tande-werk, som är pröfwadt och så befunnit.

§. 17.

At roten af Groblad buren på halsen är ett *preservativ* emot pestilentia, finnes wara skrifwit, och synes icke orimligt. [s. 63.]

§. 18.

En qwinna, som hafwer sin tid för mycket, må dricka Groblads-watten två skedar tillika två eller tre gånger om dagen, alt som henne tyckes wara af nöden.

§. 19.

Är någor beten af en rasande hund, må han taga Groblads-örtwäxen i sandjord, stöta och pålegga henne, så läkes thet.

§. 20.

Thet samma hielper ock för ormars och andra wilda diurs bet.

§. 21.

För stark hufwudwerk är ett godt hielpemedel, om man tager Groblad, dill, malört, mynta, isop och jernört, och siuder them tilsamman lykt i ettiko, til thes the lossna ifrå stielkarna. Sedan silar man thet tunna ifrå, så mycket man kan, kokar af thetta spadet med rågmjöl en gröt, som legges lagom warm imellan två linna dukar eller kläden på thet werkande hufwudet.

§. 22.

Watten *destilleradt* af Groblad, och litet bomolja droppad ther uti, stillar blod i sår, om man doppar en linnen klut ther uti, och legger på såret.

§. 23.

Groblads ört och rot suden i hånungs-watten, och thet druckit förr än skelfwan kommer, hielper för fierdedags frossan.

Thet 29. Capitlet.

Om Huslök.

§. 1.

Huslök, *Lat. Sedum, Semper vivum*, är en bekant ört, som växer på nästan alla tak, hus och murar, [s. 64.] och hafwer många tiocka, safftiga, fram åt spitsiga och alltid gröna blad, the ther i en rundel thet ena på thet andra äro

utbredd på jorden. Imellan them står stielken medelmåttigt tiock, hwarpå öfwerst äro brunröda eller purpurfergada blommor.

§. 2.

Af huslök betienar man sig til liktornars borttagande sålunda: Man skär med en skarp knif then inwertes tunna huden af ett blad i månadens aftagande, och legger then på liktornan medan then är frisk, ymsandes ny hud på morgon och affton i ett par dygn, så warder liktornen så miuk, at man utan mödo och smerta kan greftwa ut honom.

§. 3.

Stöter man huslöks-blad, och wrider safften ut genom ett linnet kläde, blandar honom med rosen-olja, doppar en klut ther i och legger på pannan så dempar thet stark hufwudwerk och yrhet.

§. 4.

Bemelte safft blandad med smeltad färtalg och sedan utbredd på en klut och lagd på någon wårta eller flen-böld, gör at then bortgår innan kort.

§. 5.

Siuder man huslök i watten, eller *destillerar* watten theraf, och man droppar ther af i råtiga och heta ögon, så warda the goda.

§. 6.

Huslöks-safft smord på sidan, och något theraf med kornmiöl blandadt och lagdt på sidan, demper sidostyng.

§. 7.

Blandar man huslöks-safft med qwinnomiöl, och gifwer honom in, som rasar af hetsig feber, så stillas hans raseri, och han kommer til sig igen.

§. 8.

Strykes eller smörjes huslöks-safft på kroppen ther hete och werk är, så förswinner han snarligen. [s. 65.]

§. 9.

Intages thenna safften med win blandad 3 eller 4 skedar fulla, så hielper han för durchlopp och rödsot.

§. 10.

Doppar man bomull i Huslöks safft eller watten, och stoppar henne sachteligen i näsan, så stillas näseblod thermedelst.

§. 11.

Giör man hol i en rödlök, fyller holet med huslöks safft, steker löken wäl i eld-mörja, och trycker sedan safften ther utur, och låter 1 droppe eller 2 i örat, så stillar thet werken, och hielper hörslen.

§. 12.

Stötas huslöks blad med kornmiöl, och thetta såsom ett plåster utbredd på ett kläde legges på Podagra, så stillas werken.

§. 13.

Huslök suden i win, och thet ifråsiladt och druckit utdrifwer the långa och breda matkarna utur magan.

Thet 30. Capitlet.

Om Smultrons ört.

§. 1.

Smultrons-ört, *Lat. Fragaria*, hafwer en kort stielka, och innan til gåla, men utwertes hwita blommor, wäxandes bäst ther lätt och med sand beblandad jord är samt höglendt, och ther solen mycket skiner. Smultron-örten wäxer allestädes wild, och kan planteras i trädgårdar, i thet man upgräfwet henne om wåren med jorden hon sitter uti, och nedgrafwet then i trädgården.

§. 2.

När smultronen är wäl mogna, tå tiena the bästa til at *destillera* watten af, och tages intet mera af örten ther til, än bären. [s. 66.]

§. 3.

Smultron-ört suden i watten, och watnet druckit, sedan thet är ifråsiladt, stillar durchlopp, rödsot och qwinners öfwerflödiga månads blomma.

§. 4.

Watten destilleradt af Smultron är godt för gålsot, om man dricker ther af fyra lod om afftonen och äfwen så mycket om morgonen.

§. 5.

Dricker man stundom theraf en jungfru, thet är $\frac{1}{4}$ qwarter, så är thet godt för bröstet och lungorna.

§. 6.

Thetta watnet måga ock the dricka stundom något af, som äro bekajade med swindel; ty thet upfriskar hiernan och sterker hufwudet.

§. 7.

Samma watten är ganska mechtig til at dempa heta och sleekja torst, om man dricker något theraf.

§. 8.

Thet brukas ock mycket til ögonwatten, och droppas i ögonen när man hafwer heta och rodna i them, hwar af the swalkas och warda klara.

§. 9.

Somlige legga smultronen i ett linnen kläde, och wrida safften utur them till ögon-watten.

§. 10.

När man hafwer ondt wid at swelja, må man gurgla sig i halsen med smultron-watten, så får man godt igen.

§. 11.

Berörde watten är mycket godt til at twetta ben-sår med, man må jemwäl thess utan doppa en linnen klut i thetta watnet, och binda utom såret; ty thet gör at ingen hete kommer i såret, och at thet snart läkes.

§. 12.

För heta och brennande i magen är nyttigt at dricka 2 eller 3 skedar af thetta watnet. [s. 67.]

§. 13.

Samma watten är jämwäl ett godt hielpmedel för stenen, och för sand, (hwar til synes tecken, när han fester sig wid beckenet) och drifwer *Urin*.

Thet 31. Capitlet.

Om Bröstört eller Pimpinella.

§. 1.

Bröstört, *Latine Pimpinella*, växer öfwer alt på solrika, steniga och backuga stellen, men plägar för sin helsosamma salat skull ock planteras i örte- och trä-gårdar, och ther gödas med dufwo- och hönse-träck. Hon är af het och torr natur.

§. 2.

Hennes rot är förtreffelig emot pesten, när hon legat i ettiko och hafwes i munnen.

§. 3.

Watten destilleradt af Bröstört borttager fleckar utur sightet, om man twestar sig ther med.

§. 4.

Thenna örten gör skäl för sitt namn; ty hennes rot suden i win botar merkeligen alla lungans, lefrens och hiertats krankheter, när man stundom fastande dricker ett litet spetsglas theraf.

§. 5.

Stöter man Pimpinelle-rot til pulfwer, och gifwer honom in i win eller warmdt öl, som gjort ett diupt fall, och tycker sig wara aldeles sönderkrossad inwertes, så hielper thet honom til snar förbettring, om thet dageligen *itereras* två eller tre gånger.

§. 6.

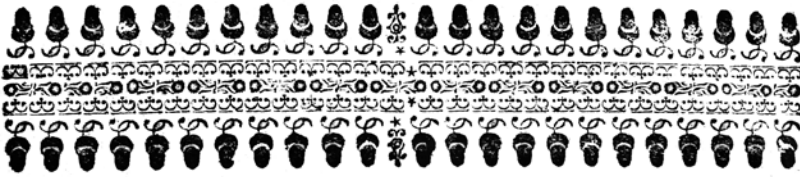
Kokas bemelte rot i win, och thet hålles i munnen, så utdrager thet ond slem, och botar tandewerk.

§. 7.

Thenna ört med rot och alt kokad i watten, gör ett krafftigt läke-watten för såriga hufwuden, om man några gånger twestar them ther med.

§. 8.

Sådan Pimpinelle watten, om thet warmdt intages förr än skälwan kommer, så dempar thet allahanda frässa. [s. 68.]



THEN FEMTONDE AFDELNINGEN,

INNEHÅLLANDE EN SAMLING AF UTWALDA
HUSHÅLDS GREP OCH WETENSKAPER, SOM TIL STOR
FÖRDEL MED RINGA OMKOSTNAD KUNNA BRUKAS.

I.

EN APPROBERAD METHOD AT CONSERVERA
BIELKAR OCH PLANCK, SAMT ANDRA
TRÄREDSKAP, SOM UTI KELLARE OCH FUCHTIGA
RUM BEHÖFWA NYTTIAS OCH FÖRWARAS IFRÅ
FÖRROTTNELSE TIL LÅNGLIGA TIDER.

Thet är bekant at bielkar uti fuchtiga källare icke wahra öfwer 15 år, högst at nämna, förr än the förrottna och blifwa murkne och möre, men på följande sätt til många år förwaras.

Bielkarna, träwärket och hwad man eljest will förwara, måste wara wäl uttorkadt, innan thet anstrykes. Man smälter gemen *victriol* i. lisp med 12 kannor watn, och när thet wäl uplöst är, giutes thet uti en bytta, så mycket man behöfwer, ther uti leggas hete stenar eller jernlod, at thet blifwer kokande hett. Ther [s. i.] med strykes Bielkarne, särdeles i bägge ändarna mycket tätt och inga fläckar lemnas ostrukne, på thet fuchtigheterna på the ställen ei måga intränga sig, och göra alt arbetet til intet; ty en enda oanstruken fläck warder af wätskorna angripen och igenomträngdt at stocken eller bielken ther af tager förrottelse inwertes: sådant anstrykande sker 2 resor; hwarje gång hett påstruket, hwilket man låter torkas, så är thet *conserverat*. Slikt anstrykande på bräden i grafwar wisar bästa profwet, hwarest alt trä hastigare förrottnar än annorstädes. Then som så mycken möda will använda til tak och byggningar, förr än the färgas, skal profwet wisas, at ett sådant tak och wägg skal

altid stå 50 år, ther eljest ett tak med tiära icke härdar uti 15, så framt man icke will hwart 4de eller 5te år ånyo anstrykat.

Följer nu huru Trä-Byggningar och Taak böra *conserveras*, och med större *menage*, än hit tils warit brukeligt, tå man gemenligen *consumerat* till en liten Byggning 1 tunna rödfärga 3 a 4 tunnor tiära, hwar af wäggarne och taken blifwa wäl öfwersmorde, men sådant endast utan på trädet, men innan til alsintet, som i småningom afskifras, emedan timbret och bräderne äro af wätskor upfylte, fast än the then tiden anstrykningen sker utwertes äro torre, dock inwärtets wåte. Men om *victriol*-watnet får förut hett intränga sig på wäl torkadt trä, skal hwarken tiäran- eller rödfärgan afskifras. Är alltså *metboden thenna*:

Först bör rödfärgan på följande sätt tilredas, tå ther igenom mer med en fierding kan utträttas, än eljest med enhel tunna.

Rödfärgen lägges uti en träbalja med rent watn öfwer giutet, at then blifwer tiock som en wälling och wäl genom blött, tå hon med en trästötel stötes wäl fin, baljan fylles med watn och wäl omröres, sedan låter man thet litet stå, at thet grofwaste faller til botnen. Thet öfwersta [s. 2.] röda färgwatnet afgiutes uti en tunna, och then öfrige röda färgen stötes åter med watn, hwilket afsimmas tils alt är fint wordet, hwarigenom färgen blifwer finare och spis-sammare, och icke så grof, som här tils brukeligt warit, at när färgen anstrykes, skiöljer regnet bort helften som til ingen nytta kommer; går ock thetta rätt så snart, när färgen wäl genomblött är, som at sichts färgen, tå ock helften til ingen nytta kommer. När nu then fina rödfärgen satt sig til botn i tunnan, giutes thet watnet af, som förwaras, och färgen som i botn är, är tå färdig til bruk. I samma watn, för thet andra, uplöses then gemena *victriol*, som sagdt är, til 1 lispund 12 kannor watn hwaruti blandas röda färgen, som med heta stenar och lod uphitzas och anstrykes så wäl öfwer tak, som wäggar. När thet är tort, skal man skönja, at, fast än regn skulle komma therpå, färgen intet skal afsköljas, emedan then är så fin; och när nu således *procederadt* är, och färgen wäl torr, blandas af samma röda färg helt litet, som förut torkad är, med Beckolja, och stryker altsammans öfwer wäggar och tak, jämwäl med heta stenar och lod wäl hett giordt. Thenne färgen blifwer årligen rödare, när oljan af solen intorkas i trät. Här äro 3ne ting, som *conservera*, först *victriolen*, sedan rödfärgan och sidst becoljan. Then som will til öfwerflöd tiära sina tak ofwan på thetta så har solen något til at tära eljest är thet onödigt.

2) Ett helt lindrigt sätt at betryka Jernbläcks-tak utan linolja, som här til brukas öfwer alt blandad med rödfärga, hwilken är för järnet i högsta grad skadelig; och fräter järn plåtarna, i thet när oljan är af solen förtärd, löses saltan i rödfärgan af lufften, och angriper jernet; at thet måste rästas, så framt man icke hwart siette år will å nyo taken öfwermåla. Eljest är följande mindre möda och stor besparing, at när man skulle påkosta 120 Dal. kop:mynt för linolja, kan man med 30 Dal. kop.mynt lika arbete uträttas, och mycket [s. 3.] hastigare och *durablare*. Man tager Gothlands eller Westerwicks tiära, hwilken är then *fluidaste* och renaste *sorten*, hwar til blandas så mycket kimrök, at thet blifwer wäl swart, hwarmed betrykes jernblecket, hwilket måste uti sommar-månaderne förrättas, tå solen wärmar som hetast. Ju mer solen arbetar therpå, ju förr torkar thet och blifwer gläntzande, ju äldre thet blifwer ju

hårdare, och *conserverar* aldeles för rost, och gripes intet an af watn, och när regnet afsköljer dambet, är thet alltid som thet woro nytt. Profwet wisas noggsamt af Grofmederne, som sina järnbeslag öfwerstryka med harpös, beck och tiära, hwilka för råst bewaras til långa tider.

II.

UNDERRÄTTELSE, HURU MAN MED RINGA
MÖDA OCH OMKOSTNAD KAN DÖDA OCH
UTÖDA WARGAR OCH ANDRE ROF-DIUR.

Man stryper en hund, på hwilken, sedan han blifwit så kall, at bloden stelnat, stickes hål med en täljeknif, på the ställen, hwarest tiockaste kiöttet är, samt i buken och halsen: Sedan tages ett skålpund Räf-kakor, hwilka raspas helt fina, samt ett lod sönderstött käller-pulfwer eller rättare sagt, käller-halsar (b)², hwilket senare ord på Apotheken är mera bekant: Thesse pulfwer blandas wäl tilsammans och stoppas in uti hålen, hwilka sedan sys helt tätt tilsammans, med en skarp skinnar-nåhl och starck trå: I käftan kastas ock litet pulfwer och ombindes med segelgarn: Thernäst legges hunden på en badstugu-lafwa [s. 4.] hwarest han bör ligga 8 a 10 dygn, til thess han surnar, hwarigenom pulfret uti kiöttet blifwer wäl blandat: Badstugan hålles under hela tiden wid en Sommar-liumwärma.

När hunden på föregående sätt är *preparerad* eller tilredd, lägges han ut på en sådan ort, hwarest wargar pläga hafwa theras gång-wäg, hwilka så snart thet ätit en liten bijt theraf, innom en half tima blifwa döde, så at the ei kunna gå öfwer 2 a 300 steg ifrån samma ställe.

För en Landtman är thet nyttigt, at alltid hafwa ofwanstående pulfwer i förråd; Ty om Sommartid, tå biörnen slår något creatur, plägar han gräfwa ned, hwad han på en gång ei förmår upäta: Om man strör något pulfwer på thet nedgräfne creatur, så blifwer biörnen död, så snart han theraf ätit.

Eljest kan thetta pulfwer stoppas uti kråkor, skator, eller ock ett litet stycke fårskt Kiött, hwilket, om winter-tiden, måtte i någre dagar surna på en kiöks-ugn, och kastas ut näst in til gården; Så snart räf, warg, eller något annat rof-diur theraf äter, blifwer thet på stunden dödt: Dock måste man tilse, at swin och hundar icke äta theraf.

På en wiss Sätesgård i Wässmanland har man årh 1714 fådt, efter en *preparerad* hund, 13 Wargar, en Lo, 2 Räfwar och en myckenhet korpar samt hökar.

2 (b) Käller-Halsar kallas på *Latin Coccognidii* och på *tyska Kellerhals-Körner*.

III.

AT LÅTA KÅHLFRÖ I WINTERTIDEN
WÄXA OCH MOGNAS.

Man samblar tid effter annan the affallande gula kåhl-bladen, gräfwet uti ett högt land en så wid och diup grop som kåhlblads högen är stor til, dock så at intet watn ther til komma kan, bottnen betäckes wäl med en twär hand tiock sand, ther på legges öfwer alt blad wid [s. 5.] blad, sedan betäckas the med en fingers hög sand, så åter kåhlblad och sand, så högt upp man will och kan, doch så at 2 a 3 alnars rum är, hwilket med litet hö eller halm, och therpå med bräder och sidst med then upkastade jorden upfylles, och så tiltrampas, at ingen kiöld inkomma kan: Thenna begrafning skier 14 dagar för Martini dag, och upståndelsen om Marie Bebodelse på thetta sättet. Jorden, bräden och halmen tages försiktigt up, sedan sanden och alla kåhlbladens ådror, som finnas fulla med moget kåhlfrö, tä med förundran naturens wärkan ses.

IV.

AT KÅHLMATKAR PÅ KÅHLEN EI SKOLA FINNAS.

Tag *veritable* osläckta kalckstenar, legg them i en så eller annat träkiärill, slå watn therpå, rör om och lät kalcken siuncka til bottn, giut wattnet så klart i ett annat kiärill, at ingen kalck med flyter. Wattna thermed i 2ne dagar alla nysatta plantor 2 gånger, sedan effter wanligheten med gement watten, så kommer ingen kåhlmatk dit. Reson är thenna: När om hösten först kiölden kommer, kräka kåhlmatkarne uti wägg- eller giärdsgårds springor, eller andra håll, frysa ther tilsamman som ett hårdt biuggkorn, men när währ-solen them sticker, få the lif och hwitguhla, eller rödbruna wingar, sättia sig giärna på kåhlen och lemna ther sin säd, men när the få kiänna kalckluchten, kunna the sig ei nedsättia, utan flyga genast bort, och alltså ingen afföda lemna. Jordlopporne måste ock för thetta watnets lucht wika från kåhlrötterne. När frucht träns stammar med thetta wattnet begiutes, kan ingen matk krypa up i trädet, och ingen mullsork skada thes rötter. [s. 6.]

V.

AT RÄNSA HUSET FRÅN RÅTTOR OCH MÖSS.

Malt, hwete eller hafremiöl legges på ett långt slätt bräde från ena til andra ändan i små hopar af en haselnöths storlek, och låter them 2 a 3 nätter (i thet rum som the mästa hafwa sitt tilhåld) miölet upsluka, men then tredie aftton ther på blandas af samma miöl $1/3$, säcker-miöl $1/3$, och *veritabelt* osläckt kalckmiöl $1/3$, tilsammans och formeras på samma bräde hopar som förr, jämte brädet sättes 2 a 3 nedriga tentallrikar fulla med watn, när the upslukat thetta miöl,

måste the för kalckens hetta skull dricka, och tå slår kalcken them för hiertat, at the på stället dö, tå the om morgonen kunna kastas på dynggehögen.

Eller:

I the 4 sommar månader som intet R hafwa, tages i fullmånaden 20, 30, eller mer kräftor, hänges uti en tilbunden possa i skuggan på gården 28 timars tid, tils the i högsta grad illa luckta, legges uti en så lagom het bakugn at the öfwer natten så torra bli at the med skahl och alt til pulfwer kunna stötas, hwilket uti en dosa först förswaras. En finger boor full af thetta pulfwer legges i hwar wrå, i hwar sahl och cammare, så måste the ur huset marchera. Efter 6 a 8 wekor legges åter pulfwer tit, om några ännu skulle förspörjas.

VI.

KALL FEBER AT FÖRDRIFWA.

Til en fullwäxter Person ett stort, til en halfwäxt ett litet, och til et barn $\frac{1}{4}$ muskott, stötes hwit Alun lika wickt emot muskottet, separeras på ett litet papper i 3 [s. 7.] lika dehlar, 4 timmar innan frässan kommer tages uti en skied med starkt brännwin $\frac{1}{3}$ in, och 4 timar ther effter ätes en kort eller tiock kött-soppa med sweskon, thes förinnan måste ei drickas, utan torsten utstås. Then andra och tredie dagen äfwen så som then första, om man ei håller sig från dricka bemelte 4 timmar til thes soppan är äten, så hielper thet intet til hälsan.

VII.

ÖGONEN OCH SYNEN I HELA LIFSTIDEN KLAR AT BEHÅLLA.

Koka 2ne friska ägg så hårda, at thet gula kan, medan the heta äro, hastigt alt uptagas, thet heta hwita legges i ett fast linne, eller handuk med hwit Alun-pulfwer af en hasselnöts storlek stött, och blandas med fingrens tryckande om duken, och wrides wattnet uti ett glas, som sedan i en flaska länge kan *conserveras*. En som är mycket ögonswag, låter (å ryggen liggande) två droppar på hwarje ögonsten drypa dageligen til thes ögonen klarna, sedan 1 a 2 gånger om månaden en dropa på hwar ögnesten, so finnes huru Gud underligen genom ringa medel menschian hielper.

VIII.

BRAND AF ELD, ELLER HETT WATTN AT HELA.

Finns färsk gjäst, strykes then först straxt öfwer skadan, i mangel af skrifbleck, tag och torka fåre-pärlor i en panna, eller kruka, stöt och sichta them genom en fin sicht. Miölet med söt grädda kokas tilhopa, som en tiock wälling, och

smörjes på skadan, så utdrages all hetan och helar utur grunden. När thenna salfwan är torkad och affaller, [s. 8.] strykes en ny öfwer igen så warm som tålas kan, så blir inom 2 a 3 wekor skadan utan ärr full läkt.

IX.

AT SÄDEN PÅ OGÖDD ÅKER WÄXER.

Samla frisk kodynga (then Boskapen af unga wårgräset feller, är then fetasta) kasta then i karet eller sån half, fyll kärilet med wattn, rör alt wäl om at all fettman utdrages, ös wattnet i ett annat käril, slå säden ther uti, rör om, lärt thet 24 timmar, eller så länge blötas, tils brådden begynner utsticka, tå legges kornet, hafran etc. på lakan, eller bräder och wädras, at thet i utsåningen *separeras* och icke klimpewis utur handen faller, tå har kornet lika fettma och blifwer (om torkan skiönt stor är) allenast fruckten 24 timmar osynlig, axen wid fårorna så stora som på åkerryggen, och alla i en *minut* lika mogna. Utsädet kan 8 dagar sednare och skörden 8 dagar förr på min magra, än på grannens gödda åker ske.

X.

FÖR HOSTA OCH BRÖSTWÄRK.

I små stycken skuren fikon af the bästa med starkt bränwin i ett bleck-qvarter, eller en stenkäril påtändt, twingas med stadigt omrörande, til thes all safften och bränwinet bortbrändt är. Thenna söta såppan och fikon-stycken *consumeras* hwar afton när man til sängs går, så warmt som man tålat kan, sedan man först twättat fötterna ut warmdt spisöl, så hett som kan tålas. [s. 9.]

XI.

COLIC FÖR MANS- OCH MODRAN FÖR QWINS-
PERSONER, MED EN HAST AT FÖRDRIFWA.

Man samla libersticks-rötter, rifwer them friska på ett refjörn, och twingar genom ett fast linkläde safften ut, och förwarar thet alt framgent. Ett halfft skedblad ther af med $\frac{1}{2}$ fint stött muskott, i *The* eller bränwin intagit, fördrifwer henne.

XII.

AT PRÆPARERA ETT GOTT ÖGON-WATTN.

Man tager 4 stycken hel nysswärpta ägg, hwilka kokas helt hårda, sedan tages gulan ther af ut, och then tunna hinnan wäl af thet hwita, sedan tages til thet hwita af hwart ägg 3 stora neglikor, hwilka göra 12 tilsammans, cronan af them tages wäl ut, legg ther til 4 knifsuddar hwitt *Victriol* wäl fint stötta. Tag sedan thet hwita af the fyra äggena ther til, och hacka them hel fint bland neglikorna och *Victriolen* til en massa, som legges emillan 2ne kärill med en wicht på, och låter man thet stå och prässas i tålf timar, sedan doppas en fin duk uti hwitt rosen watn hwaruti legges hela massan och tryckes så mycket ut af Safften som möjligt är, så är thet färdigt och förwaras uti en täpt flaska. Enär man thet bruka skal, så tages en liten fieder, och doppas i wattnet, och släppes en droppa qwäll och morgon uti ögonen.

XIII.

FÖR ÖGONEN.

Hwit Ingefähra ett litet stycke; thetta skalas alt omkring wäl af, hwässes sedan *ad formam cunei*, och [s. 10.] knagles litet med framtänderne at then blir något leen, wätes så med nychter mund, och strykes sachteligen under ögnelocken til the börja at rinna, som kan påstå en liten stund, then man sedan med ett leent silkes kläde aftorkar, tå man ock sig starkt *s. v.* snyta måste, hållandes til eller igen, nu thet ena nu thet andra ögat: hwar af man förmodeligen klare ögon sedan finna skal. Skulle thetta första gången ei så önskad *effect* hafwa, kan thet effter några dager ther effter *itereras* och twifwels utan thes nytta med nöje spörjas.

XIV.

FÖR SWÅRT BRÖST ELLER HESHET.

Man tager ett halfstop öhl, siuder thet up; tager så ett tiocckt talg-lius och rörer braf ikring i thet heta drickat at talgen smelter utaf liuset, och dricker thet sedan, tå thet hielper wisst.

XV.

FÖR TORRWERK I FÖTTREN.

Man tager Aska, steker then braf het i en panna, legger askan sedan i Serwietter, och slår om Föttren, och *Continuerar* så några gånger med askans upwärmande, tå wärken straxt stadnar.

XVI.

FÖR KRAMPDRAG I FÖTTREN.

Man tager en fersker åhl och flår then och legger huden på bara knäet, och låter thet så ligga så länge krampen drager, tå huden blifwer torr och hård, som kan upbrännas sedan. [s. 11.]

XVII.

FÖR ÖGONEN.

Man tager ett ferskt Tobaksblad, presser safften utur thet, och stryker om afftonen öfwer ögonlocken, tå man går til sengs.

Eller:

Man tager *ducian* med hwitt hund-ister och stryker sammaledes.

XVIII.

AT BRUKA FÖR PESTEN.

Första dagen.

Ett *quintin Teriac*, $\frac{1}{2}$ *quintin Angelica* pulfwer uti 4 skedblad Cardobenedicte watten intages på en gång. Ther på swettar man 3 a 4 timmar rätt wäl.

Andra dagen om morgonen.

20 droppar *Betzoar Tinctur*, 20 droppar *spiritus Cornu Cervi* uti 4 skedblad Cardobenedicte-watten, therpå swettas man litet, men intet mycket. Hela dagen gifwes then siuka hwar 2 timmar 2 skedblad Cardobenedicte-watten och *Continueras* hela natten.

Tredie dagen om morgonen.

Fortfares äfwen som tilföre.

Fierde dagen.

Lärer Pästbölderna wisa sig, som är ett godt teken, så ock febern någorlunda lagt sig. Doch fortfares med 20 droppar *Betzoar Tinctur* och 20 droppar *spiritus Cornu cervi*, och hela dagen gifwes then siuka Cardobenedicte watten ju mer ju bättre, nest Guds hielp blifwer thet bättre. [s. 12.]

XIX.

EMOT STYGGGA OCH FULA SÅR.

Twätta såret med Angelige watten, och strö thess pulfwer uti, så läkes thet snart. Sammaledes görs ock plåster, med pulfwer och beck emot samma skadar.

Item, tag 1 del *Cardobenedicte* pulfwer, 1 del *Angelica* pulfwer, 1 del fint hwete miöl, lika mycket af hwart, stöt thet sönder uti en mortel med osaltadt swine-ister, tag sedan godt rödt *Portugis* win, och koka tilsammans til thess thet blifwer ett plåster af. Är *Probatum* emot fula sår.

XX.

FÖR GUL-SOTEN.

Tag *Chelidonium Majus*, på swänka heter Örten stor Swaleört, koka thenna ört i win, och lägg något säcker til, drick ther af 5 eller 6 skedar morgon och affton. Thet hielper.

XXI.

ETT FÖRTREFFELIGET MEDEL EMOT LUNGSOTAN.

Tag 1 del *Angelice* pulfwer, 4 delar wälskummad hwiter honung, blanda thetta wäl på lindrig eld, och sedan bewarat wäl tiltäpt. Ther af hwar morgon och afton intagit så stort som en walnöt, hielper.

XXII.

FÖR FRÅSSAN.

Tager man *Angelice* pulfwer 4 eller 8 dagar på rad i quintin med *Aqua Cardobenedicte*, och wäl swettas ther på, thet hielper igenom Guds nåd både för hwardags och fierdedags fråssan, när man först har *purgerat*. [s. 13.]

XXIII.

FÖR KREFWETAN.

Man twebbar sig en gång om dagen med *Cardobenedicte*-watten, strör *Cardobenedicte*-pulfwer i såret, och legger ett i *Cardobenedicte*-watten doppadt kläde ther på, så läkes thet snarligen. Thet är ock gott för andra kring sig frätande sår, som är offta försökt.

XXIV.

FÖR REFORM.

Tag ett ark hwitt paper, och rulla thet tilsammans, tänd elden på then ena ändan så går röken ut på then andra ändan, håll ther fören ren sölfsked så blifwer utaf röken en olja, som sätter sig uti skeden, stryk på reformen en eller två gånger, så går han bort. *Probatum est*.

XXV.

EN KOSTELIG LATTWERG FÖR HOSTA OCH SWAGA
LUNGOR, SAMT OCK FÖR FLYGANDE HETA.

Ahrenpris, grön Salvia, ädel lefwerört, Lungeört, som växer wid gran-trän, Hiorte-tunge-blad, som wäxa i trädgårdarna, Lattich lefwerört, Jungfruhärs-ört, Isop, Hästehof (*Tussilago*) Fetört, Ålandsrot, hwit Wägwards-rot, af hwarthera 1 lod, ferska fikon, Hollsbers blommor, Lacritz, Benedicta, Fiolerötter, Stensöta, Cobeber, af hwarthera 1 lod, Räfwelunga 1½ lod, Anis och Fenkål af hwarthera 1 lod. Alla thessa stycken göras små och til pulfwer. Jemwål tager man 3 skålpund fint Canarie-socker, och slår thet på följande watten, [s. 14.]

Ahrenpriswatten Hästehofswatten Fjöswwatten Skabbörtswatten	}	Af hwarthera för 16 öre;
--	---	--------------------------

och kokar sedan sockret med thessa pågutna watten til en safft, hwilken med äggewhita wäl klaras och afskummas. Ther uti röras the pulfweriserada örterna öfwer elden; sedan tages thet af elden, och förwaras såsom en Lattwerg at brukas.

XXVI.

ETT FÖRSÖKDT OCH GODT BEFUNNIT
MEDEL FÖR FALLANDE SOT.

Man tager 9 ehta perlor, af en elgsklo så stort som en ärt, Lindkol efwen så stort, 2 stycken haresprång pulfweriserada, ½ muskot, fint socker så stort som en böna. Thetta alt til pulfwer giordt, och deladt i 7 pulfwer, intages i 7 dagar å rad, 3 dagar för nymånaden, och 3 dagar efter nymånaden, med Lillie-Conwallie- eller Lindblommors-watten. Intagningen skal ske om qwellarna, tå patienten intet mera förtärer.

Will thet icke hielpa första gången, så kan thet brukas på nytt igen.

NB. Wid thenna siukdommen måste *patienten* achta sig för dryckenskap, wrede, *alteration* och stort sellskap.

XXVII.

FÖR ROSEN.

Man tager en god hand full katte-lortar, giuter ther på 1 quarter öl, låter them en natt ther uti blottna. Thetta krystes igenom ett kläde, och intages på en gång; ther på legger man sig til at swettas, torrkar flitigt af swetten, och achtar sig at man icke warder kall. [s. 15.]

XXVIII.

FÖR FROSSAN EN SWETTEDRYCK.

A*qua Cardobened.* 4 lod, *Sal Absinth.* $\frac{1}{4}$ qwintin, *Theriac* $\frac{1}{4}$ lod, *Spir. Salis. Armon.* 8 droppar, *Succus litr.* 1 lod. Thetta blandas tilhopa, och intages i tima förr än frässan kommer. Här af kommer *patienten* til at swettas, efter swettningen torrkar han wäl af sig, och drager på sig rendt linntyg.

XXIX.

FÖR NÄSEBLOD, SOM ICKE WILL STADNA.

Blå *Calixte* sten eller blå *Vitriol* rifwes i friskt åderkälle-watten på en liten sten eller tenn-tallrick, at han gifwer sin krafft ifrå sig. Här af updrages något i näsan, eller doppar man en liten klut ther uti, och stoppar i båda näsebårorna, så stadnar näseblodet strax.

XXX.

FÖR SKABB.

Man brenner gemen hattemakare-*Vitriol* i en ny jernskåfwel, tils skåflen och *Vitriolen* warda glödröda; ther på slår man thet i ett kärill med friskt watten, omrörer thet som oftast, och sedan Filtrerar thet igenom gråt paper, at thet warder rett rendt och klart. Ther med twettar man skabb och sår, och aftorkar sig igen, så går the bort.

XXXI.

FÖR KRAMPEN.

Elge-senor bindna om Händer och Fötter äro goda för Krampen. [s. 16.]

XXXII.

FÖR UTLENDSKA ELDEN.

L*ignum sanctum*, eller Fransosen-Holtz, är godt för Utlenska Elden, när man stryker ther på, och håller fort ther med i några dagar. Eller: Man tager Wädelds-kål och qwinno miölk, och rifwer tilsammans, och stryker på.

XXXIII.

FÖR GÅLSOTAN.

Man tager en knifsudd *Agaricum*, som är hwitt och fint stött, samt 2 knifsuddar *Mitridat*, intager thet i warmdt öl, och legger sig ther på til at swettas.

XXXIV.

FÖR BOSKAPS SIUKA ETT HEMLIGIT RÅD SOM FÖR
SIN DYGD MED PENNINGAR EI BETALAS KAN.

Tag swampar som waxa på lindeträ, lägg thet i boskapsdricka så dör ingen ko eller annan boskap, utan thet är ett synnerligt Guds straff, och enär ett Creatur siukt warder, så stöt sönder ett stycke af sådane swampar och gif thet i watnet at dricka, thet hielper och skaffar thet til rätta igen.

Item Tag en orm och hugg hufwudet och stierten af honom, torka thet medlaste och stöt til pulfwer. Gif i lod til ett gammalt nöt så hielper thet underligen.

XXXV.

FÖR KOR OCH HÄSTAR, SOM SLEKA
HÅRET OCH HUDEN AF SIG.

Man stryker på them af theras egen treck. Eller: Man gnider them med lie-torfwor, som ibland thet slagna gräset finnas, när thet refses. [s. 17.]

XXXVI.

FÖR EN HÄST SOM ICKE KAN STALLA.

Slepp honom in i fårhuset, at han ther hwilar och weltrar sig.

XXXVII.

AT FÖRDRIFWA WÄGGLÖSS.

Tag en lefwandes Orm och slepp i elden när thet är brafglödgade kåhl och skiut förut spillet igen, samt haf dörrar och fönster tilstängda, och blif sielfwer ute, så falla alla lössen döde utur wäggerna utaf ormens os. Thet är proberat.

XXXVIII.

FÖR ORMHUGG.

När en orm hugger tig, så se at tu kan få then samma straxt, skär hufwudet utaf honom, och steck honom med en knif i tw, och bind om hugget. Eller legg mull wåt på hugget och drick flitigt spenwarm miölk, så gör hugget tig ingen skada, utan är om afftonen eller morgonen ther på heladt.

XXXIX.

AT DÖDA FLUGOR.

Tag söt miölk, koka then med pepar, och gift them så dö the.

XL.

EN *COMPENDIEUS INVENTION*, AT SÅ FÄLLA SKOG,
AT HAN RIFWES UP MED RÖTTERNA.

Hugg allenast på alla träden åt en sida rötterna af, tå the wid blåswäder blifwa kullkastade, och rötterna updragna.

XLI.

FÖR MIÄLT-SIUKAN.

Tag blader af hwita liljor, lägg them i hwit bomolja, som är afdragen. Afdragningen sker på thet sättet, at man [s. 18.] giuter smelt bly i oljan, tå orenligheten sig sätter på båtten. Låt sedan oljan med bladerna stå i solen 2 eller 3 dagar. Åt sedermera 1 blad hwar morgon med hwitt säcker *Candi*, och håll diet.

XLII.

AT FÖRDRIFWA WÅRTOR.

Gör en knapnåls udd röd eller heter i liuset, stick honom i wårtan 1 a 2 gånger så heet som kan tolas, så wissnar hon bort. *Probatum est.*

XLIII.

AT FÖRWARA PÄLSAR ELLER RÄFWE-SKINN.

Packa them hårdt tilsammans, at intet lufften kommer imellan, så hålla the sig.

XLIV.

AT FLYTTA TRÄN.

Observera allenast om the wäxa på torr eller wåt grund, och rätta tig ther effter. Skal man flytta ett trä, som wäxer på tor wall i wätskugare, så måste man strö wäl sand under roten.

XLV.

AT CONSERVERA TRÄN FÖR BOSKAP.

Stryk på them, när the äro små och wäxa, tiära på tåppen, så skal intet Boskapan bita af them.

XLVI.

RECEPT PÅ BLECK.

Galläpplen 8 lod, *Gummi Arabicum* 4 lod, *Victril* 4 lod, fint *Canarie* säcker 1 lod. Thetta stötes helt fint och blandas tilsammans, sedan tages strömwatten och kokas som *The*-watten, *Boutellien* wärmes med liumdt watten at glaset blifwer liumt. Och slås pulfret först i *Boutellien*. [s. 19.]

XLVII.

KORT UNDERRÄTTELSE OM MATERIALIER,
SOM TIL MURNING ERFORDRAS.

S	I	quadrat	aln	af	6	qvarter	tiot	mur	fordras	murtegel	96 li.
	I	"	"	af	5	"	"	"	"	"	80
	I	"	"	af	4	"	eller en Cubic	aln	"	"	64
	I	"	"	af	3	"	"	"	"	"	48
	I	"	"	af	2	"	"	"	"	"	32
	I	"	"	af	1	"	"	"	"	"	16

Til 1000 Murtegel behöfwes en läst kalk och 7 lass sand. Til at bestroyka 1000 taktgel, behöfwes 1 läst hwit kalk, 2 lass sand och $\frac{1}{4}$ Tunna nöt-hår. Kalkstenar räknas 3 på hwar aln i bredden, och 2 på högden, eller 6 st. på en *quadrat* aln. Til at göra Ölands kalken smidig, erfordras til hwar läst 2 lass leer, och bör ett lass bestå af $1\frac{1}{2}$ tunna.

Sammaledes bör ett lass sand bestå af $1\frac{1}{2}$ tunna. En swensk tegelsten bör wara $\frac{1}{2}$ aln long och 1 quarter bred och $1\frac{1}{8}$ aln tiock, och som teglet altid är af ojämn storlek, så bör eller kan 1 *Cubic* aln-mur, intet så netto uträknas, at man något för fogarne bör af draga, ju fulkomligare teglet är, ju starkare blifwa murarne. Hollendsk Klinksten är af olika storlek. En sten af then sort, som man plägar hit förskrifwa och är tienlig til skorstens murning, håller i längden 9 starke eller $9\frac{1}{4}$ tumb, i bredden $4\frac{1}{2}$ och i tiockleken $2\frac{1}{4}$ tumb: men then wanlige Klinken är merendels 9 tumb long, 4 bred, och 2 tumb tiock, af hwilken 192 stenar gå på en *Cubic* aln. Hollendskt watn-klinck håller intet öfwer $6\frac{2}{3}$ tumb i längden, 3 i bredden, och $1\frac{1}{3}$ i tiockheten.

Således kan man, när behörige ritningar äro författade öfwer ett hus och bygnad, lätteligen och til thet närmaste uträkna Materialierne, som til murningen erfordras. [s. 20.]

XLVIII.

AT GIFWA GUTEN OCH POLERAD MESSING EN SKÖN GULDFERG.

Tag fin-stött krita, som icke är stenig 9 lod, swafwel 1 lod. Thetta blandas wäl tilsamman, och tager man ther af litet i sender på en ren yllen klut, och gnider then förut wäl skurada messingen ther med torrt, så får han en skön och glänsande guldferg.

XLIX.

AT SIUDA MESSING HWIT UTAN SILFWER.

Polera först messingen ren, tag sedan afswarfwdt fint Ängelskt tenn, som kan fås hos någon Tenngjutare, och stött winsten, koka här med messingen i en oglaserad lerpotto med rendt watten, så warder han så hwit som han wore försilfrad.

L.

ETT WATTEN AT FÖRGYLLA JERN MED.

Tag alun 1 qwintin, gement salt 1 qwintin, salpeter 1 qwintin, och 25 guldblåd; rif thetta tilsamman hel fint, och giut 8 lod watten ther på, lät thet inkoka. Giut sedan 3 qwintin starkt brenwin ther på, och lät thet stå i 24 timar. När

man nu doppar en penna i thetta watnet, och skrifwer ther med på rendt poleradt jern, så se bokstefwerna ut, såsom the woro af bara gullet. Men man måste efter påskrifningen strax påstryka watten, eljest warder thet swart igen. Här med kan man skrifwa namn och hwad man will på knifsblad, jerndosor och tylikt.

LI.

AT GIÖRA TRÄ, BEN ELLER HORN GRÖNT.

Tag 2 delar Spanskgröna, en trediedel Salmiak, stöt thet wäl tilhopa, giut stark ettiko ther på, lät thet [s. 21.] siuda i 2 timar. Legg sedan ther uti trä, ben eller horn, täpp wäl til och lät thet ligga til thess thet hafwer nog.

LII.

ETT ANNAT SÄTT AT GÖRA TRÄ ELLER HORN GRÖNT.

Tag gröna nötskal, legg them i skarp lut, legg ock något *vitriol*, och alun ther till, och lät thet koka i 2 timar. Legg förut träet eller hornet, som tu wilt hafwa grönt, 2 dagar i skarp ättiko. Tag vidare ½ lod Spanskgröna stött med ättiko, slå thet i luten med. Siud träet eller hornet ther uti, så warder thet wackert grönt.

LIII.

AT GÖRA HORN LIKT SKÖLDPADD.

Tag 2 lod skedwatten, fint silfwer ½ qwintin, lät thet smelta i skedwatnet. Stryk eller sätt ther näst wax på hornet, och lemna bara fleckar ther imellan efter behag. Smörg sedan med en fiäder thet uplösta silfret ther öfwer, och lät thet sielf torkas, så warda the fleckarne på hornet, ther intet wax är, mörkbrune, och när waxet är aftagit, ser hornet ut som sköldpadd.

LIV.

AT GÖRA TRÄ ELLER HORN RÖDT.

Tag osleckt kalk, slå regn-watten ther på, och lät thet stå öfwer natt. Sila thet sedan igenom et kläde, giut åter watten ther till, legg ther uti raspad brun bressilia, legg träet eller hornet ther uti, lät thet kokas, så får thet en wacker röd ferg. Träet eller hornet skall förut betas i alun-watten.

LV.

AT GÖRA TRÄ BRUNT.

Tag osleckt kalk, sleck honom med *vrin*, bestryk träet ther med. Tag sedan röd garfware-lag, aftwetta thet åter ther med, så warder thet grönt. Bestryk [s. 22.] thet på nytt med berörda kalk, och när thet är wordet torrt så aftwetta thet med lagen igen, eller lät thet ligga litet ther uti, så får thet en skön körsebärs brun ferg.

LVI.

AT GÖRA TRÄ SWART.

Tag Senkelmakare-swerta, slå henne i en ny potto, och ther til litet Salmiak. Lät träet kokas ther uti til thes thet warder alt nog swart, och när thet är tort, så bona thet med hwitt wax.

NB. Alt horn eller trä, som tu will ferga, skal tu förut heta en half dag i alunwatten, och sedan låta thet wäl torkas.

LVII.

AT GÖRA ELPHENBENS-SWERTA.

Tag raspadt elphenben, hwilket för bästa priset fås hos kammakare, gör thet fett med linoljo, legg thet uti en potto, sett thet på en stark kol-eld, och lät thet stå til thes thet wender igen at ryka. Tag thet tå hastigt af elden, stell thet i sand, och hwelf en annan potto ther öfwer, så hafwer tu en swerta, än hwilken intet kan wara starkare.

LVIII.

ETT GODT SÄTT AT MÅLA CLAVER,
CLAVECYMBALER OCH ANDRA WERK.

Först limdrenkes arbetet, sedan strykes thet an med swart limferg ett par gånger. När thet är wäl torrt, så besprenges thet effter behag med blyhwitt bemengt med lim-watten. När thet åter är wäl torrt, så tager man spanskgroña refwen med linoljo, och öfwerstryker altsammans ther med, så warda the hwite fleckarne gröne, och thenna fergen går aldrig af.

LIX.

AT BEHENDIGT OCH SNELLT TAGA ROSTEN AF JERN.

Stöt Wenediskt glas hel fint, tag ther nest en tjock linnen eller yllen klut, spenn honom i en boga, öfwerstryk [s. 23.] honom wäl med limwatten, sichts igenom en fin hår sicht thet finstötta glaset ther på. Öfwerstryk thet å nyo med limwatten, och sichts åter af thet finstötta glaset therpå. Thetta kanst tu göra jemwäl tredje gången. Lät thet endteligen wäl torkas. Här med kan man snellt få rosten af.

LX.

AT SYLTA GURCKOR.

Man tager lagom små gurckor, pläckar af blommorna, sköljer them wäl, lägger them uti en kruka och strör litet salt öfwer them, skakar sedan wäl om them. Tag sedan ett kiäriil som tu wilt hafwa them uti, lägg hwarftals med några Lagerbärsblad, hel Muskåtblomma, Peppar, Näglikor och Canel, til thes krukan blifwer wäl full; tå tag en kopparpåtta som är oförtent, och slå så mycket winättika theruti, at kiäriilet kan blifwa fullt, som gurckorna äro uti; lät ättikan koka wäl up, slå then sedan på Gurckorna så het som hon är, at thet står wäl öfwer, och täck wäl igen; lägg ett örnegåt öfwer och kring kärilet at thet blifwa långsamt kalla, sedan lägg en bricka öfwer them med en liten sten uppå, at the hållas neder uti ättikan, och bind sedan igen. På samma sätt syltas the ock uti glas, allenast man låter ättikan swalas förr än man slår henne uppå, men när hon slås het uppå hålla the sig bäst.

LXI.

AT SYLTA KIERSSBÄR.

Tag Kiersebär straxt the äro afpläckade, klipp stielken af och lägg them uti en kruka; sedan tag stött Säcker, ett fierdedels skålpund säcker til hwart skålpund bär. Tag siöwatn och slå en äggehwhita ther uti, wispa wäl, och slå på Säckret, lät thet så koka och skumma wäl af så länge thet gifwer något skum: När Säckret är så tiockt, at tå man tager thet emällan fingren och nyper ihop them, och tager sedan up, at thet blifwer som en trå emällan fingren, lägg tå bären uti säckret, och lät them en gång koka up; Sedan slå them uti en Stenkruka och bindt wäl igen, lät them så stå i twå eller tre dygn: sila åter bären ifrå säckret, och koka thet up, så at thet åter blifwer som en trå tå man tager emellan fingren; slå thet sedan på bären igen och förwara them. Uti en förtent panna måste the kokas. [s. 24.]

SLUTNOTER

- 1 Burman, Eric [preses], 1692–1729, svensk professor, & Ask, Jonas Elias [respondent], ?–?, svensk författare, *Specimen academicum, de minera ferrea per magnetem investigatione* [...], 1:a uppl. 1728.
- 2 Troligen felskrivning i texten: 3 alnar = 1 famn.
- 3 Rohr, *Vollständiges Hauswirthschaffts-Buch*, 1:a uppl. 1722.
- 4 Kelch, Christian, 1657–1710, livländsk historieskrivare, *Liefländische Historia, Oder Kurtze Beschreibung der Denckwürdigsten Kriegs- und Friedens-Geschichte Esth- Lief und Lettlandes* [...], 1:a uppl. 1695.
- 5 *Böhmen*: tidigare kungrike i nuvarande Tjeckien; Balbín, Bohuslav, 1621–1688, böhmisk jesuit och teolog, *Miscellanea historica Regni Bohemiae* [...], 1:a uppl., 1679–1688.
- 6 Lehmann, Christian, 1642–1723, tysk teolog, *Historischer Schauplatz derer natürlichen Merckwürdigkeiten in dem Maißnischen Ober-Erzgebürge* [...], 1:a uppl. 1699.
- 7 Rohr, *Vollständiges Hauswirthschaffts-Buch*, 1:a uppl. 1722.
- 8 Galenos, cirka 129–216 e.Kr, grekisk läkare.
- 9 *Zythum*: antikt öl från Egypten; *Celiam*: Caelia nämns som dryck i Spanien hos Plinius (*Naturalis historia* 22:164); *Parabiam*: Parabias eller Parabie bryggdes på hirs; *Peonerne*: ett antikt folkslag som bodde i anslutning till floden Struma, i antika Grekland benämnd Strymon, vilken mynnar ut strax öster om Thessaloniki; *Siceram*: Sicera (från hebreiska via grekiska) omnämns i Bibeln och brukar översättas till 'starka drycker'; *Arak*: eller araq är benämning på flera olika alkoholhaltiga drycker från Mellanöstern och Indien. *Indianerne* bör i detta sammanhang nog mer ospecificikt uttydas indierna; *Serbet*: şerbet eller sherbet är en dryck i Mellanöstern som framställs av olika frukter eller kronblad från blommor.
- 10 Becher, *Kluger Hauß-Vater, verständige Hauß-Mutter, vollkommener Land-Medicus* [...], 1698.
- 11 Becher, *Kluger Hauß-Vater, verständige Hauß-Mutter, vollkommener Land-Medicus* [...], 1698.
- 12 Becher, *Kluger Hauß-Vater, verständige Hauß-Mutter, vollkommener Land-Medicus* [...], 1698.
- 13 Mos. 19:20: 'Noa var åkerbrukare, han var den förste som anlade en vingård'.
- 14 Hoffmann, Friedrich, 1660–1742, tysk läkare och professor. Hoffman publicerade ett stort antal arbeten och utifrån hänvisningen är det omöjligt att veta vilket som avses.
- 15 *Manikeism*, religion med starkt dualistiska drag, en av de religioner som lockade många anhängare under den tidiga kristendomens dagar.
- 16 Luther, Martin, 1483–1546, tysk teolog och reformator. Texten kommer dock inte från en förklaring över den 150:e psalmen, utan över den 101:e, *Der CI Psalm* [...], 1:a uppl. 1534. Möjligen ligger en felskrivning mellan CI (101) och CL (150) bakom misstaget.

- 17 Historien om Lot och hans döttrar står att läsa i 1 Mos. 19. Lots döttrar ger sin far vin för att sedan dela säng med honom, i syfte att bli havande och föra släkten vidare.
- 18 Hieronymus, Eusebius Sophronius, ca 347–420 e.Kr., romerskt-katolskt helgon, kyrkofader och bibelöversättare.
- 19 Origenes, ca 185–254 e.Kr., romersk bibeltolkare och kyrkofader.
- 20 Valleriola, François, 1504–1580, fransk läkare och professor, möjligen ur, *Observationum medicinalium libri sex [...]*, 1:a uppl. 1573.
- 21 Ovidius Naso, Publicus, 43 f.Kr.–17/18 e.Kr., romersk skald.
- 22 Hoffmann, verk okänt.
- 23 Rohr, *Vollständiges Hauswirthschaffts-Buch*, 1722.
- 24 Florin Oeconomus, *Prudens Et Legalis. Oder Allgemeiner Klug- und Rechtsverständiger Haus-Vatter [...]*, 1702–1719.
- 25 Hönn, Georg Paul, 1662–1747, tysk jurist, *Betrugs-Lexicon: worinnen die meiste Betrügereyen in allen Ständen nebst denen darwider guten Theils dienenden Mitteln*, 1:a uppl. 1721.
- 26 Florin Oeconomus, *Prudens Et Legalis. Oder Allgemeiner Klug- und Rechtsverständiger Haus-Vatter [...]*, 1702–1719.
- 27 Woyt, *Gazophylacium Medico-Physicum Oder Schatz-Kammer, Medicinisch- und Natürlicher Dinge [...]*, 1709.
- 28 Fraundorffer, Philipp, ca 1650–1702, tysk läkare, *Tabula smaragdina medicopharmaceutica [...]*, 1:a uppl. 1699.
- 29 Wolff, *Allerhand Nützliche Versuche, Dadurch Zu genauer Erkenntnis Der Natur und Kunst Der Weg gebähnet wird: Denen Liebhabern der Wahrheit mitgetheilet Erster Theil [...]*, 1:a uppl. 1721.
- 30 Boyle, *Experimenta et considerationes de coloribus: primum ex occasione, inter alias quasdam diatribas, ad amicum scripta, nunc verò in lucem prodire passa, ceu initium historiae experimentalis de coloribus [...]*, 1:a uppl. 1665 (engelskt orig. 1664); Sturm, Johann Christoph, 1635–1703, tysk filosof, möjligen ur 1676–1685, *Collegium Experimentale, Sive Curiosum*, 1:a uppl. 1676–1685 (2 vol.); Verdries, Johann Melchior, 1679–1735, tysk läkare och professor, möjligen ur *Physica sive in naturae scientiam introductio [...]*, 1:a uppl. 1728 eller någon del av tidsskriften *Miscellanea curiosa Medico-Physica Academiae Naturae Curiosorum, sive Ephemeridum medico-physicarum Germanicarum Curiosarum*, 1670 och framåt (senare delar med delvis ändrat namn). Teichmeyer, Hermann Friedrich, 1685–1746, tysk läkare och professor, troligen ur *Elementa philosophiae naturalis experimentalis: in quibus omnium rerum naturalium affectiones recensentur, earundemque causae, quantum fieri potest, deteguntur, et per experimenta, tum ex mathesi, tum ex chymia imprimis desumpta [...]*, 1:a uppl. 1717.
- 31 Det tournefortska klassifikationssystemet av växter var ett av de mest inflytelserika före Linné. Systemet är döpt efter Joseph Pitton de Tournefort, 1656–1708, fransk botaniker, vars mest kända verk är *Elemens de botanique ou methode pour connoître les plantes [...]*, 1:a uppl. 1694, på latin *Institutiones rei herbariae*, 1:a uppl. 1700–1719.

- 32 Hermann, Paul, 1646–1695, tysk botaniker, troligen ur, *Cynosura materiae medicae, ante sedecim annos in lucem emissa, brevibusque annotatis exornata á Dn. Joh. Sigismundo Henningero, med. doct. & prof. publ. ord. in Universitate Argentoratensi, nunc diffusius explanata, et compositorum medicamentorum recensione aucta, curante Johanne Boeclero* [...], 1726 (rev.uppl., 1:a uppl. 1710); Ray, John, troligen ur, *Methodus plantarum nova*, 1:a uppl. 1682.
- 33 Dodoens, Rembert, 1517–1585, nederländsk botaniker, möjligen ur samlingsverket *Remberti Dodonaei Mechliniensis medici Caesarei stirpium historiae pemptades sex sive libri XXX* [...], 1:a uppl. 1583.
- 34 Bauhin, Caspar, 1560–1624, schweizisk botaniker, möjligen ur *Pinax theatri botanici* [...], 1:a uppl. 1623.
- 35 L'Escluse, Charles, 1526–1609, fransk botaniker, *Atrebat Rariorum alioquot stirpium per Hispanias observatarum historia: libris duobus expressas* [...], 1:a uppl. 1576; *Gallia Norbonensi*: Transalpina Gallien, område i nuvarande sydöstra Frankrike.
- 36 Hermann, *Cynosura materiae medicae* [...], 1726. Utökad av Boecler, Johann d.y., 1681–1733, tysk botaniker, och Henninger, Johann Sigismund, ?–?, tysk professor.
- 37 *quinque radices aperientes majores*: selleri, sparris, persilja, fänkål och stickmyrten.
- 38 Valentini, Michael Bernhard, 1657–1729, tysk läkare och naturforskare. Valentini publicerade ett stort antal arbeten och utifrån hänvisningen är det omöjligt att veta vilket som avses; Balbín, *Miscellanea historica Regni Bohemiae* [...], 1679–1688; *Schlesien*: historisk region, vars huvuddel låg i nuvarande Polen.
- 39 Polhem, Christopher, 1661–1751, svensk uppfinnare; Swedenborg, Emanuel, 1688–1772, svensk naturforskare.
- 40 Block, Magnus Gabriel von, 1669–1722, svensk läkare och teolog, *Anmärkingar öfwer Motala-ström-stadnande* [...], 1:a uppl. 1708.
- 41 Cederhielm, Germund d.y., 1661–1741, svensk friherre och president i Göta hovrätt.
- 42 Tiselius, Daniel, 1682–1744, svensk präst och naturforskare, *Uthförlig beskrifning öfwer den stora Swea och Giötha sön, Wätter, til des belägenhet, storlek och märkwärdiga egenskaper; samt anmärkningar och berättelser, om några uthi och omkring sön belägna öjar, nääs, berg och strömar; med mera, som wärdt är at i ackt taga* [...], 1:a uppl. 1723.
- 43 Block, *Anmärkningar öfwer Motala-ström-stadnande* [...], 1708.
- 44 Tiselius, *Uthförlig beskrifning öfwer den stora Swea och Giötha sön, Wätter* [...], 1723.
- 45 *Benaco*: Gardasjön.
- 46 *NICANDER*: troligen Nikandros (från Kolofon), 100-talet f.Kr., grekisk diktare och dramatiker.
- 47 *Lieutenant Reuter*: troligen ryttmästare Henrik Reuter, ?–?, som arrenderade området 1699–1717.
- 48 Rosenhane, Gustaf, 1619–1684, svensk friherre och skald, *Respublica glacialis*, 1:a uppl. 1681.

- 49 Magnus, Olaus, 1490–1557, svensk kyrkoman, *Historia de gentibus septentrionalibus* [...] (*Historia om de nordiska folken*), 1:a uppl. 1555.
- 50 Frondin, Elias [preses], 1686–1761, svensk professor & Laurentius, Jonas [respondent], ?–?, svensk författare, *Dissertatio geographica, de Ydria, Ostergothiae territorio* [...], 1:a uppl. 1736 (del 1); Ihre, Johan [preses], 1707–1780, svensk professor & Laurentius, Jonas, *Dissertatio geographica, de Ydria, Ostergothiae territorio* [...], 1:a uppl. 1738 (del 2).
- 51 Roberg, Lars [preses] & Bonge, Daniel [respondent], ?–?, svensk författare, *Dissertatio physica de salmonum natura eorumque apud Ostro Bothnienses piscatione* [...], 1:a uppl. 1730.
- 52 Rondelet, Guillaume, 1507–1566, fransk läkare och naturforskare, antagligen ur *Libri de piscibus marinis* (titel del 1)/*Universae aquatilium Historiae* (titel del 2), 1:a uppl. 1554/1555.
- 53 Andreas Jöranson Lyträus: troligen Andreas Jöransson Lyträus, ?–1678. Han var dock inte borgmästare i Uleåborg förrän 1662 (57), fram till 1676.
- 54 *Lithovius*: kapellansläkt i Uleåborg.
- 55 *Rossellus*: möjligen Rossell, Juan Francisco (Joan Francesc), 15??–1641, katalansk läkare, *Ad sex libros Galeni de differentiis*, 1:a uppl. 1627.
- 56 *Quercetanus*: pseudonym för Duchesne, Joseph, 1544–1609, fransk läkare och naturfilosof. Duchesne publicerade ett stort antal farmakologiska arbeten och utifrån hänvisningen är det omöjligt att veta vilket som avses.
- 57 Colerus, *Oeconomia ruralis et domestica oder Hausbuch* [...], 1:a uppl. 1595–1601.
- 58 Dioskorides, Pedianus, 1:a århundradet e.Kr., grekisk läkare.
- 59 Möjligen syftas här till Gabelkover, Oswald, 1539–1616, tysk läkare, *Artzneybuch* [...], 1:a uppl. 1589.
- 60 Möjligen Gabelkover, *Artzneybuch* [...], 1589.
- 61 Mikaldus, författare och verk okända.
- 62 Colerus, *Oeconomia ruralis et domestica oder Hausbuch* [...], 1:a uppl. 1595–1601.
- 63 Möjligen Gabelkover, *Artzneybuch* [...], 1589.
- 64 Möjligen Gabelkover, *Artzneybuch* [...], 1589.
- 65 *Alexius*: troligen Alexius, 300-talet till 400-talet e.Kr., romersk bekännare och helgon.
- 66 *Gentio*: Genthios, illyrisk kung, regerade 180–168 f.Kr.
- 67 Pictorius, Johann Baptist, ?–?, tysk författare, troligen ur *Der im Blumen-, Kuchen-, Artney- und Baum-Garten gründlich-informirte Gärtner wird in einem gantz neu-vermehrten Garten-Buch* [...], 1:a uppl. 1714.
- 68 Pictorius troligen ur *Der im Blumen-, Kuchen-, Artney- und Baum-Garten gründlich-informirte Gärtner wird in einem gantz neu-vermehrten Garten-Buch* [...], 1714.

LINNEA BRING LARSSON

ETT BRYTNINGSTIDENS VERK

Hushållsbokens uppbyggnad

I underdånig förtröstan til samma nåd, önskas nu ej högre, än at ock detta *Oeconomiska*, som wäl lærer blifwa mitt sista arbete, måtte med nådiga ögon anses, tå jag ock säkert förhoppas, at thet, under Eders Kongelige Majestets dyra namn, hos alla Thes trogne undersåtare blifwer wälkommit.

Citatet ovan är hämtat från inledningen till Reinerus Broocmans *Hushållsbok*. Broocman oroar sig över att *Hushållsboken* kanske blir hans sista arbete innan han vandrar vidare till nästa liv. Tyvärr var det precis det som hände. Reinerus hann aldrig själv färdigställa sitt verk, utan den andra delen sammanställdes istället av ”lärda män” på uppdrag av hans son, Carl Fredric.

Precis som Broocman själv låg på sin dödsbädd drog husfaderslitteraturen, så som den såg ut för Reinerus Broocman, under den här perioden sin sista suck. Bara några årtionden senare såg den vetenskapliga scenen helt annorlunda ut. År 1739, samma år som den andra delen av *Hushållsboken* utkom, bildades Kungliga Vetenskapsakademien, och Carl von Linnés arbeten skulle under de närmaste årtiondena vinna insteg i den vetenskapliga debatten



Vetenskapen som gräver efter sanningen för de efterkommandes nytta. Kungliga Vetenskapsakademiens vinjett från 1739 – året då akademien grundades.

och förändra synen på botanisk indelning för alltid. Broocmans verk stod för en äldre syn på världen, och var på många sätt föråldrad redan när det kom ut.

Hushållsbokens koppling till tidigare och senare husfaderslitteratur och dess plats inom bildningens Europa är en fråga som kan ägnas många timmar och resonemang. Den här texten kommer dock att inrikta sig på Sveriges och Broocmans egen brytningstid mellan nytt och gammalt, hur dessa har lämnat spår i texten och vilka problem det kan leda till för dagens läsare.

Hushållsboken är på många sätt ett splittrat verk. Tankarna svänger hejdlöst fram och tillbaka, från en stor tro på Guds försyn till användbarheten av vetenskapliga experiment, mellan försökta recept till skrockfull folklig läkekonst; allt blandat med personliga reflektioner och neutrala rapporter. Textens uppbyggnad är vare sig enhetlig eller ens alltid logisk, vilket ger Broocmans verk en intressant genomskinlighet. I dess inkonsekvenser kan man se tydliga spår av den moderniseringsprocess Sverige genomgick under perioden för verkets tillkomst. Detta gäller framförallt inom de vetenskapliga och de juridiska områdena.

Sverige under 1730-talet stod fortfarande i startgroparna för den nya tidens vetenskap. Män som Polhem och Swedenborg hade börjat det stora klivet framåt, men ännu låg det fortfarande i sin linda. Den äldre tidens synsätt märks hos Broocman tydligast genom två aspekter: de diskussioner om vilket klassifikationssystem för växter som ska användas (och som visar nödvändigheten med Linnés verk),

Botanici kalla then *rubiam tinctorum* eller färgare-röd; emedan roten som in- och utvärtes är röd, brukas til färgning. Efter *Tournefortiska Methoden* hörer thenna planta til *genus plantarum flore-campani formi*; men then berömde *Hermann* samt *Rajus* sättia henne ibland *plantas stellatas*, och ehuruwäl *Dodonæus* håller therföre, at *rubia tinctorum* inga andra *species* hafwer jemte sig: så kan dock icke nekas, thet hon ju med *gallio*, *aparine* och *cruciata* har en stor gemenskap och öfwerens kommelse. Icke thes mindre kan hon genom sina särskilda *notas characteristicas* märkeligen skiljas ifrån nyssnämnda örter; ty *aparine* har wäl ock wid länkarne af stielcken ikring sig 5 eller flera blad: men the äro ludne



Krapp (Rubia tinctorum) ur Köhler, F.E., Medizinal Pflanzen, vol. 3: t. 53 (1890).

och lorfwige, hwarföre hon ock af *Casparo Bauhino* kallas *asperula sive rubeola montana* eller Snärjegräs, på Tyska klebekraut.

samt de många gånger skrockfulla kurer som ska användas för bot av sjukdomar.

Swalestenar uppå halsen hengde uti en kalfskins läder pung, förhindrar snarlig thenna siukdom.

Samtidigt finns här även exempel på mer vetenskapliga förhållningssätt. Dessa är visserligen ofta hämtade från andra personer, t.ex. Christian Wolffs empiriska försök gällande säds fruktbarhet,

Mig tyckes mycket om, at när i naturliga kundskapen en sanning är upptäckt, man sedan anställer säkra prof, hwar igenom man kan blir försäkrad om thes richtighet.

men här finns även på erfarenhet grundade jämförelser mellan Livland (varifrån Broocman kom) och Östergötland (vartill han flyttade).

Korn är wäl icke wanligt hos oss at så på Swedje-land, dock likwäl brukas thet med stor nytta i andra länder, såsom i Lifland, Ingermanland etc.

Det tydligaste exemplet på bristen på vetenskaplig systematik finns dock hos referenserna. Här finns ändå en vilja att redovisa de verk som har använts, vilket märks redan i inledningen,

The auctorer, af hwilka jag mig under tiden betient, och hwilkas förnuftiga förslag, råd och meningar jag nu kortare nu widlöftigare inflyta låtit, them har jag wid sakens afhandlande uti sielfwa wärket med beröm nämt och redligen citerat.

men bristen på stringens och metod gör att många av verken ändå är svåra att identifiera för en nutida läsare. I vissa fall är det mer eller mindre omöjligt att veta vilken person det talas om:

När man will ett win en sådan skarphet och skadelig *Tartarum* betaga, skrifwer en wiszberömd *Oeconomus* uti Tyskland [...].

Vi ser här en föraning om den tid som ska komma, där tydliga referenser och större krav på beprövade metoder blir normen, samtidigt som referensangivelserna här ännu inte följer en konsekvent metod.

Det område där *Hushållsbokens* direkta historiska kontext lyser klarast är dock i Broocmans diskussioner om lagen. 1734 stadsfästes en ny lag i Sverige. Denna utkom i tryck 1736, samma år som den första delen av *Hushållsboken* gavs ut. I början av *Hushållsboken* talar Broocman endast om «lagen». Vissa citat är dock hämtade ur Kristofers landslag, d.v.s den gamla lagen:

[...] hwilket ock sielfwa Swenska lagen stadgar och biuder *Cap. VIII. och Cap. IX. Bygg. B. L. L. sálunda: Nu far bondan i gärde med sädes spanne sinom, tå skule alla granna för swin täpt hafwa, än sädes-span utbäres; etc.*

Senare finns dock tydliga referenser till "den gamla swenska lagen" och den "nya swenska lagen":

Thet säges ock rätteligen i gamla Swenska Lagen, at ängen är åkrens moder [...]

Til slut af thetta Capitel wil jag äfwen här anföra, hwad nya Swenska lagen *Cap. VII. Bygginga Balk* så hälsosamt, som alfvarsamt om humle-gårdar stadgar och anbefaller med följande ord [...]

Här ser vi tydligt splittringen mellan en äldre och en nyare tid. Vissa av referenserna var föråldrade redan när verket kom; samtidigt finns här en vilja att passa in verket i sin samtid och

framtid genom att använda sig av den nya lagen.

Hushållsboken är dock även präglad av brytningarna mellan gammalt och nytt i Broocmans eget liv. Den första delen är skriven, och framförallt kontrollerad, av Reinerus Broocman själv. I den andra delen har däremot huvudansvaret övergått till hans son och de män som sammanställde det kvarvarande materialet. Den andra stora brytningen i före och efter som går att tala om för Broocman är hans uppväxt och liv i Livland och hans senare liv i Östergötland (Norrköping), där han bosatte sig efter att ha flytt kriget i Baltikum. Broocmans jämförelser mellan Livland och Östergötland är väl så enkel att sammanfatta: bönderna i Livland är ett föredöme som de svenska jordbrukarna borde ta efter.

Än kunde någon inwända, at vårt folck förstår ej at umgåås hwarken med Liffländsk plog, handskiära eller ria. Jag swarar, at thet wore ju ganska lätt, at på ett år förskrifwa ifrån Liffland ett år en beskielig karl och hustru [...].

[...] så kunna ock ganska få här i orten sättia rätta dösar, warandes then longa stången, som sätties mitt i dösen thet skadeligaste, emedan watnet finner ther wid rum at tränga sig, som ofta går igenom och stämmer mer än halfwa dösen. Men Liffländska bönderne förstå konsten bättre, the göra råg-dösar, som år och dag ute på marken under sniö och regn kunna stå oskadde [...]

Verkets problematik ligger snarare i de många överlämningar som texten har genomgått före det att den tryckts. Broocman har hämtat mycket av sin text från andra källor. Hämtat innebär här ofta att han ordagrant har tagit

utdrag ur andra texter, ofta med luddiga hänvisningar och utan angivelse om var den tagna texten slutar och han själv tar vid. Broocmans egen text, med dess tolkningar av andras verk, var skriven på tyska. Denna har sedan översatts till svenska. Därefter har texten gått vidare till sättnaren för att slutligen tryckas. Vi har därmed fått åtminstone fyra lager text:

1. Den text Broocman hänvisar till.
2. Broocmans egen avskrivning/översättning/tolkning av den tagna texten, samt Broocmans egen text.
3. Den till svenska översatta varianten av Broocmans text.
4. Sättnarens version av den svenska texten.

Problemen slutar emellertid inte där. I vissa fall innehåller texterna som Broocman använt sig av själva utdrag från andra verk. Vi kan då få uppemot fem, ibland till och med fler, nivåer av text där information har förts vidare från person till person och risk för förvrängning funnits. Att Broocman hade tyska, inte svenska, som modersmål, samt hans försämrade hälsotillstånd, har antagligen påverkat kontrollen och informationsutbytet mellan de olika nivåerna negativt. Detta har lett till inkonsekvenser och fel som försvårar textens uttolkning idag.

Ovanstående process är tydligast i de fall där den svenska översättaren inte har haft tillräckligt med information eller kunskap för att korrekt översätta texten. Hit hör t.ex. de avvikande mått- och viktangivelser som har getts för de livländska måtten. Detta gäller bl.a. kulmit, som enligt Broocman motsvarar $\frac{1}{2}$ tunna, ca 60–80 l. I en annan del av texten ges dock uppgiften att två kulmitland är lika med ett halvspannsland. Kulmit borde här då snarare motsvara ca $\frac{1}{8}$ tunna.

Utöver detta innehåller texten ett antal ord och namn, där någonting antagligen har gått snett i informationsöverföringen mellan

någon av nivåerna. I den löpande texten finns inte många «felsättningar», d.v.s. platser där fel bokstav använts eller råkat utslutas; sät-taren var en skicklig yrkesman! Istället märks felen på de ställen där man inte logiskt, det vill säga utan att ordentligt kunna läsa bokstaven i det handskrivna originalet, har kunnat sluta sig till vilket namn eller ord som står i texten. Exakt var felet har uppstått – en slarvig fel-skrivning av Broocman själv, en oläslig hand-stil eller missuppfattning hos översättaren, en misstolkning av sät-taren? – är omöjligt att svara på. Däremot leder dessa fel till problem för dagens uttolkning av texten. De tydligaste exemplen på detta återfinns i referenserna. Om man bortser från ganska fantasifulla stav-ningar av personers och verks namn, finns det några fall som lätt kan förklaras som misstolk-ningar av någon av nivåerna handskrivna text. Detta gäller bl.a. hänvisningen till den 150:e psalmen av Martin Luther, som egentligen ska vara den 101. Här står antagligen en felskriv-ning eller misstolkning mellan de romerska «CL» (150) och «CI» (101) bakom misstaget.

Andra tydliga exempel är hänvisningen till «Spinosa (Spinoza)» (1600-tals filosofen) som ska vara «Spinola» (1500–1600-tals fälther-ren) samt den mystiske «dr Gabelhöfwer», som med stor sannolikhet är den tyske läkaren Oswald Gabelkover.

Hushållsbokens inkonsekvenser och rörighet gör ibland verket svårtillgängligt för en nutida läsare, men ger också intressanta ledtrådar till processen vid verkets uppkomst. Med sina felskrivningar, luddiga hänvisningar och för-åldrade synsätt och referenser blandad med en vilja att använda sig av vetenskapliga metoder och konsekvens är *Hushållsboken* starkt för-ankrad i sin samtid. Det pekar lika mycket bakåt och framåt, som en bro som förenar det äldre och den nya tidens Sverige och Europa. Det är både ett vackert dokument över tidsan-dan under perioden, och inte minst över hur en författarens eget liv kan påverka dennes verk.



Martin Luther enligt ett träsnitt från 1520 av Lucas Cranach.

FÖRTECKNING ÖVER LITTERATUR I HUSHÅLLSBOKEN

Att sammanställa en litteraturförteckning över de verk som nämns i *Hushållsboken* innebär vissa problem. Ofta anges inte fullständiga uppgifter, d.v.s. författarens och verkets korrekta namn, och ibland är hänvisningarna till och med felaktiga. Ofta är det ändå möjligt att ta reda på vilket verk som menas, men i andra fall anges det mer *sannolika* verket (detta gäller framförallt verk som inte har agrar prägel, då de senare har ägnats större noggrannhet). I listan nedan anges också, om inte annan information har givits i *Hushållsboken*, första upplagan av respektive verk. I vissa fall finns skäl att misstänka att Broocman (eller de författare vars text har citerats) har använt sig av en senare reviderad version, men utan mer tidskrävande studier är detta svårt att veta säkert. Vid de till svenska översatta verken har även originalutgåvans årtal och språk nämnts.

Broocmans *Hushållsbok* innehåller på flera ställen texter som är helt direktöversatta/kopierade från andra verk, med referenser och allt, vilket leder till metareferenser. Förteckningen nedan ska därför inte ses som en sammanställning över Broocmans egen kunskapsbank eller språkförståelse utan snarare som en kanon över viktiga verk inom genren. Arbeten skrivna före 1500 har inte medtagits i listan. Detta gäller främst diktverk av bl.a. Vergilius och Ovidius, men även naturvetenskapliga referensverk som ansågs tillhöra "allmänvetenskapen", t.ex. verk av Columella och Galenos. I listan anges heller inte de lagförordningar o.dyl. som nämns i *Hushållsboken*, en begränsning som gjorts då dessa inte ansetts tillhöra huvudområdet (den agrara litteraturen) och dessutom med hjälp av referenserna i själva texten torde vara lätta att hitta. På de ställen där texter endast nämner t.ex. "en god man", "en wiszberömd Oeconomus uti Tyskland" och liknande, har inga referenser sökts eller angetts nedan.

För sammanställningen av litteraturförteckningen har ett antal olika sökdata-baser använts. För svenska verk är det främst LIBRIS, för utländska verk COPAC, SUDOC, VD17, WorldCat och CERL Thesaurus. Övriga använda referenser, gällande fakta om personer, kan ses i slutnoternas ingress. Verk inom hakparentes är ej nämnda i *Hushållsboken* utan har använts för att förtydliga referenserna.

Linnea Bring Larsson

- | | |
|---|--|
| <p>Almqvist, Anders & Neostadius, Johan, 1731, <i>En rätt rychtader swänsk tobaks-planta eller Utförlig underrättelse om tobaks-planteringen</i> [...], Stockholm, 72 s.</p> <p>Arndt, Johann, 1732 (3:e svenska uppl., tyskt orig. 1605–1609), <i>General superintendens i förstendömet Lüneburg sal. Johann Arndts Fyra anderika böcker om en sannchristendom hwartil kommit under namn aff femte boken tre sköna anderika tractater</i> [...], Norrköping, 1168 s.</p> | <p>Arrhenius, Lars [preses] & Stridsberg, Magnus [respondent], 1725, <i>Nova agriculturam emendandi ratio</i> [...], Uppsala, 40 s.</p> <p>Balbín, Bohuslav, 1679–1688, <i>Miscellanea historica regni Bohemiae</i> [...], Prag, (13 delar i 5 vol.).</p> <p>Barnstein, Heinrich, 1673 (rev. uppl.), <i>Tabacks Wunder-Kunst/ und Artzney-mittel</i> [...], Erfurt, 48 s. En tidigare utgåva från 1644 finns, men den omarbetade versionen från 1673</p> |
|---|--|



stämmar överens med Broocmans uppgifter.

Bartholin, Thomas, 1671, "Observatio II", i *Miscellanea curiosa Medico-Physica Academiae Naturae Curiosorum, sive Ephemeridum medico-physicarum Germanicarum Curiosarum Annus Secundus*, Jena, s. 2–4.

Bary, René, troligen ur, 1671, *La Physique. Où selon les anciens et les modernes* [...], Paris, 759 + 731 s.

Bauhin, Caspar, möjligen ur, 1623, *Pinax theatri botanici* [...], Basel, 522 s.

Becher, Johann Joachim, 1698, *Kluger Hauss-vater, verständige Hauss-mutter, vollkommner Land-medicus, wie auch wohlfabrner Ross- und Viehe-Artzt*, Leipzig, 1047 + 803 s. Originalen utkom 1685 med något annorlunda titel. Vem som är upphovsman till verket har diskuterats; vissa hävdar att Archatius Sturm är verkets egentlige författare.

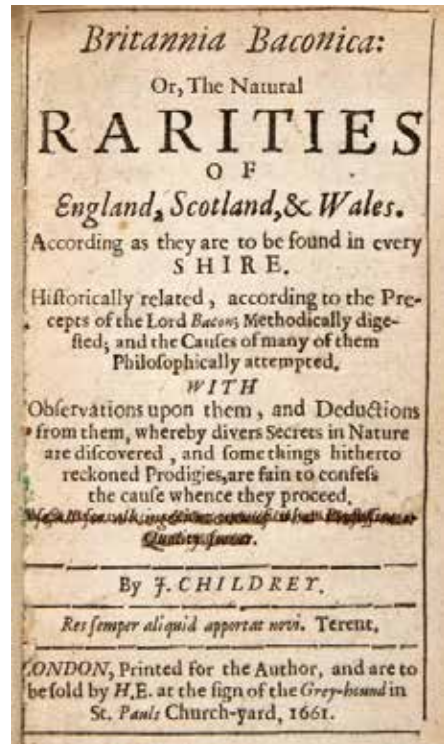
Beck, J.A., 1709, *Kurtze, jedoch wahrhaffte Beschreibung von derer Bienen oder Imen Natur und Eigenschafft* [...], Neustadt a.d. Aisch, 88 s.

Bekker, Balthasar, 1693, *Die Bezauberte Welt: Oder Eine gründliche Untersuchung Des Allgemeinen Aberglaubens/ Betreffend/ die Arth und das Vermögen/ Gewalt und Wirkung Des Satans und der bösen Geister über den Menschen/ Und was diese durch derselben Krafft und Gemeinschaft thun: Nebenst des Authoris generale Vorrede über diese seine 4 Bücher ... Aus dem Holländischen nach der letzten vom Authore vermehrten Edition. In die Teutsche Sprache übersetzt / So aus Natürlicher Vernunft und H. Schrift in 4 Büchern zu bewehren sich unternommen hat*, Amsterdam, 144 + 272 + 196 + 308 s.

Biblia, thet är all then heliga skrift på swensko; efter konung Carl then tolfte befalning medh förriga editioner jämnförd; summarier, och marginalier å nyo öfversedde; concordantier, och anmärckningar förökade; nya register, och biblisk tideräkning inrättade; medh mera, som företalet närmare vthwisar, 1703, Stockholm, 962 s. Det är även möjligt att Broocman har använt versionen tryckt av sitt eget tryckeri: *Biblia, thet är, all then helga skriff, på swensko; efter konung Friedrich then förstas befalning, med förriga editioner jemnförd; summarier, och marginalier å nyo öfversedde; concordantier, och anmerckningar förökade; nya register, och biblisk tideräkning inrättade; med mera*, 1728, Norrköping.

Bilderbeck, Christoph Lorenz, 1710, *Entdeckte Grufft natürlicher Geheimnisse* [...], Celle, 120 s.

- Bilderbeck, Christoph Lorenz, 1727, *Entdeckte Grufft natürlicher Geheimmüsse* [...], Leipzig, 272 s.
- Block, Magnus Gabriel von, 1708, *Anmärkningar öfwer Motala-strömstadnande* [...], Stockholm, 120 s.
- del Borro, Alessandro, 1721, *Ausführliche Beschreibung des so genannten grossen Oeconomischen Acker-Messers, oder nützlichen Pflug-Schaars, welchen der Marchese Don Alessandro dell Borro erfunden, und zu verbesserung des Ackerbaues appliciret* [...], Leipzig, 94 s.
- Boyle, Robert, 1661, *Tentamina quadam physiologica diversis temporibus et occasionibus conscripta*, London, 99 + 148 s.
- Boyle, Robert, 1665, *Experimenta et considerationes de coloribus: primum ex occasione, inter alias quasdam diatribas, ad amicum scripta, nunc verò in lucem prodire passa, ceu initium historiae experimentalis de coloribus* [...], London, 444 s.
- [*Briefwechsel zwischen Leibniz und Christian Wolff: aus den Handschriften der Königlichen Bibliothek zu Hannover* 1860 (nytryck 1963). Red. Carl Immanuel Gerhardt (Leibnizens gesammelte Werke), Halle (nytryck Hildesheim), 188 s.]
- Bromelius, Olof, 1687, *Lupulogia, eller en liten tractat den gemene landtmannen fast nyttig och nödig, lärandes huru han rätteligen med humble-gårdar omgås, dem skiöta, ansa och plantera skall* [...], Stockholm, 92 s.
- Burman, Eric [preses] & Ask, Jonas Elias [respondent], 1728, *Specimen academicum, de mineræ ferræe per magnetem investigatione* [...], Uppsala, 22 s.
- Camden, William, 1586 (rev. ett antal gånger, sista av författaren rev. uppl.



- 1607), *Britannia: Sive Florentissimorum Regnorum Angliae, Scotiae, Hiberniae, Et Insularum adiacentium ex intima antiquitate Chorographica descriptio* [...], London, 556 s.
- Canonherius, Petrus Andreas (Canonhiero, Pietro Andrea) ?-?, 1627, *De admirandis vini virtutibus libri tres* [...], 684 s.
- Childrey, Joshua, troligen ur, 1660, *Britannia Baconica: or, the Natural rarities of England, Scotland, & Wales. According as they are to be found in every shire. Historically related, according to the precepts of the Lord Bacon* [...], London, 184 s. Möjligen har den franska översättningen som kom något år senare använts.

- Chomel, Noël, 1709, *Dictionnaire oeconomique: contenant divers moyens d'augmenter et conserver son bien, et même sa santé* [...], Paris/Lyon, ? s.
- Cohausen, Johann Heinrich, 1720, *Satyrische Gedancken von der pica nasi oder Sehnsucht der lüstern Nase* [...], Leipzig, 284 s.
- Colerus, Johann, 1:a uppl. 1595–1601, *Oeconomia ruralis et domestica oder Haußbuch*. Verket fick stor spridning och utkom i många olika versioner. Broocman med sin baltiska bakgrund har troligen använt sig av någon av de tyska 1600-tals utgåvorna, mest troligt någon av Mainz-utgåvorna som utkom från 1640-talet och framåt. Många i Sverige använde sig dock av Isaac Erics *M. Joh. Coleri Oeconomia, thet är, Hushåldz vnderwijsning* [...], tryckt 1683–86 men tidigare spridd genom avskrivningar. Detta verk var i hög grad förkortat och omarbetat av Erici.
- Cook, Moses, troligen ur, 1679, *The manner of raising, ordering and improving forest-trees* [...], London, 204 s.
- Denis, Jean Baptiste, 1673, *Recoeil des mémoires et conférences sur les arts et les sciences: présentées à Monseigneur le Dauphin pendant l'année 1672*, Amsterdam, 332 + 116 s.
- Diemberbroeck, Isbrand von, 1644, *De peste libri quatuor, truculentissimi morbi historiam ratione et experientia confirmatam exhibentes* [...], Arnheim, 354 s. Troligen har dock en senare utgåva använts, då verket ändrar namn till *Tractatus de peste: in quatuor libros distinctus* [...] först till 1665 års utgåva.
- Digby, Kenelm, 1667, *Discours sur la végétation des plantes* [...], Paris, 89 s.
- Dodart, Denis, 1700, "Sur la Fecondite des Plantes", *Historie de L'Academie Royale Des Sciences: Avec les Mémoires de Mathématiques & de Physique, pour la même Année*, Paris, ? s.
- Dodoens, Rembert (Rembertus Dodonaeus), möjligen ur samlingsverket från 1583, *Remberti Dodonaei Mechliniensis medici Caesarei stirpium historiae pemptades sex sive libri XXX* [...], Antwerpen, 860 s.
- Duchesne, Joseph, (Qvercetanus), verk okänt. Duschesne publicerade ett stort antal farmakologiska arbeten och utifrån hänvisningen är det omöjligt att veta vilket som avses.
- Duval, Pierre, antagligen ur, 1670, *Le Monde ou la Geographie Universelle*, Paris, 2 vol.
- Evelyn, John, 1664, *Sylva, or A Discourse of Forest-Trees and the Propagation of Timber in His Majesty's Dominion* [...], London, 120 + 83 s. Senare upplagor av verket var utökade, och det är möjligt att hänvisningen gäller någon av dessa.
- Ferrari, Giovanni Battista, 1633, *De florum cultura libri IV*, Rom, 522 s.
- Florin, Franz Philipp, 1702–1719, *Oeconomia Prudens Et Legalis. Oder Allgemeiner Klug- und Rechts-verständiger Haus-Vatter* [...], Nürnberg, 1230 + 178 s.
- Fraundorffer, Philipp, 1699, *Tabula smaragdina medico-pharmaceutica* [...], Nürnberg, 320 s.
- Frondin, Elias [preses] & Laurenius, Jonas [respondent], 1736, *Dissertatio geographica, de Ydria, Ostergothia territorio, cujus partem priorem* [...], Uppsala, 64 s. För del 2, se under "Ihre, Johan".



- Gabelkover, Oswald, möjligen ur, 1589, *Artzneybuch* [...], Tübingen, 521 + 189 + 350 s.
- Güttner, Johann Gabriel, 1734 (tyskt orig. 1725), *Then rätt-trogne christendomen in theoria et praxi* [...], Norrköping, ? s.
- Hartlib, Samuel, troligen ur, 1651, *Samuel Hartlib his legacie. Or An enlargement of the Discourse of husbandry used in Brabant and Flaunders* [...], London, 131 s.
- Heresbach, Konrad, troligen ur, 1570, *Rei rusticae libri quatuor: universam rusticam disciplinam complectentes, una cum appendice oraculorum rusticorum Coronidis vice adiecta* [...], Köln, 391 s.
- Hermann, Paul, 1726 (rev. uppl., 1:a uppl. 1710), *Cynosura materiae medicae, ante sedecim annos in lucem emissa, brevibusque annotatis exornata á Dn.*

*Job. Sigismundo Henningero, med. doct. & prof. publ. ord. in Univer-
sitate Argentoratensi, nunc diffusius
explanata, et compositorum medica-
mentorum recensione aucta, curante
Johanne Boeclero* [...], Strasbourg, 728
+ 154 s.

- Hirschwald, Johan Günther Kohl von, 1734, *Til swenska wälmågans befräm-
jande, utafskäppar wärde uprättnings-
wäcket, twänne genstigar såsom först
genom koppar-wigt-zedlar. Eller ock
proportionerligit skiljemyns anord-
nande af kronones koppar allena.
Därnäst en ganska giörlig: sädes-för-
käfring, samt spannemål magaziners
inrättningar* [...], Stockholm, 24 s.
- Hoffmann, Friedrich. Hoffman publice-
rade ett stort antal arbeten och uti-
från hänvisningen är det omöjligt att
veta vilket som avses.
- Hohberg, Wolf Helmhard von, 1682, *Georgica Curiosa. Das ist: Umständli-
cher Bericht und klarer Unterricht Von
dem Adelichen Land- und Feld-Leben*
[...], Nürnberg, 702 s.
- Hohenheim, Fillippus Aureolus Theo-
phrastus Bombastus von (Paracel-
sus), troligen ur, 1573, *De Natura
Rerum* [...] Basel, 137 s.
- Hönn, Georg Paul, 1721, *Betrugs-Lexi-
con: worinnen die meiste Betrügereyen
in allen Ständen nebst denen darwi-
der guten Theils dienenden Mitteln,*
Coburg, 458 s.
- Ihre, Johan [preses] & Laurenius, Jonas
[respondent], 1738, *Dissertationis de
Ydria, Ostergothia territorio, partem
posteriorem* [...], Uppsala, 46 s. För del
1, se under "Frondin, Elias".
- Jonston, John (Jan), 1634 (1:a uppl. 1632), *Natura Constantia: seu diatribe, in
qua, per posteriorum temporum cum
prioribus collationem, mundum, nec*



Paracelsus enligt ett träsnitt från 1567.

ratione sui totius, nec ratione partium, universaliter et perpetuo in pejus ruere, ostenditur, Amsterdam, 132 s.

Kelch, Christian, 1695, *Liefländische Historia, Oder Kurtze Beschreibung der Denckwürdigsten Kriegs- und Friedens-Geschichte Esth- Lief- und Lettlandes [...]*, Reval/Tallinn, 639 s.

Kircher, Athanasius, 1664/65, *Mundus Subterraneus, in XII libros digestus [...]*, Amsterdam, 346 + 487 s.

La Quintinie, Jean de, troligen ur, 1690, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers : avec un Traité des Orangers, suivy de quelques réflexions sur l'agriculture [...]*, Paris, 522 + 486 s.

Lehmann, Christian, 1699, *Historischer Schauplatz derer natürlichen Merckwürdigkeiten in dem Maißnischen*

Ober-Erzgebürge [...], Leipzig, 1005 s.

Lehmann, Johann Christian, 1716, *Utilitatis physicae verae specimen tertium: de florum maturatione media hyeme. Das ist: Wahre Erlangung eines vollkommenen Blumen-Gartens zu Ende Novembris, Januarii, Februarii und Anfang des Martii [...]*, Leipzig, 71 s.

L'Escluse, Charles (Carolus Clusius), troligen ur, 1576, *Atrebat Rariorum alioquot stirpium per Hispanias observatarum historia: libris duobus expressas [...]*, Antwerpen, 529 s.

[Locatelli, Joseph von, 1690, *Beschreibung eines neuen Instruments mit welchem Weitzen, Korn, haber, gersten und all anders Getraide oder Acker-Früchte in gebührender Gnüge auch gleicher Austheilung und Tieffe mit sonderbahren Nutzen Ersparnugn zweyer Drittel Samens auch erspießlicher vermehr- und verbesserung der Frucht kan zugleich geackert und gesäet werden*, förlagsort okänd, 14 s.]

Lorrain, Pierre Le, 1708 (1:a uppl. 1705), *Curiosités de la nature et de l'art sur la végétation; ou l'agriculture, et le jardinage dans leur perfection [...]* Paris, 472 s.

Luther, Martin, 1534, *Der CI Psalm [...]*, Wittenberg, [72] bl.

Malebranche, Nicolas, 1674, *De la recherche de la vérité. Où l'on traite de la nature de l'Esprit de l'homme, & de l'usage qu'il en doit faire pour éviter l'erreur dans les Sciences [...]*, del I, Paris, 420 s.

Marperger, Paul Jacob, 1722, *Nutz- und lustreicher Plantagen-Tractat, oder gründlicher Beweis, was die Cultur fremder und auch einheimischer Plantagen an Bäumen, Kräutern und andern Gewächsen unsern Teutschland in seinen Haußhaltungen und Commerciis,*

- wie auch dem Aerario selbst vor Nutzen bringen könne [...]*, Dresden, 246 s.
- Mentzer, Magnus, 1727, *Swenska åker-mannen, det är: en wälment beskrifning om landtgods, des art och rätta beskaffenhet, med en utförlig underwisning om deras bruk och skiötsel, samt angående åker, äng, dikande, humblegårdar, och skogsrödningar [...]*, Stockholm, 144 s.
- Miscellanea curiosa Medico-Physica Academiae Naturae Curiosorum, sive Ephemericum medico-physicarum Germanicarum Curiosarum Annus Secundus*, 1671, Jena, 480 s.
- Monconys, Balthasar de, 1665–66, *Journal des voyages de Monsieur de Monconys où les sçavants trouveront un nombre infini de nouveautez, en machines de mathematique, experiences physiques, raisonnemens de la belle philosophie, curiositez de chymie, & conversations des illustres de ce siècle: outre la description de divers animaux et plantes rares, plusieurs secrets inconnus pour le plaisir et la santé, les ouvrages des peintres fameux, les coütumes et moeurs des nations, et ce qu'il y a de plus digne de la connoissance d'un honeste homme dans les trois parties du monde: enrichi de quantité de figures en taille douce des lieux et des choses principales avec des indices très-exacts et très-commodes pour l'usage*, Lyon, 3 vol.
- Müller, Friedrich, 1661, *Lexicon medico-Galeno-chymico-pharmaceuticum, oder: gründliche Erklärung achtzehn tausend medicinischer Nahmen, sowohl der Bäum und Früchten, Kräuter und Blumen, Wurtzeln und Saamen, Thier und Vögeln, Metallen und Ertz: Erd- und Meergewächsen [...]*, Frankfurt am Main, 312 s.
- Olaus Magnus, 1555, *Historia de gentibus septentrionalibus [...]* (Historia om de nordiska folken), Rom, 815 s.
- Palissy, Bernard, 1636 (1:a sammanslagna utg. av verken *La Recepte Véritable*, 1563, och *Discours Admirables*, 1580), *Le Moyen de devenir riche, par laquelle tous les hommes de la France pourront apprendre à multiplier & augmenter leurs thresors & possessions [...]* (2 vol.), Paris, 2 vol.
- Paulli, Simon, troligen ur, 1648, *Flora Danica: det er: Dansk urtebog, Udi huilcken, efter hans Kongl: Mayst... Christiani IV... skriftlig Befalning til Facultatem Medicam, udi det Kongelig Universiteet Kiøbenhavn, icke alleeniste Urternis Historiske Beskrivelse, Krafter oc Virkninger, med zijrligste Figurer andragis: Men endocsa Lægedomme til alle Siugdomme gafulige, korteligen oc klarligen antegniss: Saa at den er baade en Urtebog oc Lægebog / med største Flijd oc Umage elaborerit af Simone Paulli*, Köpenhamn, 548 bl.
- Pictorius, Johann Baptist, troligen ur, 1714, *Der im Blumen-, Kuchen-, Artzney- und Baum-Garten gründlich-informirte Gärtner: wird*



- in einem ganz neu-vermehrten Garten-Buch [...]*, Nürnberg, 702 s.
- Polhem, Christopher, 1661–1751, svensk uppfinnare, verk ej nämnt. Polhem gav ut ett antal skrifter om husbyggnad. Dessa kan av en nutida läsare hittas i 1947, *Christopher Polhems Efterlämnade skrifter. 1: Teknologiska skrifter*, Uppsala, 373 s.
- Ray, John, troligen ur, 1686–1704, *Historia plantarum [...]*, London, 3 vol.
- Risingh, Johan, 1671, *Een land-book, eller några upsatter til vårt käre fädernes-landz nytta och förkofring wälmeente om land=bruuk och land=lefwerne [...]*, Västerås, 94 s.
- Roberg, Lars [preses] & Bonge, Daniel [respondent], 1730, *Dissertatio physica de salmonum natura eorumque apud Ostro Bothnienses piscatione [...]*, Uppsala, 27 s.
- Roberg, Lars [preses] & Geringus, Johannes Gabriel [respondent], 1727, *Dissertatio medico-physico de piscibus [...]*, Uppsala, 26 s.
- Roberg, Lars [preses] & Hesselius, Johan [respondent], 1714, *Dissertatio pharmaceutica de picea pini q; sylvestris resina [...]*, Uppsala, 24 s.
- Rohr, Julius Bernhard von, 1716, *Compendieuse Haushaltungsbibliothek*, Leipzig, 472 s.
- Rohr, Julius Bernhard von, 1722, *Vollständiges Hauswirthschafft-Buch [...]*, Leipzig, 1446 s.
- Rondelet, Guillaume, antagligen ur 1554/1555, *Libri de piscibus marinis* (titel del 1)/*Universae aquatiliium Historiae* (titel del 2), Lyon, 2 vol.
- Rosenhane, Gustaf, 1681, *Respublica glacialis*, Stockholm, 52 s.
- Rossellus, möjligen Juan Francisco (Joan Francesc) Rossell, 1627, *Ad sex libros Galeni de differentiis*, Barcelona, ? s.
- Rålamb, Åke Klasson, 1690, *Adelig öfnings trettonde tom.*, Stockholm, 211 s.
- Rålamb, Åke Klasson, 1690, *Adelig öfnings fjortonde tom.*, Stockholm, 146 s.
- Sachs, Philipp Jakob von Lewenheim/Löwenheim, 1671, "Observatio CXII: Singularis Spica Hordei" i *Miscellanea curiosa Medico-Physica Academiae Naturae Curiosorum, sive Ephemeridum medico-physicarum Germanicarum Curiosarum Annus Secundus*, Jena, s. 184–187.
- Saint-Romain, G.B. de, 1679, *La science naturelle dégagée des chicanes de l'école, ouvrage nouveau enrichi de plusieurs expériences curieuses [...]*, Paris, 391 s.
- Salander, Eric, 1731, *Tilförlätelig gärdz-fogde instruction, grundad i nödige mål på lag och kongl. förordn. eller Underrättelse för gärdz-fogdar och landt-hushållare [...]*, Stockholm, 354 s. Verket är en reviderad utgåva av 1727 års *Utförlig gärdz-fogde instruction [...]*.
- Schröder, Wilhelm von, 1686, *Fürstliche Schatz- und Rentkammer [...]*, Leipzig, 662 s.



Scriver, Christian, 1723–1727 (6 band, tyskt orig. 1675–1688), *Siäle-skatt, ihwilken [!] upbyggeligen och trösteligen handlas om then menniskliga siälens höga werdighet, diupa och ömkeliga syndafall, bettring och förnyelse genom Christum, gudeliga och helga lefwerne, margfaldiga korsz och tröst under korszet, saliga afsked utur kroppen, triumpherande och glad intog i himmelen, samt ewiga frögd och salighet; för thetta i the ordenteliga wekupredikingarna hans anförtrorde christeliga församling förhållen, och på många gudfruchtiga siälars trägna begäran widare utförd [...], Norrköping/Stockholm, 6 vol.*

Scriver, Christian, 1731 (tyskt orig. 1680), *Guds barnas herlighet och salighet, then the, fram för the otrogna werldenes barn, såsom en besynnerlig förmon, i lefwernet, lidandet och dödenom, hafwa genom Guds nåd at åtniuta; af the ordenteliga och i Guds : församling brukeliga sön- och högtidsdagars evangelier för thetta i offentlig församling i Magdeburgs gamla stad af honom förklarad [...], Norrköping, 516 s.*

Serenius, Jakob, 1727, *Engelska åker-mannen och fåra-herden, eller: Åker-bruks-konsten och får-skiötslen, så wäl efter filosofiske principer som sielfwa praxin, af de witraste engelske scribenter utdragen, med åtskillige historiske och topographiske anmärkningar: öfwer konunga-riket England [...], Stockholm, 304 s.*

Stiøer, Friedrich Ulrich, 1734, *Programma, in welchem er Mit hochgeneigter Approbation einer Hochlöbl. philosophischen Facultät allhier den S. TIT. hierselbst studierenden Herren Einige Collegia über die Oeconomie-Policy- und Cammerwissenschaft eröfnet, und zugleich wieder Gabriel Naudaeum behauptet, Daß man die Oeconomie wie andere Wissenschaften ordentlich vortragen könne [...], Jena, [10] bl.*



Stiøer, Friedrich Ulrich, 1735, *Einleitung zur Land-Wirthschaft der Teutschen, nach dem Oeconomie-, Policey- und Cammer-Wesen eingerichtet, auch mit einer historischen Nachricht versehen, Jena/Leipzig, 381 s.*

Streitteck, Johann Philipp von, 1677, *Ad Oeconomiam Franconum, Etliche großnutzbare Vortheil, Augsburg, ? s.*

Stridsberg, Magnus, 1727, *En grundelig kundskap om swenska åkerbruket [...], Stockholm, 144 s.*

Sturm, Johann Christoph, möjligen ur, 1676–85, *Collegium Experimentale, Sive Curiosum, Nürnberg, 2 vol.*

Sweriges rikets lag gillad och antagen på riksdagen åhr 1734 [...], 1736, Stockholm, 2 vol.

Swerikes rikjes landzlagh, som af rijksens råd hlef öfwersedd och förbättrat: och af k. Christoffer/ Swerikes/ Danmarks/ Norikes/ Wendes och Götha konungl palatztrefwe widh

Reen/ och hertigh af Beijeren/ årom efter C. b. 1442 stadsfäst: så och af menige Swerikes rikjes ständer samtykt/ gillat och wedertagen/ hwilken och alt sedhan är almänneligen brukat worden: efter then stormechtigel höghborne furstes och herres/ her Carls then nijondes/ Swerikes/ Göthes/ Wendes/ finnars/ carelers/ lappars i Norlanden/ the caijaners/ och esters i Lifland etc. konungs/ nådighe befalning/ af trycket utgången, 1608, Stockholm, ? s.

Sächsisch- und Brandenburgisches Land- und HausWirthschafftBuch [...], 1730, Nürnberg, 582 + 610 s. Författare okänd.

Tarello, Camillo, 1567, *Ricordo d'agricoltura*, Venedig, 76 bl.

Teichmeyer, Hermann Friedrich, troligen ur, 1717, *Elementa philosophiae naturalis experimentalis: in quibus omnium rerum naturalium affectiones recensentur, earundemque causae, quantum fieri potest, deteguntur,*

et per experimenta, tum ex mathesi, tum ex chymia imprimis desumpta [...], Jena, 272 s.

Tiselius, Daniel, 1723, *Uthförlig beskrifning öfwer den stora Swea och Giötha sion, Wätter, til des belägenhet, storlek och märkwärdiga egenskaper; samt anmärkningar och berättelser, om några uthi och omkring sion belägna öjar, nääs, berg och strömar; med mera, som wärdt är at i ackt taga [...]*, Uppsala, 134 s.

[Tournefort, Joseph Pitton de, 1694, *Elements de botanique ou methode pour connoître les plantes [...]*, Paris, 562 s. Latinsk utg. *Institutiones rei herbariae* 1:a uppl. 1700–1719.]

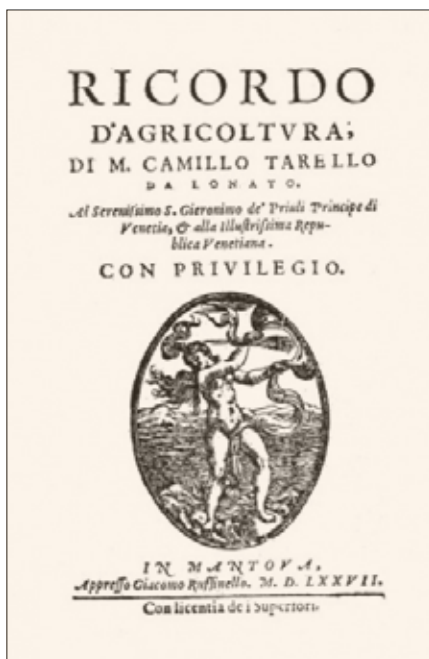
Triewald, Mårten, 1728, *Nödig tractat om bij, deras natur, egenskaper, skiötzel och nytta, utur åtskillige nyares witra anmärkningar samt egne anstälte rön och försök sammanfattad, jemte beskrifning på en ny inrättning af bij-stockar, hwar medelst man kan hindra och förekomma deras swärmande [...]*, Stockholm, 104 s.

Valentini, Michael Bernhard. Valentini publicerade ett stort antal arbeten och utifrån hänvisningen är det omöjligt att veta vilket som avses.

Valleriola, François, möjligen ur, 1562, *Loci medicinae communes*, Lyon, 672 + 116 s., eller 1573, *Observationum medicinalium libri sex [...]*, Lyon, 399 s.

Warder, Joseph, 1712, *The true amazons: or, the monarchy of bees: being a new discovery and improvement of those wonderful creatures [...]*, London, 166 s.

Verdries, Johann Melchior, möjligen ur, 1728, *Physica sive in naturae scientiam introductio [...]*, Giessen, 560 s, ellernågon del av tidsskriften *Miscellanea curiosa Medico-Physica Academiae Naturae Curiosorum, sive Ephemeridum medico-physicarum Germanicarum Curiosorum*, 1670 och framåt (senare delar med delvis ändrat namn).





- Werner, Friedrich, 1732 (tyskt orig. 1705), *En christens vprichtige och obeswickelige himblawäg* [...], Norrköping, 1038 s.
- Wittich, Johannes, troligen ur, 1589, *Bericht Von den wunderbaren Bezoardischen Steinen so wider allerley Giffi krefftiglich dienen, und aus den Leiben der frembden Thier genommen werden: so wol auch von andern Steinen, so aus verborgener eingepflantzter Natur unnd Krafft, unerhörte und ungleubliche Wirckung vorrichten* [...], Leipzig, 181 s.
- Wolff, Christian, 1713, *Vernünfftige Gedancken Von den Kräfften des menschlichen Verstandes Und ihrem Richtigen Gebrauche In Erkänntniß der Wahrheit* [...], Halle, 167 s.
- Wolff, Christian, 1719, *Erläuterung der Entdeckung der wahren Ursache von der*

wunderbahren Vermehrung des Getreydes: darinnen auf die kurtze und wohlgemeinte Erinnerungen welche darüber heraus kommen geantwortet wird: als die andere Probe der Untersuchungen von dem Wachsthume der Pflantzen [...], Halle, 44 s.

- Wolff, Christian, 1721, *Allerhand Nützliche Versuche, Dadurch Zu genauer Erkänntnis Der Natur und Kunst Der Weg gebähnet wird: Denen Liebhabern der Wahrheit mitgetheilet Erster Theil* [...], Halle, 590 s.
- Wolff, Christian, 1722 (2:a utökade uppl.), *Vernünfftige Gedancken von Gott, der Welt und der Seele des Menschen, auch allen Dingen überhaupt, den Liebhabern der Wahrheit mitgetheilet von Christian Wolfen ... Die andere Auflage hin und wieder vermehret*, Halle, 656 s.
- Wolff, Christian, 1725 (1:a uppl. 1718), *Entdeckung Der Wahren Ursache von der wunderbahren Vermehrung Des Getreydes: Dadurch zugleich der Wachsthum Der Baeume und Pflantzen überhaupt erläutert wird: als die erste Probe Der Untersuchungen von dem Wachsthume der Pflantzen* [...], Halle, 62 s.
- [Wolff, Christian, 1728, *Christian Wolffs Grundleliga underrättelse om rätta orsaken til sädens vnderbara förökelse, vti hwilken tilllika förklarar träns och plantors wäxt i gemen; såsom första profwet, af vndersökandet om plantors wäxt, på tyska först utgifwen; men sedermera alla hushållare i gemen, och i synnerhet Ultuna laborator. til tjenst, på swenska öfwersatt, och med hans kongl. maj:ts allernådigste privilegio upplagd*, Stockholm, 104 s.]
- Woyt, Johann Jacob, 1709, *Gazophylacium Medico-Physicum Oder Schatz-Kammer, Medicinisch- und Natürlicher Dinge* [...], Leipzig, 1032 s.
- Zwelfer, Johannes, 1652, *Animadversiones in Pharmacopoeiam augustanam* [...], Wien, 467 s.

FÖRKLARING AV ÄLDRE SVENSKA ORD, FRÄMST MED AGRAR ANKNYTNING

Broocmans hushållsbok innehåller en rad ord som kan vara svårförståeliga för en nutida läsare. Ordlistan nedan fokuserar på agrara ord, samt ord som har ändrat betydelse på ett sätt som kan förvirra dagens läsare.

Några kommentarer om stavning och språkbruk kan förhoppningsvis hjälpa till i sökandet efter ords betydelse. Föreliggande verk är översatt från tyskan och på många ställen skiner detta igenom. Många av de verb som vi idag skulle skriva som verb + preposition står här sammansatta, t.ex. upphacka = hacka upp. Vissa ord är dessutom direkt försvenskade från tyskan. Detta gäller t.ex. «Wähnhus/Wänhus» = bostadshus, på tyska «Wohnhause», liksom tyska prepositioner som «durch» (genom). Här finns också ett stort inslag av försvenskade franska och latinska ord och fraser. Stavningen kan te sig märklig, men en viss systematik kan skönjas. I många fall där dagens stavning använder «u», används här «å», t.ex. i «gåla» (gula) och «småla» (smula). Likaså blir «y» ofta «ö», t.ex. i «ömnighet» (ymnighet). Vid adjektiv är den idag främmande formen - ot, t.ex. «sidbukot», förekommande, istället för det för oss normala «-ig».

För ordlistan nedan har en rad olika verk nyttjats. Huvudreferenserna är *Svenska Akademiens ordbok* (rev. internetversion) samt A.F. Dalins *Ordbok öfver svenska språket* (1850–53). Som kompletterande verk har främst *Nordisk Familjebok* (1904–26), Carl Carlesons *Hushålls-lexicon [...] (1756)*, F.A. Dahlgrens *Glossarium öfver föråldrade eller ovanliga ord och talesätt i svenska språket* (1914–1916), C. M. Ekbohrns *Förklaringar öfver 100.000 främmande ord och namn m.m. i svenska språket tillika med deras härledning och uttal* (rev. och utökad uppl. 1936), E. Hellquists *Svensk etymologisk ordbok* (1922), J.E. Rietz *Svenskt dialekt-lexikon: ordbok öfver svenska allmogespråket* (1:a uppl. 1862–67, här används 1962 års faksimiluppl.), Sven Rinmans *Bergwerks lexicon* (1788–89) samt K.F. Söderwalls *Ordbok öfver svenska medeltids-språket* (1884–1918) använts.

Linnea Bring Larsson

Afskifra: lossa i skivor.

Alun: kaliumaluminiumsulfat; romersk alun: alun av finare kvalitet.

Ansios: ansjovis.

Askedeg/aske-deg: deg gjord av aska och vatten.

Balk: jordremsa som hoppats över vid plöjningen; även del av lagtext.

Beskelare/beskälare: avelshingst.

Besvär: besvär; även skyldighet att utföra viss prestation till stat, pålaga.

Besynnerlig: nyttig, specifik, särskild; även utomordentlig.

Bezordisk: hjärtstärkande, «läkande».

Billig: här: riktig, rimlig, rättmätig, sund.

Blygletter: *blyglete*: blyoxid.

Blyhwitt: färgämne bestående av blykarbonat och blyhydrat.

Boras/Borras: *borax*; borsyrans natriumsalt.

Brandig (säd): säd angripen av svampsjukdom, som gör att sädeskornet inre fylls med kolsotsliknande spormassa.

Brinna (ihop): om gödsel och säd: jäsa, under utvecklande av hetta förmultna.

Byssa: kärl.

Båskerere-swamp: barberare-swamp, fnöksvamp.

Bälgråk: bälgråk; kring en mittpunkt rörlig, mot motvikt i ena ändan försedd stång som uppdrager blåsbälgen efter sammantryckningen.

Bögla: buckla.

Caffé-tyg: husgeråd avsett att användas vid kaffekokning och kaffedrickning.

Cochenill/concenille: *koschenill*; rött färgämne, ofta liktydigt med karmin.

- Damachtig: antagligen använt i betydelsen «som leder till damm», dvs. gasbildning i matsmältningsorganen.
- Depurera: *depurera*; rena, rensa.
- Dinkot: fuktig, våt.
- Dragtrumma: askrum, rum för askans upptagande i en eldstad eller ugn; här möjligen använt i betydelsen ventilationsrum/rum för vatten att avrinna.
- Empfindlighet (alkemisk term): *empfindlichkeit*: känslighet.
- Enbets-kärra: enspannskärra.
- Enchirese: *enchirese*: behandling.
- Engelskt tenn: tenn med minst 97% rent tenn.
- Fiske-räska: fiskinälvor.
- Flikeri: ord med oklar betydelse, möjligen laxhus.
- Franskt brenwin/brännewin/bränwin: brännvin bränt av vin; även konjak.
- Franskt vin/win/franskwin: billigt vitt vin av växlande ursprung som huvudsakligen användes för matlagning; även om vin från Frankrike.
- Fylle-win/fyll-win: vin från vinfat av vars innehåll andra fat fylls, allteftersom innehållet i dessa minskas vid jäsning.
- Fäfra: *fäfra*: blåsa.
- Färja: *fära*: med årder e.dyl. dra en skiljefära mellan två fält eller tegar.
- Fördroppe/fördräppe: de första, starkare, dropparna vid destillation av brännvin o.dyl.
- Förlåta: här: lämna, refl. förlita sig på.
- Geisshorn: gethorn.
- Geistlige hemman: hemman som tillhör kyrkan/prästerskapet.
- Girväxt: *girvuxen*: som har växt alltför hastigt och frodigt.
- Glashielm/glas-hielm: glaskolv.
- Gnyst: mindre utbygge på vägg, tänkt som förvaringsrum.
- Godtlands-kalk/Gottlandsk Kalk: vit kalk från Gotland av god kvalitet.
- Gredsel: *grissel*: spadformigt redskap använt till bakning.
- Grodwald: ord med oklar betydelse, möjligen groddvall eller groe, del av den oplöjda åkern varpå gräs växer.
- Gråt/grått paper/papper: *gråpaper*; mjukt, grovt paper.
- Gräfswin/gräf-swin/: grävling.
- Gå i ål: se löpa i ål.
- Gällko: *gallko*: ko utan kalv; ej dräktig ko.
- Gårtall: martall; förkrympt, förvriden tall.
- Hackelse-kista: enkel apparat för skärning av hackelse.
- Halmbyssa: halmboss; ströhalm, halmavfall.
- Harpös: *harpix*; harts.
- Hiertkol: *hjärtkol*: om de mellersta inre skotten och bladen på en växt.
- Hugg: mitt på fiskenot.
- Hunde-dag: årets varmaste tid; även rötmanad.
- Hwarest/hwaräst: på vilket ställe, där.
- Hårpäx/hårpös: se harpös.
- Hängjern: järn som skorstenar e.dyl. hängs upp i bjälkar med, tänkta som stöd.
- Jern skåla: tunn järnskiva med klackar.
- Juska/e: ljumske.
- Jämsid: plan.
- Kakskuta: kakspade.
- Kam: avrundad kugg i blåshjulsstock.
- Kersing: se kirsin.
- Kijl/kil: säckliknande utbuktning bakåt i en fisknot.
- Kimrök: kolpulver.
- Kirsin: *kersej*; treskäftat, färgat ylletyg.
- Kiöra: ploga, plöja.
- Kiöra i anväg: plöja åkern en andra gång, på tvären räknat från första gången.
- Klåfwa: *klöve*: klyka; även öppningen mellan de båda skänklarna i klyka; även gaffelformat redskap; även tångliknande verktyg som består av två mot varandra ledande käftar, som tjänar att fasthålla föremål.
- Knåppa: äta av knoppar.
- Komma i arbete: jäsa.
- Kopparrök: kopparsulfat; även zinksulfat.

- Kota: hartring, liten gjuten dyna av hård mässing eller tackjärn.
- Krabba: krabba, kräftea.
- Kroga: *kroe*: kräva (på fågel).
- Kulla: *kulle*: topp på kolmila, som göres av särskild (kortkapad) ved som lägges ovanpå (den stående) underveden i milan.
- Köra: se kiöra.
- Lacklöpa: ytsmälta.
- Lacktroshäll: *Lacktraksbäll*; tackjärnshäll.
- Lafwa: *lave*: hylla/bänk fastgjord vid vägg inomhus; även plan träkonstruktion sammanfogad av ett antal vid varandra fästa plankor; även träställning för torkning.
- Lage-nät: se läggenät.
- Lake kiäx/lake-kiäx: *lak-käx*; för lakfångst avsett fiskredskap bestående av en kort metallstång som i sin nedre ända är försedd med ett antal (ofta draggformigt anordnade) krokar.
- Ledsna här: undersöka.
- Lida här: tåla.
- Lider: uthusbyggnad av trä med tak uppburet av stolpar, ibland även med väggar.
- Liuske: se juska/e.
- Luti: andelar.
- Läggenät: nät som sätts ut och vittjas efter kortare tid.
- Lödja: vårull; även sämre ull.
- Löpa i ål: börja få groddar.
- Lös-smält/lössmältad: lättsmält.
- M.s.: förkortning för «mera sådant», etc., o.dyl.
- Makeligen: långsamt; även utan ansträngning.
- Medelbart: indirekt.
- Meuble: *möbel*: husgerrådssak, lösöre, möbel.
- Mithridat/Mitridat: mos berett av en mängd aromatiska ämnen jämte opium, vin och honung, vilket ansågs som ett verksamt motgift mot alla möjliga sjukdomar.
- Moras/morast: sumpigt landområde som tidvis står under vatten.
- Morsnipa: mosnäppa.
- Mortare: mortel.
- Mucilaginsk (alkemisk term): slemmig, geléaktig, klibbig, trögflytande.
- Munna sig: gro, få groddar.
- Mäcka: ord med oklar betydelse, möjligen hejda, stilla.
- Niuta/njuta: använda, få, åtnjuta.
- Nog!: *noch*: dessutom.
- Nytenning/nyttänning: nymåne.
- Nättiegård: av nät byggd inhägnad i vattnet.
- Obillig: här: ofefogad, grundlös.
- Oblat: tunt utvalsd o. torkad deg använd för olika praktiska ändamål.
- Ofelbar: här: oundviklig, ovillkorlig.
- Olsten: *orsten*; kalksten.
- Omgås: se umgås.
- Osleckt/oslächt/osläckt/osläkt kalk: kalciumoxid.
- Osynlig: här: liten, oansenlig.
- Otta: arbete före gryningen.
- Owulig/owålig: oaktsam, vårdslös.
- Oxymel: ättikhonung.
- Panacee: *panacé*: universaldrog.
- Pappe: spene.
- Patrescera: se putrescera.
- Petterolja: möjligen peterolja, dvs. bergolja eller petroleum.
- Picardon-win: antagligen vitt vin liknande det från Picardie, en region i Nordfrankrike.
- Ponceau: vallmoröd färg.
- Pontac: *pontak*; rött bordeauxvin.
- Popullons smörjelse: antagligen populium, dvs poppelsalva; även om liknande salva beredd av andra växtdelar än poppelknoppar.
- Portugis win: portvin; även vin från Portugal.
- Potaska/pot-aska: kaliumkarbonat.
- Purification: rening, rensning.
- Putrefaction: förottnelse.
- Putrescera: härska, ruttna.
- Påtaska/påtasko: se potaska.
- Qweck/qwick: det inre ömma hornet av hästhoven.
- Rana: löpa, vara brunstig.
- Redeja: högre hushållerska, kokerska; även ställföreträdare för husmodern.

- Refranz: ord med oklar betydelse, möjligen doft, återdoft.
- Rensk/Rhensk: från trakterna kring floden Rhen.
sten: kvarnsten som fås från trakter kring nedre Rhen.
vin: ofta syftande till torrt, vitt vin.
- Roxen: den över jorden växande stammen på humle.
- Rumpetångale: *rumptunga*: svans exklusiv härbeklädnaden.
- Rå kubbe: ej bearbetad kubbe.
- Rörd: här: förlamad.
- Salmiac/salmiak: ammoniumklorid.
- Salt til prof: se warsalta.
- Sammanbeka: sammanklistra.
- Secundin: efterbörd, från latinets *secundae*.
- Sid: lägstliggande.
- Silfwerglitt: se blygletter.
- Skat-ända/skatända: toppända på träd.
- Skedewatn/skedvatten/skedwatten/skedwattn: utspädd salpetersyra.
- Skef: *skäva*; liten flisa, spån.
- Skräppe-groda: ord med oklar betydelse, skräppa kan betyda starkt ljud, t.ex. kackel från höns.
- Slagdråp: slagträ.
- Slinna: stång; även golv/botten med lösa stänger.
- Slächt/släckt: *kalk*: kalciumhydroxid; *stål o. dyl.*: hastigt avkyld genom nedsänkning i vätska.
- Smärst: minst.
- Snell/snäll: snabb; även snäll.
- Spansk/t win: rött, lätt vin.
- Spanskröna: kopparacetat.
- Spetsglas: litet trattformigt glas med fot; även brännvinsglas.
- Spiritu/s: destillat; extrakt.
- Sprunda/sprunna: tillsluta lagerkärl genom att sätta i sprundtapp.
- Spängödzel: troligen felskrivning av spångödsel, gödningsmedel av multnad spån.
- Starbraks-tiden/starrbraks-dagarna: solståndsdagarna.
- Stensprok: typ av mask.
- Stickmask: typ av mask.
- Stodgång: stuteri; även flock av ston med tillhörande hingst; även hästavel.
- Strapisera: *strapatera*; trötta ut.
- Stuka: omge stammen med kupa.
- Ståstubbs; troligen *städstabb*; träkubb bredvid/under städet.
- Stå skål: *städskaål*: häll som läggs i städstocken under städet.
- Swettkista/swett-kista: typ av bastukar där huvudet sticker upp.
- Swolg: ord med oklar betydelse; möjligen syftas här till svål: gräsbeväxt jord som låg i träda och användes till bete, och som efter en tid på nytt togs upp till åker.
- Swärtbössa: litet, cylindriskt förvaringskärl.
- Sältings wall/sältningswall: strandäng som tidvis genomträngs av havsvatten; även saltäng.
- Sönderpaska: troligen hacka upp, slå sönder.
- Tartarisk: som innehåller vinsten.
- Temmelig/temmeligit: *timlig*; förgänglig, jordisk, världslig; även yttre.
- Teriac/theriac/theriach/theriachelse/theriak: *teriak*: universalläkemedel som bl.a. innehöll opium.
- Til then endan/til then ändan: i det syftet, med syftet att, med resultatet att.
- Tinctur: tunn lösning.
- Titta sig: gro, få groddar.
- Togelig: långsam.
- Tre-hackelse/trehackelse: se teriac.
- Treilagie: *treillage*: spaljé.
- Triachelse/triakelse: se teriac.
- Träda: här: plöja.
- Twinga: ansätta, plåga, tvinga, övervinna.
- Tyr anskeligen: oklar betydelse, «på detta sätt», «genom detta», möjligen felsättning av «tywanskeligen».
- Tyre: fetved, kådfull tallved, torrved.
- Tägelig: se togelig.
- Tärr-käpp: ord med oklar betydelse, troligen medicinsk behandling med koppning utan att göra hål i huden, även *blind kåppa*.

- Tädan: *dädan*: därifrån.
- Tältlag (militär term): 4–6 utrustade män i en armé.
- Tärfwel: *törvel*: stav som slås i vattnet med för att skrämma in fisk i not.
- Tög: rep på notarm.
- Ulig: *ul*: skämd.
- Umgås: behandla, hantera; även umgås.
- Under tiden/undertiden: emellanåt, ibland.
- Underslef/v: bedrägeri, förskingring.
- Upplockad stek: sönderplockad stek, stek i bitar.
- Utom thes/utomthes: dessutom, tillika; även förutom.
- Utsläckt (kalk): släckt kalk; kaliumhydroxid.
- Wagel: sittstång för höns.
- Wagn-smörja: smörjmedel gjort av flott och tjära.
- Wand: se roxen.
- Wanna: rensa säd; skilja frön ifrån hinnor och skal.
- Warsalta: salta så mycket att en vara håller sig en kortare tid.
- Watn-fåra: *vattenfåra*, fåra för avrinning av vatten.
- Wecka: (weckte) ord med oklar betydelse, möjligen öppna upp.
- Venedisk borras: *borax*; borsyrans natriumsalt av hög kvalitet.
- Venedisk tvål/twål: marmorerad tvål av olivolja.
- Venediskt triackelse: teriak med gott anseende/kvalitet. Se teriac.
- Wicktrild/ Wichtrill/victril/victriol: se vitriol.
- Vielfrass-skin: järvskinn, från tyskans *Viel-fraß*, järv.
- Willgård: möjligen labyrint.
- Winsten/win sten/winstens salt: kaliumvätetartrat, surt salt av vinsyra.
- Winsur: med syrlig/sur och rik (vin)smak.
- Winterfåt/a: fåra plöjd under senhösten för att jorden ska kunna användas till såning tidigare på våren.
- Vitriol: sulfathydrater som bildar glasliknande kristaller, t.ex. järn-, koppar- eller zink-.
- Vrida sig: om dryck; börja surna i silen på botten av ett bryggkar.
- Wåg: ord med oklar betydelse, möjligen jungfru maria väggegräs, gulmåra.
- Wågfora/wågfåra/wågfåra: se watn-fåra.
- Wähnhuus/wänhus: bostadshus.
- Wärmust: vatten som är kvar av den smälta tjälen.
- Wälkast: supinumform av *välker*, dvs. duglig, av god kvalitet.
- Wärpel: liten kagge.
- Zibeth:/zibetz: sibelolja. Det är ett körtel-sekret från sibetkatt, även kallad palmmård.
- Åkära: dra någon inför rätta, här möjligen använt i betydelsen besitta eller göra anspråk på.
- Äggblomma/äggeblomma: äggula.
- Ändteligen, änteligen: till sist, till slut; även dessutom (i betydelsen «som sista argument/skäl o.dyl.»).
- Ängelskt tenn: se Engelskt tenn.
- Änne: panna.
- Äntelig/en: se ändteligen.
- Öfflig: bruklig.
- Ölandskalk: bränd, hydraulisk (= som hårdnar även i fuktiga miljöer) kalk.
- Örande: processen för sammandragandet av noten vid fiske.
- Örjord: sandig, grusig jord.

TERMER, CITAT OCH FRASER SAMT ANDRA TEXTER I ÖVERSÄTTNING FRÅN LATIN

Syftet med detta register är att förklara de latinska ord och fraser som nämns i hushållsböckerna. Vissa av de latinska citaten/fraserna är från kända verk och har en svensk översättning. Därefter översätts i nästa underavdelning latinska termer, material och ämnen. Avsikten är att artnamn främst ska behandlas i andra register. Förklaringarna har granskats, korrigerats och kompletterats av Urban Örneholm och Hans Helander.

Linnea Bring Larsson

CITAT/FRASER/TEXTER

1. *Mundum ratione sui totius non labi perpetuo in deterius.* 2. *Non ratione cali.* 3. *Non ratione Elementorum.* 4. *Non ratione mixtorum, tam inanimatorum, quam animatorum irrationalium.* 5. *Non ratione hominis,* '[Att] 1. Världen av sig själv inte ständigt förändras till det sämre. 2. Inte av himmelska orsaker. 3. Inte på grund av elementen. 4. Inte på grund av diverse, vare sig döda eller levande, irrationella varelser. 5. Inte av mänskliga orsaker.' s. 58
- A Jove principium, de Jove finis erit,* ordagrant 'Av Jupiter början, från Jupiter kommer slutet', innebörden i Broocmans översättning är den samma. s. 84
- Anguilla atterunt se scopulis; ea strigmenta viviscunt; nec alia earum est procreatio,* 'Ålarna river sig på klippblock; det avskavda får liv, och de har inget annat sätt att fortplanta sig'. s. 649
- Atque satas alio vidi traducere messes,* ungefär 'Och föra skörden till andra fält.' (Vergilius' Ekloger 8,99). Meningen syftar troligen på att saker tenderar att sprida sig. s. 58
- Bibe de tamarise* [felstavning, troligen *tamarisce*, dvs. franska], *valet etiam ab tartari,* 'Drick [blandad] i [dekokt på] tamarisk, även vinstenens [dekokt] är effektiv'. s. 697
- Contra nimiam pinguedinem hominis. Bulliatur tartarum perhoram in vino, & bibatur, &*

- exficat* [bör vara *exsiccat*] *omnem pinguedinem.* *Th.,* 'Mot för mycken fetma hos människan. Vinsten kokas en hel timme i vin och dricks, och [detta] torkar ut all fetma'. s. 690
- Contra percussione[m] oculorum potentissimi. remed. Medulla panis tritici, cum venit de furno, & optimo vino albo infuso, & ter, vel quater oculis imponitur in die, mirab. Valet.,* 'Ett kraftfullt läkemedel vid slag [antar jag] mot ögonen. Inkräm av vetebröd, direkt ur ugnen, överhållt med gott vitt vin, appliceras tre à fyra gånger per dag på ögonen och är fantastiskt verksamt'. s. 672
- De male quæsitis non gaudet tertius heres,* 'Det orätt fångna kommer ingen arvinge i tredje led att få åtnjuta'. s. 74
- Deficiente Pecunia deficit omne nia,* förefaller vara ett skämtsamt fall av *tnesis*, ordklyvning, av ordet *pecunia*, som i latinet blir en vits: *deficiente pecunia deficit omne* betyder 'om boskap saknas, saknas allt'; läser man ihop det delade ordet till *deficiente pecunia...* blir betydelsen 'om pengar saknas...'. s. 58
- Dii majorum gentium,* ungefär 'De förnämsta gudarna', i analogi med *patres maiorum gentium*, «senatorer av de förnämaste släkterna (dvs. patricier)» s. 56
- Disticho: Germani cunctos possunt tolerare labores, O utinam possent tam bene ferre sitim!,* 'Elegiskt distikon. Germanerna kan uthärda alla mödor; ack, om de lika väl kunde uthärda törst!'. s. 596

- Ebrietas decipit, quem Sodoma decipere non potuit*, 'Dryckenskapen fördärvade den, som Sodom inte kunde fördärva'. s. 596
- Ex ipsa praxi specialiter*, ungefär 'särskilt, utifrån den praktiska verksamheten'. s. 638
- Ex quibus constamus, ab iisdem nutrimur*, ungefär 'Av det, varav vi består, får vi också vår näring'. s. 294
- Fel principis tenebrarum, non creaturam Dei, sed diaboli*, 'Mörkrets furstes galla, inte Guds skapelse, utan djävulens'. s. 595
- Grandia sæpe quibus, mandavimus hordea sulcis, Senescere tandem, nisi virtus humana quotannis Nova legeret*, ungefär 'I de fåror, åt vilka vi anförtror präktigt korn, åldras detta till slut, om inte en dugande människa väljer ut nytt [utsäde] varje år'. Första raden finns hos Vergilius (Ecl. 5), men ursprunget till resten är obekant. s. 273
- Inventis facile est aliquid addere*, 'Det är lätt att lägga något till det som [redan] är uppfunnet'. s. 638
- Ipsorum vivere est bibere*, ungefär 'dessas liv är att dricka'. s. 596
- Nid prodest, quod non ledere possit idem* (ska egentligen inledas med ordet *Nil* och inte *Nid*, troligen tryckfel), 'Det finns ingenting gagneligt som inte också kan skada'. s. 597
- Pilule Castorii & salvia* [bör vara *salviae*] *succo & melle in modum fabæ sub lingua ponuntur, & recuperabunt io quelam* [sista delen felskriven ska vara *loquelam*], 'Piller av bävergäll, saft av salvia och honung av en bönas storlek läggs under tungan, och de skall återfå talförmågan'. s. 666
- Prata, quasi parata*, egentligen oöversättligt om man vill bevara poängen: Resonemanget går ut på att det latinska ordet för 'ängar', *prata*, liknar ordet för 'beredda', *parata*. Ungefär 'Ängar finns alltid tillhands'. s. 56
- Principiis obsta, nam sero medicina paratur*, ungefär 'Stå emot dess första början, för botemedlet kommer [annars] för sent'. s. 303
- Putrefactio est corruptio, & corruptio est alterius generatio*, 'Förruttelse är förstörelse, och förstörelse är skapande av något annat'. s. 268
- Quem Sodoma non vicit, ebrietas prostravit*, 'Den Sodom inte besegrade, fällde dryckenskapen'. s. 596
- Quod serpentes & anguille commisceantur*, 'Att ormar och ålar beblandar sig med varandra'. s. 649
- Rec. Vini ardentis [...] Arsenici pulverisati [...] Misceantur, & bene laventur, & curantur. Vt Corrosivæ cessent. Impone butyrum aut oleum. id.*, Tag av brännvin [...] av pulveriserad arsenik [...] Detta blandas, man sköljer [därmed] noga, och patienten botas. För att undvika frätningar, applicera smör eller olja. s. 728
- Salmo piscis est oceanicus ac fluviatilis, Sangvineus, branchiis respirans, corde unico ventriculo prædito, oviparus dorso erecto natans, corpore non longo & lubrico, sed contractiore, squamoso, pinnis non aculeatis, duabus in dorso erectis, dentatus, & e trattarum* [felskrivet: bör vara *tructarum/truttarum*] *genere. Salmoni caput leve, cute pingvi obducitur, negrisque ut plurimum notatur maculis. Dorsum ex cæruleo fuscum est. Squamis tegitur exilioribus, crassiuscule cuti adnatis, colore præterquam in tergo argenteo. Lineola utroque latere recta fere à branchiis ad caudum excurrit. Venter opimus & sapore excellenti. Os modicum, dentes exiles. Caro lamellis consita est, musculis scilicet torosis, unde illa agilitas insignis & virium robur. Lingva dentibus aliquot instructa. Oculorum bulbi pingvedine nivea consiti, optico utrinque nervo adnectuntur cerebro tuberoso, sed valde exili. Cor triquetrum, ventriculo unico. Venæ cavæ auricular magna, arteriæ magnæ item sacculus adstat, ut in piscibus communiter. Alimentarium tubum natura instruxerat 123 appendicibus, singulari ingenio, crasso chylo turgere solent. Vesica natatoria e tenui membrana constat,*

secundum abdominis longitudinem exportata. Hepar magnum, Lien modicus, colore cruoris atri, 'Laxen är en havs- och flodlevande fisk, den är blodfull [livlig], andas med gälar, har ett hjärta med en enda kammare, lägger ägg och simmar med ryggen uppåt, med en kropp som inte är lång och glatt, utan mer hopdragen, fjällig, med två icke-vassa uppstående fenor på ryggen, försedd med tänder, och tillhörig forellsläktet [om *tractarum*]. Laxen har ett slätt huvud, överdraget med fet hud, oftast mönstrat med svarta fläckar. Ryggen är blåsvart. Den täcks av tunna [eller 'små'] fjäll som växer på tämligen tjock hud, färgen utom på ryggen är silver. På båda sidor löper en rak linje ungefär från gälarna till stjärten. Buken är fet och av en utsökt smak. Mунnen är medelstor, tänderna små. Köttet är skiktat, består av kraftiga muskler, varav laxens välkända enastående smidighet och robusta styrka. Tungan är försedd med några tänder. Ögongloberna är överdragna med vitt fett, och är med respektive synnerv förbundna med en tuberös hjärna, dock mycket liten. Hjärtat är trekantigt, med en enda kammare. Invid vena cava finns ett förmak; vid arteria magna finns likaså en säck, så som är vanligt hos fiskar. Mag-tarmsystemet har naturen försett med 123 bihang av ett unikt slag, vilka brukar svälla av tjock galla. Simblåsan består av ett tunt membran, och är utsträckt längs buken. Levern är stor, mjälten medelstor, med färg som mörkt blod.' s. 659

Sed Deus bona sua vendit laboribus, 'Men Gud säljer sitt goda för mödor', dvs. "ger oss sitt goda i utbyte mot vårt arbete". s. 638

Vino vendibili non opus est hedera, 'Ett lättsålt vin behöver ingen murgröna'; murgrönan var ett av Bacchus' attribut, och har bl.a. förekommit på krogskyltar som marknadsföring. s. 639

TERMER/MATERIAL/ÄMNEN:

1:mo: primo, 'för det första'.
3:tio: tertio, 'för det tredje'.
A parte/a partol a part, A parte, 'för sig' etc.
Ad formam cunei, 'till kilform'.
Ad interim, ungefärligen 'för tillfället', 'under tiden'.
Ad nutrimentum, 'Till näring/livsmedel'.
Ad perpetuam rei memoriam, 'Till evig åminnelse av saken'.
Ad usum mere medicum/lad usum civilem, 'Till nytta endast för läkarna' respektive 'Till samhällelig nytta'.
Agaricum, en trädväxande svamp *Laricifomes officinalis* (möjligen även andra svampar).
Album græcum, 'grekiskt vitt' = torkad hundträck.
Alcali (möjligen *Sal Alcali*), Egentligen *Sal alkali*, pottaska, framställs genom förbränning av vissa växter; benämningen har dessutom använts om bl.a. soda och hjorthornsalt.
Allegatis (ablativ), allierade.
Alte-, möjligen någon salva mot "älтан", som visserligen oftast betyder raktitis, men också har använts som namn på en del andra sjukdomar, framför allt hos barn.
Alun de feta, eller *Alun defeta*, även kallad *Alun defetza*, omnämns i flera äldre källor. Detta är bränd alun. Vid upphettning avgår kristallvattnen och det bildas en vit porös massa. Alun är kaliumaluminiumsulfat.
Ante paroxysmum, 'Före frossbrytningen/anfallet'.
Antimonio/Antimonium, spetsglans, antimontrisulfid. (-o är abl.)
Antimonium crudum, Se ovanstående; *crudum*, 'rå' innebär att preparatet är en relativt obehandlad naturprodukt.
Aqua vita, brännvin (jfr. 'akvavit'), i allmänhet kryddat.

- Aqua fort./laqua fortis*, rå [koncentrerad] salpetersyra, skedvatten.
- Aqua regis*, kungsvatten, en blandning av salpeter- och saltsyra.
- Archivi*, 'Arkivets'.
- Arcanum Oeconomicum*, *Arcanum* är egentligen ett 'hemligt medel' (av lat. *arcanus* < *arca*, 'kista'), men har kommit att också få innebörden 'universalmedel'; här är väl tanken att tröskmaskinen vore något som kunde göra underverk för samhällets försörjning, alltså snarast den sistnämnda betydelsen. s. 298, 299
- Archeus*, *Terre*, *Illiaester*, *Clima Astrorum*, *impressio meteororum*. Åtminstone *archaeus* och *iliaster* är paracelsiska termer; mycket förenklat är *archaeus* (eg. *archeus*) 'den högsta, skapande anden', som givit upphov till allt, utifrån *iliaster*, 'urämnet', som består av svavel, *mercurium* (möjligen, men inte säkert, kvicksilver) och salt. *Clima astrorum* skulle kunna betyda ungefär 'breddgrad', medan *impressio meteororum* betyder 'meteorers inverkan'. Vi kan göra en lista av äldre förklaringsmodeller rörande jordens fruktbarhet för jordbruket. s. 268
- Arsenicum*, 'vit arsenik', arseniksyrlighet.
- Auripigmentum*, en gul förening mellan arsenik och svavel, använd som färgämne.
- Aurum potabile*, 'drickbart guld', en suspension av finfördelat guld i någon lämplig vätska.
- Balneo*, *Balneum*, 'bad'; här i abl.
- Betzoar Tinctur*, en tinktur (= färgad spritlösning) av bezoarsten, dvs. ett konkrement (utfällning, jfr gallsten) från matsmältningsapparat eller urinvägar hos vissa djur, enligt Lindgren & Gentz *Läkemedelsnamn* (1918–1927) främst från löpmagen hos idisslare.
- Bolus*, En kisel- och aluminiumhaltig lera, enligt Lindgren & Gentz *Läkemedelsnamn* (1918–1927) bestående av bl.a. vitträd basalt. Ansågs bl.a. som verksam mot pest och som medel mot förgiftning.
- Bolus Armenus*, se föregående; Armenien är ett av de områden som exporterat boluslera; den armeniska lera nämns bl.a. av Galenos.
- Brucus filix*, *Brucus* är enligt vissa uppgifter en vulgärlatinsk benämning på ljung; *flix* är olika arter av ormbunke, troligen har något fallit bort, och det skulle ha stått «tag av ljung eller ormbunke ...»
- Calcinerta*, 'kattsten' = flinta enligt SAOB.
- Caleber*, troligen sättningsfel *Cubeber*, kubberpeppar (*Piper cubeba*).
- Casus*, 'fall'.
- Cataplasma*, grötomslag.
- Chymia Oeconomica*, ungefär 'hushållskemin'.
- Cicerum nigrum*, borde vara *Cicerum nigrorum* 'av svarta kikärter', äldre latinskt namn för Kikärt (*Cicer arietinum*).
- Classem radicum*, *Classis radicum*, 'rötternas klass/grupp', här i ack.
- Cochie*, *Pilulae cochiae*, 'bärliknande piller', av gr. kokkos, 'bär', 'korn', syftar på pillrens form, och har varit benämning på flera olika slags piller med varierande sammansättning; hos Blankaart sägs den tyska benämningen vara geschärfete Hauptpillen, vilket stämmer väl överens med det här angivna användningsområdet.
- Colophonium*, ett naturharts från barrträd, uppkallat efter den joniska orten *Colophon*; tycks vara samma harts som används till stråkar.
- Concrementis*, konkrement (saltutfällning), här i ablativ plur. (jfr *betzoar* – bezoarsten).
- Confectio Alkernes*, troligen *Confectio alkermes* – *Confectio* betyder ursprungligen 'blandning', men kom senare att betyda sockeröverdragna läkemedel. En *Confectio alkermes* finns i *Pharmacopoeja Holmiensis* (1686), och består bl.a. av äppelsaft, socker och kermeskorn, dvs. torkade honor av en art sköldlus.
- Confectio hamech*: En variant av denna beredning finns även i *Pharmacopoeja*

- Holmiensis* (1686); ett laxerande medel – viktiga beståndsdelar är rabarber, kolokvint och senna – uppkallat efter Hamech eller Joannes filius Mesuae filii Hamech filii Hely filii Abdela regis Damasci, en arabisk läkare som dog runt år 1000.
- Contrarium*, 'motmedel'.
- Corpus*, 'kropp'.
- Cran. hom. pp.*, *Cranium humanum praeparatum*, 'beredd människoskalle'; "beredd" innebär förmodligen bränd och/eller pulvriserad. Finns omnämnd i *Pharmacopoeja Holmiensis* (1686).
- Cremor Tartari*, pulvriserad renad vinsten.
- Croco Metallorum*, ablativ av *Crocus Metallorum*, en, att döma av namnet, saffransfärgad antimonberedning som framställdes genom att spetsglans fick reagera med salpeter, varefter den resulterande substansen, *Hepar antimonii*, kokades.
- Cruditates ventris*, ungefär 'osmält föda i magen', 'matsmältningsproblem'; jfr den sv. översättningen på samma sida (I:212)!
- Cubica materia aliqua viscida instructas*, 'kubiska, försedda med någon klibbig materia'.
- Cymbrici* (sjukdom), felskrivet: bör ha varit *Lymbrici* eller *Lumbrici*; *lumbricus*, 'mask'.
- Decoctum*, dekokt (avkok).
- Diaprunis laxativum*, laxermedel av plommon; det gr. prefixet dia-, 'genom', används ofta för att ange varav en beredning består.
- Diarodon Abbatis*, egentligen *Species diarrhodon abbati*, gr. diarrhodon, 'av rosor'; rosor ingår också i de olika beredningar med detta namn som finns i litteraturen. I övrigt varierar ingredienserna, men flera aromatiska örter, t.ex. kardemumma, kanel och saffran, ingår. *Abbatis* syftar på 'abbotens'.
- Directe*, möjligen 'med äganderätt' e.dyl.
- Dissolvens acidum/dissolvente acido*, 'upplösande syra'; *dissolvente acido* är ablativ.
- Dito*, 'dito', 'likaså'.
- Domiricum utile/directum*, förmodligen tryckfel *Dominium utile*, 'nyttjanderätt'; *D. directum*, 'äganderätt'.
- Dosis*, 'dos'.
- Ducian*: Oklart, möjligen felläsning i manuskript även här, skulle det eventuellt kunna vara *dictam*, dvs. Moses brinnande buske, *Dictamnus albus*.
- Electuarium*, *latverg*, en mosartad läkemedelsberedning, ofta med honung eller sirap.
- Elex. Diaphen.*, troligen *Electuarium diaphoenicon*, av gr. *dia-* samt *phoenix*, 'dadelpalm'; en beredning som förutom av dadlar bestod av bl.a. mandel, socker och starka kryddor.
- Emplastrum de meliloto*, kallas på svenska melotenplåster, och innehåller utöver *Melilotus*, sötväppling, enligt *Pharmacopoeja Holmiensis* (1686) bl.a. bockhornsklöver, lagerbär och kamomill, beredda med vax, olja och harts.
- Ex professo*, 'som yrkesman'.
- Exemplariter*, 'på bästa sätt' eller 'som exempel'.
- Express*, *Expresse*, 'uttryckligen'.
- Fallide*, möjligen *fallax*, *fallens*, 'bedräglig' etc.
- Fermentum*, 'jäsmedel'.
- Ficus* (sjukdom), en fikonliknande böld invid analöppningen.
- Flores/florum antimonii*, ordagrant 'antimonblomma'; antimonoxid.
- Fumo terræ*, *Fumus terrae*, jordrök (*Fumaria officinalis*), här i abl. sing.
- Gallas*, galläpplen (ack.plur.), en sorts gallbildningar orsakade av steklar, ofta på ekblad.
- Gallus*: troligen galläpple även här, vilket dock borde bli *gallis* (abl.plur.).
- Genere masculino*, 'det manliga könet' (abl.).
- Genus plantarum flore-campani formi*, 'växtslaget med klockformad blomma'.
- Gravitatem spificam*, *Gravitas spificam*, 'specifik vikt' (ack.).
- Harenga*, strömming, *Clupea harengus*.
- Helix*, 'spiral', 'skruv'.

- Herlini Acetum Alezipharmacum*, egentligen *Alexipharmacum*, ungefär 'Herlinus' motgiftsättika', uppkallad efter Bernhard Herlinus, läkare i Coburg 1670–1681, och består bl.a. av angelikarot, lager-, enbär, samt malört i ättika.
- Hierapiera*, förmodligen felsatt: egentligen *Hiera picra antidotus*, 'det heliga bittra motgiftet'; enligt Blankaart bestående av bl.a. sekret från Aloë, saffran, mastix och honung.
- In Balneo Mariae*, 'i vattenbad'.
- In Credito*, 'på kreditsidan'.
- In Debito*, 'på debetsidan'.
- In menstruo mulieris*, 'i en kvinnas mensblod'.
- In natura*, 'in natura'.
- In Originalibus*, 'i original'.
- In perpetuum*, 'för evigt'.
- In regno vegetabili*, 'i växtriket'.
- In specie*, en daler i silvermynt; jfr (det senare) myntet "Riksdaler specie".
- In summa*, 'sammansattningsvis'.
- In suo esse*, 'till sitt väsen', 'i sig självt'.
- Interims*, *Interims wis*, 'tillfälligtvis' etc.
- Ischiadica* (åder), *Ischiaticus/ischiadicus*, även *sciaticus*, 'hörande till höften', av gr. *iskhion*, lat. *ischium*, 'höft'.
- Item*, 'likaså'.
- Jus Patronatus*, 'patronatsrätt', en enskild persons – oftast adlig godsägare – rätt att tillsätta prästtjänst.
- Laboratorio Alchimia*, 'alkemistiskt laboratorium' (abl.).
- Lacca*, lack.
- Langii*, pestättika, *Acetum antipestilentiale D. Langii* är ättika med drägg efter destillation av järnsulfat (vitriol).
- Lapis brunelli*, ungefär 'kolsten', i bemärkelsen 'sten som smälts över glödande kol'; egentligen *prunellae* (gen.) vilket är diminutiv av *pruna*, 'kol'. Består av kalisalpetet och svavel som smälts samman.
- Lignum*, trä.
- Linea*, 'linje' (I:339 i abl., 'i linje').
- Liquoribus*, vätskor, här i ablativ plur.
- Loch sanum & expertum*, *Loch* eller *Lohoch* är en tjockflytande sockerberedning (tunnare än en latverg men tjockare än en sirap), ofta använd till läkemedel mot halsåkommor. Uttrycket här betyder ungefär 'en sund och beprövad loch'.
- Lubricas, Lubricus*, 'hal' etc. (fem.ack.pl.).
- Lupharbium*, oklart ord, skulle kunna vara tryckfel: *Euphorbium*, en bitter mjölksaft från törelsläktet, *Euphorbia*.
- Materia Universalis*, 'Universalmateria' även på svenska, oklart för mig om det finns någon speciell innebörd här.
- Matricem, Matrix*, 'livmodern' (ack.).
- Mechanici, Mechanicus*, 'mekaniker' o.dyl. (pl.).
- Medici, Medicus*, 'läkare' (pl.).
- Medio, Medium*, 'mitten' (abl.).
- Menstruum*, a) menstruation, mensblod (722, 727); b) lösningsmedel (299).
- Mercurii Mineral*, borde vara cinnober eller spetsglans, som vid denna tid ibland också antogs innehålla kvicksilver.
- Mercurium sublimat/sublimatum*, sublimat, kvicksilverklorid.
- Mercurium*, kvicksilver (t.ex. s. 302); även om en beståndsdel i urmaterien Iliaster (se ovan).
- Mercurius, id est, corpus, Spiritus & anima*, den fullständiga uppräkningsen lyder: "ett salt, ett swafwel, och Mercurius [...]"; av iliasters tre beståndsdelar anses alltså salt vara *corpus*, 'kropp', svavel *spiritus*, 'ande', och *mercurius anima*, 'själ'.
- Misce, fiat pulvis*, blanda; det må bli ett pulver.
- Misenteriis, Mesenterium*, 'tarmkax' (abl.pl.).
- Mollerbroceni laxer-ättika*, en av oss icke identifierad beredning.
- Murnia*, troligen felsatt *mumia*. Vid denna tid kunde man fortfarande på apoteken köpa mumie av människa – visserligen ofta förfalskad.
- Mynsichti moder-ättika*, efter Adrian von Mynsicht, en tysk alkemist, död 1638;

- ättikan är *Acetum hystericum*, som bl.a. innehåller blad av vinruta och fläderbär.
NB, Nota bene, 'märk väl'.
Neutrius generis, Neutrum genus, 'ingetdera könet' (gen.sing.).
Nitri natur, ungefär 'Salpeters beskaffenhet'.
Nitri, Sal nitri var en medeltida benämning på kaliumnitrat, salpeter; vid denna tid kallades det vanligen endast *nitrum*, men sammanhanget tyder på att det handlar om salpeter.
Nitrum, Salpeter.
Nne P. F. & Spir. S., [in] Nomine Patris, Filii & Spiritus Sancti, 'I Faderns, Sonens och Den Helige Andes namn'.
Nota, 'tecken'.
Notas characteristicas, 'karakteristiska tecken' (ack.pl.).
Nuncius, Nuntius, 'sändebud'.
Oblongas, Oblongus, 'Avlång' (fem.ack.pl.).
Ol. Salis, Oleum salis tycks inom alkemin beteckna saltsyra.
Oleum samsuchinum, ska vara *Oleum sampsuchinum*, vilket är en olja framställd av mejram. Dioskurides beskriver mejram, *sampsoukhon* eller *sampsoukhinon* (latiniserat *samsuchinum*).
Oleum vegetabile nitri, en tilväxtbefrämjande olja, framställd ur salpeter.
Oleum Vegetabile, 'växtolja', varmed här förefaller avses en vätska som befrämjar tillväxt, inte en vegetabilisk olja.
Organa, Organum, 'organ' (pl.).
Parabolicas cavas, Parabolicus cavus, 'parabelformig [och] ihålig' (fem.ack.pl.).
Paralysis (sjukdom), 'förlamning', (II:149 uppenbarligen efter en slaganfall).
Parexysmus (sjukdom), 'frossbrytning', 'anfall'.
Patres Doctrinae Christianae, 'Den kristna lärans fäder', kyrkofäderna. Kyrkomän som haft avgörande inflytande på utvecklingen av kyrkans lära.
Per magnetismum, 'genom magnetism'.
Per princ. Hydrostat., Per principium hydrostaticum, 'enligt den hydrostatiska principen'.
Per princip. Static., Per principium staticum, 'enligt den statiska principen'. jfr föreg. post.
Per se, 'i sig själv'.
Per vesicam, 'genom blåsan'.
Et perfecte sanabitur, 'och [man] kommer att botas fullständigt'.
Pestis memoriae, 'en pest för minnet'.
Physici, Physicus, 'naturvetenskapsman'.
Pitulas, ska vara *Pilulas*, 'Piller' (i ack.pl.).
Plantas stellatas, Planta stellata, egentligen 'växt försedd med stjärnor', om krapp (*Rubia tinctoria*) och syftar på blommans form (ack.pl.).
Poris, Porus, 'por' (abl.pl.).
Poros liquoris, 'vätskans porer' (ack.pl.).
Praesides, Praeses, 'president' (pl.).
Principia, Principium, 'grund', 'ursprung' (pl.).
Privat, 'privat', 'enskild'.
Privatis/privatos, 'privatpersoner', 'enskilda' (abl.pl. resp. ack.pl.).
Privatorum, 'privatpersoners', 'enskildas'.
Pro Inventario, 'som behållning' e.dyl.
Prob., sannolikt förkortning av *Probatum est*, '[Detta] är beprövat'.
Proba, se föreg. post.
Probatalum, se föreg. post: -a är pl.
Probatum est, se ovanstående.
Promiscue, ungefär 'hursomhelst', 'urskillningslöst'.
Proportionaliter pro quota, 'proportionellt efter andel'.
Proportionaliter, 'proportionellt'.
Proportionaliteter, antagligen tryckfel för *proportionaliter*, vilket här (I:196) antingen tycks ha innebörden 'av motsvarande antal' eller 'av motsvarande styrka'.
Propositum, 'förslag'.
Praecipitania, Praecipitans, ämne som ger upphov till fällning då det tillsätts en lösning (n.pl.).

- Prævotii Purger-ättika*, laxerande ättika, troligen uppkallad efter medicinaren Jean Prévost (1585–1631), som bl.a. skrev en *Medicina pauperum* (tryckt 1641); beredningen innehåller bl.a. vinsten och sennablåd.
- Publici/olum*, *Publicum*, 'allmänheten', 'det allmänna' etc. (-i gen., -o dat.).
- Pullis*: Oklar ingrediens i fläckbortagningskylor. Jämför man en del tyska recept motsvaras ingrediensen av torkad, pulvriserad vit lera, ibland vanlig krukmakarlera, ibland *terra sigillata*. Kanske felsatt och att det egentligen skulle vara *pulvis* (pulver), men ordet *pullis* förekommer på flera ställen.
- Purlalt*, 'ren'.
- Quantitatem terræ*, *Quantitas terræ*, 'mängden jord' (ack.).
- Quint essens*, 'kvintessensen', det innersta, grundläggande eller viktigaste av något.
- Quantum*, 'mängd'.
- Qvinta essentia ellebori nigri*, 'Julrosens kvintessens'; denna kom man åt genom att i oktober plocka julrosor (*Helleborus niger*) som brändes, varefter man ur askan framställde ett salt, som därefter blandades med den länge destillerade, indunstade och filtrerade saften av några andra julrosor som man borde ha plockat samtidigt.
- Radices 5 aperientes*, 'Fem öppnande (dvs. laxerande) rötter'.
- Regni minerali*, *Regnum minerale*, 'mineralriker' (gen.).
- Regno vegetabili*, *Regnum vegetabile*, 'växtriket' (abl.).
- Regnum animale*, djurriket.
- Reson*, i detta fall (II:262) 'förklaringen'.
- Rotundas*, *Rotundus*, 'rund' (fem.ack.pl.).
- Sabria*: troligen felsatt, skulle kunna ha varit *Salvia* i manuskriptet.
- Sal Absinth.*, *Sal absinthii*, utvinns ur askan av bränd malört.
- Sal acidum celli*, troligen felsättning, skulle kunna vara *Sal acetosellae*, kaliumväteoxalat. vilket bl.a. användes för att ta ur fläckar.
- Sal Alkali*, se *Alkali*, ovan.
- Sal ammoniacum*, ammoniumklorid, salmiak.
- Sal Armeniac*: Se föreg. post.
- Sal Armoniacum*: Se föreg. post.
- Sal nitri*, Se *Nitri*, ovan.
- Sal volatile*, 'Flyktigt salt', hjorthornssalt.
- Sale blando diuretico*, 'Milt urindrivande salt' (abl.sing.).
- Sale Martiali*, sannolikt detsamma som *Sal Martis*, järnvitriol. Här i ablativ.
- Salmiac spiritus*, bör vara ammoniaklösning.
- Sinus*, *Sinus*, 'buk', 'vik' (pl., även om den ser likadan ut som sing.).
- Soli DEO Gloria*, 'åt Gud allena äran'.
- Solve & coagula*, *Solvere et coagulare*, 'lösa upp och låta stelna' (imperativ).
- Speciebus* (abl. pl.)/species, vanligen 'arter', men används också för 'ingredienser' eller 'kryddor'.
- Sperma Ceti*, spermaceti eller valrav – en vaxartad substans inuti kaskelottvalens huvud.
- Spir. Salis*, *Spiritus salis*, saltsyra.
- Spir. Salis. Armon.*, *Spiritus salis armoniaci*, se *Salmiac spiritus* ovan.
- Spirit./Spiritus Vitriolli*, utspädd svavelsyra.
- Spiritus vini rescicati*, troligen *Spiritus vini rectificatus*, vinsprit som destillerats ytterligare en gång.
- Spiritus vini*, *Spiritus vini*, vinsprit, t.ex. konjak.
- Spiritus Terebent*, *Spiritus terebinthinae*, terpentinjula.
- Spiritum nitri*, *Spiritus nitri*, salpetersyra, här i ack. sing.
- Spiritum*, *Spiritus*, sprit eller andra resultat av destillation, som antogs frigöra "anden" i det som destillerades, i ack.sing.
- Spiritus Cornu Cervi*, Hjorthornssprit, vattenlösning av hjorthornssalt och de lösliga beståndsdelarna av hjorthornsolja; båda dessa framställdes genom destillation av hjorthorn.
- Spiritus salis armoniaci*, se *Salmiac spiritus* ovan.

Spiritus Salis, saltsyra.

Stercus humanum, mänsklig avföring.

Stranguria/m (sjukdom), 'urinstämna'.

Structuram particularum aquæ, 'Vattenpartiklarnas struktur/uppbyggnad' (ack.).

Successore, Successor, 'efterträdare' (abl.).

Succus litr., troligen felsatt, bör vara *Succus citri*, citronsaft.

Tartarilolum/us, Tartarus, vinsten (-i är genitiv, -o ablativ och -um ackusativ).

Tenasmus (sjukdom), egentligen *Tenesmus*, Allvarlig svårighet att tömma tarmen (termen förklaras korrekt på samma rad, s. 694).

Terra sigillata, sigilljord, gammal benämning på boluslera (se *bolus* ovan), som såldes i bollar med stämpelavtryck i.

Testiculi viriles, de manliga testiklarna.

Thus Album, vit rökelse, virak eller olibanum, stelnat sekret från olika *Boswellia*-arter.

Tiacastoreum, troligen feltryck, bör sannolikt vara *Fracastoreum*, 'det fracastoriska',

efter Girolamo Fracastorio (död 1553); möjligen detsamma som *Electuarium e Scordio Fracastorii*, 'Fracastorios latverg av lökgamander'.

Trochilos, troligen felsatt *Trochiscos* (se nedan), *Trochisci de Myrrha* förekom dessutom.

Trochiscos, trokisker, beredningsform av verksam beståndsdel, oftast med något bindemedel, i små runda pastiller.

Ultimo, 'slutligen'/'ytterst'.

Ungventer, salvor, förefaller vara en försvenskad pluralform av *Ungventum*.

Ungventum pectorale, 'Bröstsalva'; innehåller enligt *Pharmacopoeja Holmiensis* (1686), bl.a. mandelolja, fett, vax och violer.

Usus, 'nytta'/'bruk'.

Ut supra, 'som ovan'.

Vegetabilium, 'växt', 'gröda'.

Vit. Alb., *Vitis alba*, röd hundrova (*Bryonia dioica*).

TRE MEDICINSKA RECEPT — ÖVERSATTA OCH FÖRKLARADE

Att göra krydd win mot skörbjugg

s. 609—10

Rec.

Herb. Trifol. Aquat. Manip. II.

Scordii

Chamedryos

Card. Bened.

Summit. Cent. minor. åå Manip. I

Fol. Sennæ Vnc. i. et sem.

Rad Vinceto. Drachma VI

Angelic

Helenij

Pimpenell alb.

Imperator

Hellebor. nigr

Brijoniae åå Drachm III

Hermodactyl.

Rhabarb. optim.

Gratian. rubr. åå Vnc. sem.

Rad. Bardan. Vnc. I. et. sem

Lign. Sassafr.

Turion. Pini åå Drachm VI

Flor. Chamom. Rom.

Agarici elect. åå Drachm III

Nitri. tabulat Unc. sem.

M. F. [Mische. Fiat]

Species at läggja i Win.

tag

Ört av vattenklöver, två knippen:

lökgamander

gamander

kardbenedikt

toppar av flockarun, av vardera ett knippe

Sennablad, ett och ett halvt uns,

Rot av tulkört, fyra drachmer

angelika

ålandsrot

bockrot

mästarrot

julros

hundrova, av vardera 3 drachmer

Hermesrot

Rabarber

Jordgalla (?), av vardera ett halvt uns

Rot av stor kardborre, ett och ett halvt uns

Ved av sassafras

Tallstrunt, av vardera fyra drachmer

Blommor av romersk kamomill

Svamp *Laricifomes officinalis*, vardera tre drachmer

Salpeter i plattor, ett halft uns

Blanda. Det må bli.

”För hiertewerk, samt alla hiertats swagheter”

s. 68I

Rec.		Tag	
Confectio Alkermes Auleis i Scrupel		Alkermes-konfekt, i skrupel	
aq. Cordial	}	Hjärtstärkande vatten	vardera ett
Mellisæ		åå ½ Untz. Citrommelissvatten	halvt uns
Lavendulæ		Lavendelvatten	
Misce. fiat potio på en gång. prop.		Blanda. Det må bli en dryck som tas på en gång	

”Hiertstärkning”

s. 68I

Rec. Trochis de Gallia Moscata		Tag Trochisci de Gallia Moscata, se nedan
Species diambæ	}	åå part. æq. se nedan
Diamargarit		se nedan
Fiat pulvis tenuissimus, deturque mane i Drachma		Det blir ett mycket fint pulver, en dos om en drachma ges på morgonen
in aqua mellisæ. prop. [propinetur]		intages i melissavatten

Trochis de Gallia Moscata: ett preparat innehållande exempelvis aloe, ambra och mysk (*Pharmacopoeja Holmiensis*, 1686).

Species diambæ: preparat bestående av kanel, kryddnejlika, muskot och kardemumma (*Ph. Holm.*, 1686).

Diamargarit: *Species diamargariton*, ett preparat innehållande frön av melon, gurka och vallmo, blommor av ros, näckros och gurkört, samt korall och pärlor (*Ph. Holm.*, 1686).

MÅTT- OCH MYNTSYSTEM

Nedan följer en lista över de olika måttssystem och myntslag som används i föreliggande text. Dock kunde många av orden även beteckna ungefärliga värden, och lokala varianter existerade. Under verkets utgivningstid kom även nya förordningar om mått och vikt, och det är svårt att säga hur mycket dessa påverkade måttangivelserna. Ett ytterligare problem är att många av uppgifterna i texten är översatta från andra språk. Det är här möjligt att översättaren valt ett svenskt mått som inte helt överensstämmer med det mått som nämns i originaluppgifterna. Uppgifterna nedan är därför enbart tänkt som ett stöd för läsningen av texten, inte som en förklaring över de exakta mått som författarna kan ha haft i åtanke.

Listan är uppdelad i längd-, vikt-, volym- och ytmått. Därefter tillkommer en förklaring över valutasystemet. I de fall som utländska mått har tagits med, stå dessa i en separat lista under respektive måttssystem. Av naturliga skäl står inte klart arbiträra mått som ”en nypa”, eller ”en nöts storlek” med i listan. Listan innehåller heller inte ”halvmåtten”, t.ex. halvtunna, då dessa lätt kan räknas ut utifrån ”helmåttens” storlek.

Uppgifterna om mått- och penningvärden baserar sig i huvudsak på Sam Owen Janssons *Måttordboken* (2:a rev. och utökade uppl. 1995), Lars O. Lagerqvists *Vad kostade det?: priser och löner från medeltid till våra dagar* (6:e rev. uppl. 2011), samt *Svenska Akademiens ordbok* (rev. internetversion) och *Nordisk Familjebok* (1904–1926). Som komplementära referenser har främst Peter Diurmans *Mynte-sorter och annat handelen angående, uti de förnämste städer, i Europa [...]* (3:e uppl. 1768), Georg Thomas Flügel & Francis J. Grunds *The merchant's assistant, or, Merchantile instructor [...]* (1834), Johann Friedrich Krügers *Vollständiges handbuch der münzen, masse und gewicht aller länder der erde* (1830), samt Sveriges Riksbanks dokument ”Valutakurser i Sverige 1534–1834” använts.

Linnea Bring Larsson

1. Längdmått

Svenska mått

Utländska mått

2. Viktmått

Svenska mått

Apoteksvikt

Metallvikt

Viktualievikt

3. Volymmått

Svenska mått

Volymmått för flytande varor

Volymmått för torra varor

Övriga volymmått

Utländska mått

4. Ytmått

Svenska mått

Utländska mått

5. Myntsorter

I. LÄNGDMÅTT

Svenska mått

Aln: 59,38 cm (2 fot).

Famn: 178,14 cm (3 alnar).

Finger: ca $\frac{1}{16}$ fot (1,85 cm), ofta dock använt mer arbiträrt.

Fjärdingsväg: 2672 m ($\frac{1}{4}$ gammal mil).

Fjät: se fot.

Fot: 29,69 cm .

Hand: oftast ungefärligt naturmått, handens bredd över knogarna, ca 7,5–10 cm (3–4 tum).

Kvarter: 14,85 cm ($\frac{1}{4}$ aln).

Mil: 10 689 m.

Spann: a. = kvarter (14,85 cm). b. 9 tum (22,25 cm).

Steg: 0,9 m (c:a 3 fot), dock ofta använt mer arbiträrt.

Stock/ståck: = varv. Arbiträrt naturmätt, motsvarande en stocks bredd.

Toll: se tum.

Tum: 2,47–2,97 cm ($\frac{1}{12}$ – $\frac{1}{10}$ fot).

Tvårfinger: se finger.

Tvårhand: se hand.

Tvårtum: se tum. Även motsvarande en tummes bredd, ”tvårtumme”.

Varv: se stock.

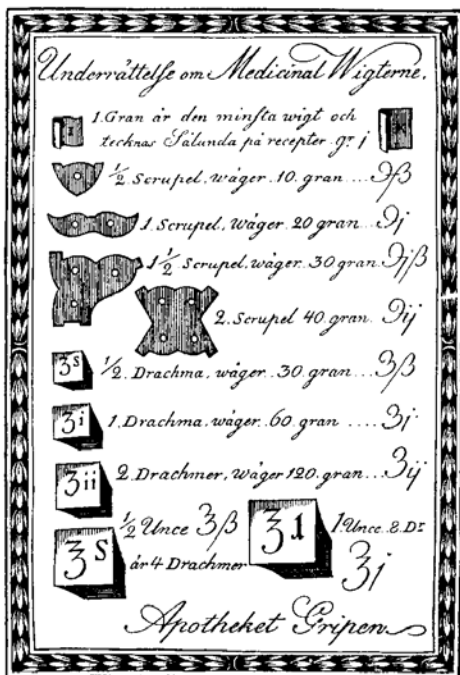
Utländska mått

Engelsk fot: 30,48 cm.

Engelsk mil: 1609,3 m.

Parisfot: 32,48 cm.

Rhenländsk fot: 31,39 cm.



Översikt över medicinalviktsystemet från apoteket Gripen i Stockholm, efter ett kopparstick från cirka 1800, Nordiska museet, Stockholm.

Denna klistrades ibland in i husapotek och liknande skrifter.

2. VIKTMÅTT

Svenska mått

Apoteksvikt/medicinalvikt

Drachma: = kvintin, 3,71 g (3 skrupel).

Gran: 6,19 cg ($\frac{1}{20}$ skrupel).

Jungfru: se ort.

Kvintin: = drachma.

Lod: 14,84 g.

Ort: 0,83 g.

Skrupel: 1,238 g ($\frac{1}{3}$ drachma/kvintin).

Skålpund: 356,28 g.

Uns: 29,7 g.

Metallvikt

Fat: = skeppspund?, osäker uppgift, möjligen 170 kg.

Hop: 40–96 skeppspund, även använt arbiträrt.

Lispund: ca 6,8–7,5 kg.

Mark (lödig): guld: 222,8 g, delades i 8 uns, 16 lod eller 64 kvintin. Silver: 210,6 g, delades i 8 uns, 16 lod eller 64 kvintin.

Mark: 340–374 g ($\frac{1}{20}$ lispund).

Markpund: = lispund.

Pund: = lispund.

Skeppspund/skeppspund: 136–194,5 kg.

Viktualievikt

Kvintin: 3,32 g.

Lispund: 8,5 kg (20 skålpund/mark).

Lod: 13,28 g (4 kvintin).

Mark: = skålpund.

Pund: = skålpund eller lispund.

Skeppspund: 170 kg.

Skålpund: 425 g.

Sommarlass: c:a 212 kg (25 lispund), jfr sommarlass under volymmått.

3. VOLYMMÅTT

Svenska mått

För flytande varor

Ankare: 39,25 l (15 kannor). Alternativt ett kärl i storleksordningen 35–40 l.

Butelj: 6 1/2 dl (1/2 stop), ofta dock använt mer arbiträrt i betydelsen "kärl".

Fat: ca 155–160 l. Används dock även i nutida betydelsen av fat ("tallrik" o.dyl.). Även i betydelsen tunna. Jfr tunna.

Fjärding: 31,4 l. Även använd som beteckning för en fjärdedel av andra mått.

Helfat: 157 l (60 kannor/1 åm), jfr fat.

Jungfru (även jumfru, officiellt namn ort): 8,2 cl (1/4 kvarter).

Kanna: 2,6 l; kunde dock vara av varierande storlek.

Kappa/e: ca 4,58 l (1 3/4–2 kannor).

Kettel/kättel: anges på ett ställe som motsvarande 4 kannor d.v.s. c:a 10,4 l, oftare använt mer arbiträrt i betydelsen kittel.

Kvarter: 3,27 dl (1/4 stop).

Oxhuvud (oxhofwde/oxhöfde): 183–236 l (c:a 70–90 kannor).

Pipa: 314–471 l (2–3 åm).

Sked: arbiträrt mått, "stor som en sked".

Skopa: = kappa/e (4,58 l), men även använt mer arbiträrt då skopor som redskap hade varierande storlek.

Stop: 1,3 l (1/2 kanna).

Så: 49 l (16 större kannor).

Tunna: 125,6 l.

Åm: 157 l (60 kannor).

Åtting: 15,7 l (6 kannor).

Ämbar: 10 1/2 l (4 kannor).

För torra varor

För torra varor kunde struket eller fast (rågat) mått anges. Struket mål innebar att man på det fysiska måttet, t.ex. en tunna, med ett strykrä tog bort den rågade delen, medan fast mål angav att den rågade delen lämnades kvar, alternativt att en standardiserad mängd av varan tillades. Nedan anges strukna mått.

Fingerborg: ofta arbiträrt naturmått, annars c:a 1 cl (1/8 jungfru, jfr jungfru under flytande varor).

Fjärding: c:a 18,3 l (1/8 tunna), men många lokala varianter fanns.

Göpen (gyppen, giöppe): arbiträrt mått, det som kan hållas i båda händerna när dessa formas som en skål.

Hand/handfull: arbiträrt mått, en knippa/mängd så stor att den kan rymmas i handen.

Kanna: 2,6 l, men av varierande storlek.

Kappa/e: c:a 4,58 l (1 3/4–2 kannor).

Lass: = 1/3 tunna, se tunna.

Läst: 17,64–19,8 hl (kol), alternativt 12 tunnor av varan.

Näve: jfr göpen samt hand/handfull.

Pund: se pund under viktmått. Pundet kunde också vara kopplat till skäppans eller spannens storlek, men det varierade lokalt hur många av dessa som räknades som ett pund.

Skopa: = kappa/e, men även använt mer arbiträrt då skopor som redskap hade varierande storlek.

Skovel: = kappa/e.

Skäppa: 27,5–36,6 l.

Spann: 1/2 tunna, jfr tunna.

Spilträ: även kallad spilträstunna, 125,6 l.

Stig: kolmått = läst.

Stycke: arbiträrt mått, t.ex. "ett stycke kött", "ett stycke smör".

Trö (trög): 1/6 tunna.

Tunna: varierade i storlek mellan olika varor, c:a 143–165 l; för salt, fisk och tjära jfr spilträ.

Åtting: antingen 15,7 l (6 kannor), eller 18,3 l (4 kappat).

Övriga volymmått

För fisk:

Band: måttord på fisk med okänd betydelse.

För sädesbuntar/hö: Uppgifterna högst arbeta: 10–15 band (ibland något färre, band kunde även användas synonymt med kärve) = 1 härva/kärve/nek/skyl. (c:a) 15–25 härvot/kärvar/nekarskylar = 1 rök/sommarlass. 2 sommarlass = 1 vinterlass.

Lass: se lass under volymmått för torra varor.

Parm = 1/2 sommarlass.

Mansbörd: 1/6 vinterlass, möjligen något mer, c:a 1/4 lass.

Sommarlass: jfr. sommarlass under vikt.

Såte: $\frac{1}{4}$ sommarlass, hos Broocman möjligen använt som synonym till vålm, d.v.s. hälften så stor.

Vålm: $\frac{1}{8}$ sommarlass.

Åm: = parm.

För ved:

Stavrum: kubikmått av varierande storlek beroende på vedtränas längd. 3 aln x 3 aln x vedträets längd (ofta mellan 1–2 $\frac{1}{2}$ aln).

Utländska mått

Himpten: ett mått som hade många regionala varianter. Eftersom måttet hos Broocman verkar likställas med Scheffel, är det troligt att här syftas till ett av de större himptenmått, c:a 40 l. Jfr Scheffel.

Kulmit: livländskt mått som enligt Broocman rymmer $\frac{1}{2}$ tunna, d.v.s. 60–80 l (se tunna). Samtidigt uppges två kulmitland motsvara ett halvspannsland, vilket i så fall skulle tyda på att en kulmit här anger ett mycket mindre mått, snarare motsvarande $\frac{1}{8}$ tunna, d.v.s. 15–20 l. I Livland motsvarade dessutom en kulmit traditionellt 10–12 stop, c:a 13–15 l, vilket närmare motsvarar den senare måttuppgiften.

Lübskt fat: 152 l.

Nössel: mått med stora variationer, här jämförbart med stop. Jfr stop under Volymmått för flytande varor.

Rewalsk tunna: 118,2 l, men Broocman anser den vara ungefär lika stor som den svenska, vilket skulle tyda på ett större mått. Jfr tunna under Volymmått för flytande varor.

Scheffel: mått med många regionala varianter. Eftersom måttet hos Broocman verkar likställas med Scheffel, är det troligt att här syftas till ett av de mindre scheffelmåtten, c:a 40 l. Jfr Himpten.

4. YTMÅTT

Svenska mått

Förutom kvadrataln, kvadratfot o.s.v., användes också systemet med ”land”, där varje mått motsvarar en tänkt areal för en kappa, spann eller tunnans utsäde. Hur mycket som behövdes var därför beroende av utsädet och markens kvalitet, så måtten varierade därför mycket i storlek. Listan nedan ska därför användas med försiktighet.

Kappland: 154,3 m².

Spannland: 2468 m² ($\frac{1}{2}$ tunnland).

Tunnland: 4936,6 m² (32 kappland).

Utländska mått

Acre: 4047 m².

Kulmitland: livländskt mått motsvarande ett halvt halvspannsland, d.v.s. c:a 617 m². Broocmans uppgifter om kulmit är dock motsägelsefulla, jfr kulmit under volymmått, utländska mått.

Morgenland: 8129 m² eller 8516 m². Uppgifterna i Broocman tyder dock på att denne använder sig av måttet som liggande närmare ett tunnland, vilket i så fall motsvarar ca $\frac{5}{8}$ av nämnda mått.

5. MYNTSORTER

Silvermynt och kopparmynt räknades båda i daler och mark:

1 daler = 4 mark = 32 öre.

1 daler silvermynt = 3 daler kopparmynt.

1 riksdaler = 3 daler silvermynt.

Daler Carolin: = $1\frac{1}{2}$ –2 daler silvermynt.

Dukat: allmänt namn på mynt som efterliknar den venetianska dukaten, med ungefär samma guldinnehåll och vikt; även använd för mynt motsvarande 2 riksdaler.

Dukaton: = 2 daler silvermynt.



Marchetti: = soldi, $\frac{1}{20}$ av det italienska silvermyntet lira.

Plåt: plåtmynt motsvarande 2 daler silvermynt, alternativt präglade mynt där stämpelein angav värdet.

Pund sterling: engelsk myntenhet, 1 pund sterling motsvarade c:a 28 daler kopparmynt.

Runstycke = 1 öre kopparmynt.

Speciemynt: kontanta penningar vars materialvärde var ungefär lika med myntets marknadsvärde.

Styver: = 1 öre silvermynt.

Mynt från Broocmans levnadstid. Framsidor och baksidor. Till vänster: 1 öre silvermynt från Fredrik I från 1738 respektive 1724.

Till höger: 1 öre kopparmynt från Fredrik I (1725) respektive drottning Ulrika Eleonora (1719).



Karl XII:s nödmynt präglade i syfte att bekosta de många krigen.

VÄXTFÖRKLARINGAR OCH VÄXTREGISTER

Denna avdelning omfattar de flesta benämningar på växter som Broocman använder i de två Hushållsböckerna. Sidangivelserna i registret hänvisar till de ställen i boken där namnet/namnen återfinns och de är samlade till det nutida namnet, följt av de namn som Broocman hänvisar till. En del av namnen är helt transparenta då växterna fortfarande har samma namn som på Broocmans tid eller för att de är enkla att översatta till dagens nomenklatur eftersom namnen är väl belagda i den historiska litteraturen. I andra fall beskriver Broocman växter som han endast har läst om och dessa namn och beskrivningar har sedan översatts från tyska till svenska, vilket försvårar en säker identifiering. Flera av benämningarna är dock så kryptiska att det sannolikt är omöjligt att säkert lista ut vad det handlar om för växt. Det är inte heller alldeles säkert att Broocman använde alla växtnamn på ett sätt som den samtida botaniska expertisen gjorde. Sammantaget får man därför konstatera att det kan förekomma feltolkningar i listan nedan.

I ”Om trädgårds-bruk”, den fjärde avdelningen i Hushållsbokens första volym, visade sig en ganska stor del av texten vara nära nog ordagrannt översatt ur Julius Bernhard von Rohrs *Vollständiges Hauswirthschaffts-Buch [...]*, första upplaga kom 1722 (nedan hänvisas dock till trycket från 1751, främst s. 499–525). En stor del av växtnamnen i von Rohrs bok återfinns i och förefaller hämtade från *Teutscher Gärtner* av Heinrich Hessen från 1710 (nedan refererad med *Teut. Gärtn.*, 1724-års utgåva). Många av de latinska växtbenämningar som återfinns i Heesens och von Rohrs böcker är fortfarande inte uttydda och hänvisningarna görs därför till dessa böcker för att underlätta framtida arbete. För att uttyda växtnamnen i Broocman har främst *SKUD – Svensk kulturväxtdatabas*, *Hortus Rudbeckianus. An enumeration of plants cultivated in the Botanical Garden of Uppsala University during the Rudbeckian period 1655–1702* av Karin Martinsson och Svengunnar Ryman (2007) och *Svenska växtnamn* av August Lyttkens, vol. I–III (1904–15) använts. Vidare har även Carl von Linnés *Species plantarum exhibentes plantas rite cognitatas ad genera relatas ... secundum systema sexuale digestas* (1753) kommit till användning.

Håkan Tunón

- Abrodd, se Åbrodd (*Artemisia abrotanum*).
Abrotanum Africanum (*Teut. Gärtn.* s. 129; von Rohr, s. 501), *Tanacetum suffruticosum* (enl. *Spec. Plant.*), se *Oncosiphon africanum*.
Abutilon Avicennae (*Teut. Gärtn.* s. 181; von Rohr, s. 500), troligen Lindmalva (*Abutilon theophrasti*).
Acacia India Orientalis (*Teut. Gärtn.* s. 253), idag *Acacia nilotica* (var. *indica*). s. 378
Acacia Aegyptica (*Teut. Gärtn.* s. 251; von Rohr, s. 502), ”Trägårds Tupso?” (von Rohr: Garten-Hahnenfuß), idag *Acacia nilotica* (var. *aegyptica*). s. 371
Aceris örten, oklart vilken växt det handlar om. s. 344
- Agnus Castus*, se Kyskhetsträd (*Vitex agnus-castus*).
Akeleyefrö, Akeleyefrö, se Akleja (*Aquilegia vulgaris*).
Akleja (*Aquilegia vulgaris*). B: Akeleyefrö, Akeleyefrö, *Aquilegia flore pleno*, åkerleja. s. 325, 370, 686, 690
Al (*Alnus* spp.). B: aal, ahl. (B. ”finnas 2:ne slag, swart och hwit. Then swarta ahlen [klibbal, *Alnus glutinosa*] växer mäst wid watn och diup morast, hawfer rödt träd, mörkgrönt, fett och klebbigt löf, men then hwita ahlen [gråal, *Alnus incana*] växer på torra landet, har whitacktigt träd och liusgrönt löf”). s. 59, 99, 197, 198, 221, 306, 390, 428, 647, 657

- Alant-roth, se Ålandsrot (*Inula belenium*).
- Alaterni* (von Rohr, s. 520), ”äro fem slag, thet förste är med taggiga blader; thet andra med lindefärgade, thet tredie med gula, thet fierde med smala, thet femte med wida blad”, se Vintergetapel (*Rhamnus alaternus*).
- Alcea Ægyptia Willosa* (*Teut.Gärtn.* s. 193; von Rohr, s. 500), troligen Myskokra (*Abelmoschus moschatus*).
- Alexanderloka (*Smyrniium olusatrum*). B: *Olusatrum Alexandrinum*. s. 371
- Alm (*Ulmus glabra*). B: alm. s. 200, 287, 341, 390, 421, 424, 425
- Aloë, se Äkta aloe (*Aloe vera*).
- Aloerträ, alonträ, se Örnräd (*Aquilaria malaccensis*).
- Altheæ rot, Läkemalva (*Althaea officinalis*).
- Amaranther*, se Amarantsläktet (*Amaranthus* spp.).
- Amarantsläktet (*Amaranthus* spp.). B: *Amaranther*. s. 370
- Ambassadeurs-ört, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
- Amerikansk gamander (*Teucrium canadense*).
B: *Teucrium Americanum*. s. 371
- Anacyclus officinarum*. B: Bertrams rot. s. 483, 769
- Andivier, Andiwien, se Sydcikoria eller endiv (*Cichorium endivia*).
- Anemoner*, se Sippsläktet (*Anemone*).
- Angelica, Angelika, Lat. Angelica hortensis, sativa, domestica, se Kvanne (*Angelica archangelica*).
- Anis (*Pimpinella anisum*). B: anis, aniss. s. 315, 320, 335, 385, 437, 456, 474, 481, 483, 576, 581, 582, 584, 603, 609, 681, 683, 686, 687, 692, 700, 703, 723, 724
- Anonymus indicus* (*Teut.Gärtn.* s. 115; von Rohr, s. 502), ”som har gul blomma”. – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Antocella trifolia erecta indicia* ([*Aretocella*] *Teut.Gärtn.* s. 119, von Rohr, s. 502–503), ”med gula och hwita blomster” – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Apel, se Äpple (*Malus domestica*).
- Apelsin (*Citrus x aurantium Sinensis*-Gruppen). B: Orange-blommor. s. 371, 611, 612
- Apios vera Cretica* (*Teut.Gärtn.* s. 115; von Rohr, s. 502), ”med en rödacktig stielka och en liten hwit drufwelik blomma” – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Apostem* ört (von Rohr, s. 500), se Åkervädd (*Knautia arvensis*).
- Apricose-träden, ”Apricoser har man the tidigare, gula, hwita etc. The hafwa en förträffelig smak, besynnerligen the stora och när the i socker insyltas, äro the rätt hierte-styrkia. The små kallas Moreller”, se Aprikos (*Prunus armeniaca*).
- Apricoser (små, moreller), se Aprikos (*Prunus armeniaca*).
- Aprikos (*Prunus armeniaca*). B: moreller, små apricoser, apricose-träd. s. 397, 398, 401
- Aquilegia flore pleno* (von Rohr, s. 500), se Akleja fylldblommig (*Aquilegia vulgaris*).
- Arbor Draco*, se Drakblodsträd (*Dracaena draco*).
- Aristolochia, se Hålröt (*Aristolochia clematitis*).
- Ask (*Fraxinus excelsior*). B: ask. s. 198, 200, 341, 360, 421, 428
- Asp (*Populus tremula*). B: asp. 200, 211, 323, 341, 390, 427, 429, 708
- Asperula sive rubeola montana*, se Krapp (*Rubia tinctorum*).
- Assa fætida, se Dyvelsträck (*Ferula assa-foetida*).
- Aster Americanus latifolius maximus* (*Teut.Gärtn.* s. 121; von Rohr, s. 503), se Hjærtaster (*Symphyotrichum cordifolium*).
- Aster Æthiopicus Stechadis foliis* ([*stochadis*] *Teut.Gärtn.* s. 122, von Rohr, s. 503), ”med Orange färgad blomma” – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Aubergin (*Solanum melongena*). B: *Mala insana Africana*. s. 370
- Baggesöta: ”Baggesöta, som kallas på Latin Gentiana af Gentio en Konung i Illyrien, hwilken först skal hafwa upfunnit henne

- och uppenbarat hennes dygder, är af try särskilda slag. *Gentiana pratensis*, hwit baggesöta, *Gentionella alpina minor verna*, Baggesöta med höga blå blommor, *Gentionella autumnalis folii, centuriæ minoris flore cæruleo*, liten om hösten blommande baggesöta med himmels blå blommor. Hon är af warm och torr egenskap, och hafwer åtskilliga dygder” (B., s. 733–734), se *Gentiana* (*Gentiana*).
- Baldrian, se Läkevänderot (*Valeriana officinalis*).
- Balsamgurka** (*Momordica balsamina*). B: *Momordica*. s. 370
- Balsamin** (*Impatiens balsamina*). B: *Balsamine mas & femina flore purpureo albo*. s. 370
- Balsamine mas & femina flore purpureo albo* (von Rohr, s. 500), se *Balsamin* (*Impatiens balsamina*).
- Barbaris, Barbaritz, se *Berberis* (*Berberis* spp.).
- Barckpungen, se Bäckveronika (*Veronica beccabunga*).
- Basilika** (*Ocimum basilicum*). B: basilika, basilika, *Basilicum*. s. 370, 382, 612, 695
- Belvidere flore albo* (von Rohr, s. 501), se *Sommarcypress* (*Bassia scoparia*).
- Benedickta, se Kardbenedikt (*Centaurea benedicta*).
- Benedickte-rot, se Kardbenedikt (*Centaurea benedicta*).
- Bengräs, troligen Myrlilja (*Narthecium ossifragum*).
- Bensoeträd** (*Styrax benzoin*). B: Benzoe, Gummi Benzoe (kåda från). s. 402, 603
- Benzoe, se Bensoeträd (*Styrax benzoin*).
- Berberis** (*Berberis* spp.). B: barbaris, barbaritz. s. 448, 477
- Bertrams rot, se *Anaclylus officinarum*.
- Beta** (*Beta vulgaris*). B: beta. s. 622, 623
- Betonien, se Humlesuga (*Stachys officinalis*).
- Bindsallat** (*Lactuca sativa Romana*-Gruppen). B: La Romain. s. 312
- Bittermandel, se Mandel (*Prunus dulcis* var. *amara*).
- Bitterpilört** (*Persicaria hydropiper*). B: brudtwål, loppegräs. s. 325, 332
- Biugg, se Korn (*Hordeum vulgare*).
- Björnklo med whitactigt blomster ([Beerenklau], von Rohr, s. 502), se *Mjukakantus* eller björnklo (*Acanthus mollis*).
- Björk** (*Betula alba*), egentligen två arter, vårtbjörk (*B. pendula*) eller glasbjörk (*B. pubescens*). B: biörck, biörk, björk, hwit-biörck, röd-biörck (lok-biörk). s. 98, 103, 110, 201, 211, 289, 299, 306, 341, 421, 427, 428, 433, 441, 460, 474, 482, 483, 520, 521, 522, 541, 556, 572, 573, 574, 591, 674
- Björnbär** (*Rubus fruticosus*). B: pigge-rötter. s. 207
- Blindenässlar, se Vitplister (*Lamium album*).
- Blodrot** (*Potentilla erecta*). B: Tormentille-rot, tormentillæ rot. s. 327, 679, 693, 694, 701, 708, 768,
- Blomvass** (*Butomus umbellatus*). B: italienska bintzen. s. 371
- Blå hundtunga** (*Cynoglossum creticum*). B: *Buglossum Creticum flore odoratissimo*. s. 370
- Blå liljerötter, se *Tyskiris* (*Iris germanica*).
- Blå Viol Blommor, se *Viol* (*Viola*-arter), kan också möjligen vara *Tyskiris* (*Iris germanica*).
- Blå winrefwe-trä, se *Vinranka* (*Vitis vinifera*).
- Blå-trä, se *Kampeschträd* (*Haematoxylum campechianum*).
- Blåbär** (*Vaccinium myrtillus*). B: blåbär. s. 366, 545
- Blåhallon** (*Rubus caesius*). B: åker-hallon. s. 304
- Blåklint** (*Centaurea cyanus*) (eller Klätt [*Agrostemma githago*]). B: klint. s. 273, 611, 676
- Blåkåhl, se *Grönkål* (*Brassica oleracea*). ”är ock åtskillig slag, then höga, breda, krusiga, slätta. Til then bruna sommar-kåhlen”.
- Blålusern** (*Medicago sativa*). B: La Lucerne. s. 311
- Bo-hwete, se *Bovete* (*Fagopyrum esculentum*).
- Bockhornsklöver** (*Trigonella fœnum-græcum*). B: Fœnum Græcum. s. 334, 669, 717

- Bockrot (*Pimpinella saxifraga*). B: Bröstört, Latine Pimpinella. s. 509, 738, 772
- Bok (*Fagus sylvatica*). B: bok. s. 299, 346, 365, 367, 420, 545, 553, 630
- Bolmört (*Hyoscyamus niger*). B: bolmört, bollmeörtsfrö, bolmeörtz frö, bolmeörts rot. s. 665, 673, 675, 676, 704, 706
- Bomull (trädbomull) (*Gossypium arboreum*). B: bomull, *Gossypium indicum*. s. 238, 587, 673, 694, 718, 726, 768, 770
- Bonchretiens, se Päron (*Pyrus communis* 'Bonchrétien').
- Bondböner (*Vicia faba*). B: böner. s. 86, 103, 107, 174, 186, 213, 216, 219, 221, 288, 305, 370, 382, 425, 691, 699, 705, 725
- Borrago, Borrago Cretica (*Teut. Gärtn.* s. 188; von Rohr, s. 500), se Gurkört (*Borago officinalis*).
- Borstnejlika (*Dianthus barbatus*). B: scharlakblomster, scharlackblommor. s. 604, 608
- Bovete (*Fagopyrum esculentum*). B: bo-hwete. s. 185, 187, 189, 216, 219, 221, 222
- Boxbom, se Buxbom (*Buxus sempervirens*).
- Brakved (*Frangula alnus*). B: Brakwed, Lat. Cornus, Germ. Faulbaum. s. 431
- Bredbladig lavendel (*Lavandula latifolia*). B: *Lavandula mas sive latifolia*, Spica. s. 370, 490, 493, 494, 735
- Bredbladig lavendel (*Lavandula latifolia*). B: *spica Cretica major*, Spicanarden-blommor, Spicanardi, spikanardus. s. 370, 612
- Bresilja (*Caesalpinia echinata*). B: bressilia, bresilia, färnbock (ächta), färnebock. s. 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 627, 628, 630, 788
- Brucus filix, i listan äver lantinska citat och benämningar antas det att detta troligen är två olika växter och att ett bindeord har fallit bort. *Brucus* = ljung och *filix* = ormbunke.
- Brudbröd (*Filipendula vulgaris*). B: brudgräs. s. 333
- Brudgräs, se Brudbröd (*Filipendula vulgaris*).
- Brudtwål, se Bitterpilört (*Persicaria hydropiper*).
- Bruneller, brunelleört, se Brunört (*Prunella vulgaris*).
- Brunört (*Prunella vulgaris*). B: bruneller, brunelleört. s. 434, 448, 449, 719
- Bryonia Stickwurtz, se Hundrova (*Bryonia alba*).
- Brådkumming, se Kummin (*Carum carvi*).
- Brännässla (*Urtica dioica*). B: brän- eller etternässlor, brändenässlor, brändnässlor, brandenesslor, nässla, näslor, nässlor, stora nässlorna, stora nesslorna, Urtica. s. 103, 254, 324, 336, 341, 347, 349, 350, 351, 459, 666, 676, 680, 703, 711, 712, 713
- Brödkummin, se Kummin (*Carum carvi*).
- Bröstört, Latine Pimpinella, se Bockrot (*Pimpinella saxifraga*).
- Buglossum Creticum flore odoratissimo (*Teut. Gärtn.* s. 129; von Rohr, s. 501), se Blå hundtungta (*Cynoglossum creticum*).
- Bursa Pastoris, se Lomme (*Capsella bursa-pastoris*).
- Buxbom (*Buxus sempervirens*). B: buxbom, boxbom, båxbom. s. 197, 369, 379, 380, 403
- Båxbom, se Buxbom (*Buxus sempervirens*).
- Bäckveronika (*Veronica beccabunga*). B: Recabunga (troligen felstavat Becabunga), barckpungen. s. 714
- Böna (*Phaseolus vulgaris*). B: trädgårds-böner, Turska böner. s. 370, 371
- Böner, se Bondböner (*Vicia faba*).
- Caleber, troligen Cubeber, se Kubeberpeppar (*Piper cubeba*).
- Calendula, se Ringblomma (*Calendula officinalis*).
- Calendula Africana* (*Teut. Gärtn.* s. 124; von Rohr, s. 500), se Väderspåman (*Dimorphothea pluvialis*).
- Cali Americanum* (*Teut. Gärtn.* s. 112, 121, von Rohr, s. 502, 503), "med gula och röda blomster, som om wintren måtte hållas wäl torr och i warma stufwor" – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Calidonia, troligen felskrivet Celidonia, se Skelört (*Chelidonium majus*).
- Calmus, se Kalmus (*Acorus calamus*).
- Camelblomma, se Kamomill (*Matricaria recutita*).

- Camill-blommor, Camilleblomster, se Kamomill (*Matricaria recutita*).
- Campher, se Kamfer (*Cinnamomum camphora*).
- Canel, Caneel, se Kassiakanel (*Cinnamomum aromaticum*).
- Cardebenedict, Cardenbenedicka, *Cardebened.*, se Kardbenedikt (*Centaurea benedicta*).
- Cardemomma, Cardimumma, cardemumor, se Kardemumma (*Elettaria cardamomum*).
- Cardiaca, se Hjärtstillå (*Leonurus cardiaca*).
- Cardinal-blomma, se Kardinallobelia (*Lobelia cardinalis*).
- Cardobenedicta, Cardobenedict, Cardobened, Cardio-Bened., Cardobenedicta, Latine Carduus Benedictus, en wälsignad tistel, se Kardbenedikt (*Centaurea benedicta*).
- Carlina* (von Rohr, s. 500), se Spåtistel (*Carlina vulgaris*).
- Carotter* (Hållenska), ”Röda Rofwer äro tw[å] slag; ett wäxa tiocke och runde och äro smakeligare; Thet andra, äro Hållenska *Carotter* är nästan lika morötter, undantagandes, at the äro blodröda”, se Morot (*Daucus carota*). s. 385
- Cassia Fistula*, se Rörkassia (*Cassia fistula*).
- Cassia lignea*, apoteksnamn kassiaved, se Rörkassia (*Cassia fistula*).
- Castanie-träd, se Äkta kastanj (*Castanea sativa*).
- Catharin-ört, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
- Cederträd (*Cedrus libani*). B: Ceder, Cedro. s. 426, 612
- Celidoniae-rötter, Celidonie-watn, se Skelört (*Chelidonium majus*).
- Cenidoides* ([*Cenidoides*], *Teut.Gärtn.* s. 192; [*Cenidoides*] von Rohr, s. 500), ”med gul blomma” – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Centumnodia*, se Trampört (*Polygonum aviculare*).
- Cepaea* (*Teut.Gärtn.* s. 192; von Rohr, s. 500), se *Sedum cepaea*.
- Cerinth major flore luteo* (*Teut.Gärtn.* s. 148; von Rohr, s. 501), se Stor vaxblomma (*Cerinth major*).
- Certolaria* (von Rohr, s. 500) – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Chamillis Italiae flore luteo* (von Rohr, s. 500), se Romersk kamomill (*Chamaemelum nobile*).
- Champfert, se Kamfer (*Cinnamomum camphora*).
- Championing, Championer, se Champinjon (*Agaricus* spp.).
- Champinjon (*Agaricus* spp.). B: Champinjong, Championer, Schampioner. s. 387, 444, 464, 469, 475
- Chasmins blommor, se Jasmin (*Jasminum* spp.) eller möjligen Schersmin (*Philadelphus* spp.).
- Chondrilla hispanica Narbonensis*, (von Rohr, s. 501), eventuellt Risfibbla (*Chondrilla* sp.).
- Chrysanthemum Cretium mixtum flore luteo & albo* (von Rohr, s. 499), se Kranskrage (*Glebionis coronaria*)
- Cicerum nigrum*, se Kikärta (*Cicer arietinum*).
- Cikoria (*Cichorium intybus*). B: wägward. s. 324, 782
- Citron (*Citrus x limon*). B: citron, lemons. s. 313, 315, 319, 366, 367, 376, 378, 390, 400, 401, 433, 434, 435, 437, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 450, 453, 454, 457, 458, 459, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 471, 472, 474, 475, 476, 477, 478, 480, 481, 482, 582, 584, 606, 607, 608, 609, 612, 613, 614, 617, 618, 620, 623, 629, 766
- Citronmeliss (*Melissa officinalis*). B: Hiertansfrögd, ”hiertans-frögd, Lat. Melissa, thet är hänungs-blomma”, melissa, melisse. s. 254, 255, 315, 370, 570, 582, 608, 612, 613, 717, 718, 766, 767
- Clower, se Rödklöver (*Trifolium pratense*).
- Cobeber, se Kubebapeppar.
- Coccognidii, se Tibast (*Daphne mezereum*).
- Consolidæ Majoris rot, se Vallört (*Symphytum officinale*).
- Convolvulus Indicus Orientalis flore albo purpureo pleno*, (von Rohr, s. 501), se Gryningsvinda (*Ipomoea indica*).

- Coriander, se Koriander (*Coriandrum sativum*).
- Cretisk Timian (von Rohr, s. 500), – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Cretiska *dictam*, Cretiske *diptam* ([Cretische Dictam]; von Rohr, s. 501), se Kretadiptam (*Origanum dictamnus*). ”Creticum har härlig luckt”.
- Cretiske stenklen ([*Cretische Stein-Klee*] (von Rohr s. 500) – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Crithmum Italicum* (*Teut.Gärtn.* s. 192; von Rohr, s. 500) – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Crocus* ”är dels hwit, guhl, purpurfärgad, violblå, spräcklotter, enkel, dubbel och mång annor slag”, se Vårkrokus (*Crocus vernus*).
- Cyanus muscati flore luteo pleno* (*Teut.Gärtn.* s. 124; von Rohr, 499), wädreroser, möjligen Gul doftklint (*Amberboa suaveolens*)?
- Cyanus odore Cibeti flore pleno* (von Rohr, s. 500), möjligen Gul doftklint (*Amberboa suaveolens*)?
- Cypress* (*Cupressus sempervirens*). B: cypress. s. 366
- Dadelpalm* (*Phoenix dactylifera*). B: palmträdets. ”Palmträdets upfostran går thet hos oss beswärligen til. Man blöter några friska dadelkiernar...” s. 378
- Dansk körvel* (*Anthriscus cerefolium*). B: kerfwel, kierfwel, kirfwel, körfwel. s. 369, 435, 442, 454, 664, 708
- Denske-korn, denska-korn, se Korn (stjärnkorn) (*Hordeum hexastichum*).
- Deuvativum barbatum* (*Teut.Gärtn.* s. 180; von Rohr, s. 500), möjligen Skägghfibbla (*Tolpis barbata*).
- Dictam*, se Moses brinnande buske (*Dictamnus alba*).
- Dictamus Germanicus flore purpureo*, se Moses brinnande buske (*Dictamnus alba*).
- Dill* (*Anethum graveolens*). B: Lat. Anethum, dill. s. 239, 244, 320, 325, 327, 483, 665, 674, 675, 686, 708, 746, 762, 769
- Dragon* (*Artemisia dracunculus*). B: dragon, tragon. s. 137, 142, 143, 161, 162, 165, 254, 383, 419, 420, 542
- Drakblodsträd* (*Dracaena draco*), kan möjligen också handla om Drakblodspalm (*Daemonorops draco*) eller annan *Daemonorops*-art. B: Arbor Draco, drakeblod, Sangvis Dracon. s. 376, 667, 679, 701
- Drakeblod, se drakblodsträd (*Dracaena draco*).
- Dvärgkrasse* (*Tropaeolum minus*). B: *Nasturtium indicum majus*. s. 369, 370
- Dyfwels bet, se Ängsvädd (*Succisa pratensis*).
- Dyvelsträck* (*Ferula assa-foetida*). B: Assa fætida, Deuwelsdreck, dyfwelsträck. s. 313, 327, 668, 724
- Döda nesslar, se Vitplister (*Lamium album*).
- Ebulus, se Sommarfläder (*Sambucus ebulus*).
- Ehrenpris, ährenpris, se Ärenpris (*Veronica officinalis*).
- Ek* (*Quercus robur*). B: Ekar, eker, Eke-trän. s. 98, 190, 306, 354, 380, 424, 425, 426, 632
- Ekmistel* (*Loranthus europaeus*). B: ekemistel, ekemisstel. s. 716, 717, 723
- Ekmålla* (*Chenopodium botrys*). B: *Mexicanisk drufwört*. s. 370
- Elleboro nigro, Elleborus Niger, se Julros (*Helleborus niger*).
- Emplastrum de meliloto (apoteksnamn). Plåster av Sötväppling (*Melilotus officinalis*).
- En* (*Juniperus communis*). B: ene. s. 210, 292, 306, 314, 315, 323, 335, 366, 372, 426, 427, 431, 481, 483, 569, 573, 580, 583, 608, 613, 648, 665, 666, 673, 679, 685, 686, 710, 711, 712, 716, 718
- Endiwier, se Sydcikoria eller endiv (*Cichorium endivia*).
- Enfian, entian, Enzian, se Gullgentiana (*Gentiana lutea*) och Baggstöta (*Gentiana lutea*).
- Ertskåcker, se Jordärtskocka (*Helianthus tuberosus*).
- Esparcet, Esparcette, se Esparsett (*Onobrychis viciifolia*).

- Esparsett (*Onobrychis viciifolia*). B: Esparacet, Esparquette, Sainct Foin eller Heligt Hö. Saint Foin S. Foin eller heliga frö. s. 67, 309, 310
- Euphorbium, en bitter mjölksaft från Törelsläktet (*Euphorbia*).
- Fetört, se Tätört (*Pinguicula vulgaris*).
- Fikon (*Ficus carica*). B: fikon. s. 377, 481, 581, 584, 614, 674
- Filberthassel (*Coryus maxima*). B: Lamperska nötter. s. 399
- Filix*, se Ormbunksväxter (Pteridophyta).
- Finne-råg, se Råg (*Secale cereale*).
- Fiohle-rot, se Viol (*Viola* sp.).
- Fiol, se Viol (*Viola* sp.).
- Fiolblomster är af tvenne slag, Viola Maria Marsfiol, se Viol (*Viola*), och Viola Matronalis, Natffiol, se Hesperis (*Hesperis matronalis*).
- Flammula örten, se Ältranunkel (*Ranunculus flammula*).
- Fletring eller Ölands-korn, se Korn (*Hordeum vulgare*).
- Flockarun (*Centaurium erythraea*). B: tusendgyllensört. s. 608
- Flora Hispanica*, store och lilla ([*Flora Hispanica major & minor flore luteo*], *Teut. Gärtn.* s. 120; von Rohr, s. 503), ”med gul blomma, som om wahren uti warmbänkar af frö updrages” – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Flos Africanus flore luteo pleno* (*Teut. Gärtn.* s. 189, von Rohr, s. 503), se Sammetstagetes (*Tagetes patula*).
- Flos Cejoides flore luteo* ([*Ceioides*], *Teut. Gärtn.* s. 188; von Rohr, s. 500) – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Flos mirabilis Peruvianus* (*Teut. Gärtn.* s. 180; von Rohr, s. 500), se Underblomma (*Mirabilis jalapa*).
- Flos princeps flore purpureo* (*Teut. Gärtn.* s. 187; von Rohr, s. 500) – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Flyghavre (*Avena fatua*), se även Purrhavre. B: Wild-hafra, land-hafra. s. 220, 273, 303
- Fläder (*Sambucus nigra*). B: fläder, hilld, hylde, hylleträ, ”på latin kallas *sambucus*, men på Tysko Hollunder”, Holunder-träd. s. 572, 678, 685, 689, 690, 691, 703, 711, 718, 723, 724
- Fodervicker (*Vicia sativa*). B: wicken. s. 312, 370, 739
- Folio aquatico*, troligen *Trifolium aquaticum*, dvs. Vattenklöver (*Menyanthes trifolia*).
- Fournabona, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
- Fragaria, se Smultron (*Fragaria vesca*).
- Fransosen-Holtz, se Pockeholts (*Guajacum officinale*).
- Fritillarier* ”är wäl många slag, men ansas dock alla på ett sätt”, se Klockliljor (*Fritillaria*)
- Furu, furu-taller, se Tall (*Pinus sylvestris*).
- Furze, ”en buske lik enträ”, troligen Ärttörne (*Ulex europaeus*).
- Fänkål (*Foeniculum vulgare*). B: fenekåls-gräs, fengkohl, fengkål, fängkål, fennekål, fenikål, fänkåhl, fenckol. s. 239, 327, 603, 671, 673, 682, 687, 699, 708, 724
- Färggräs, färg gräs, se Färgkulla (*Cota tinctoria*).
- Färgkulla (*Cota tinctoria*). B: Färggräs, färg gräs. s. 620, 625
- Färnbock (ächta), färnebock, se Bresilja (*Caesalpinia echinata*).
- Fœnum Græcum, se Bockhornsklöver (*Trigonella foenum-graecum*).
- Förgätmigej (*Myosotis*-arter). B: musgräs. s. 370
- Galanga, se Stor galangarot (*Alpinia galanga*).
- Galbanum (*Ferula gummosa*). B: *Gummi Galbanum*, *G. Galbanum* (kåda från). s. 356, 663, 719
- Galega Ægyptiaca* (von Rohr, s. 500), se Getruta (*Galega* sp.).
- Galgant, se Stor galangarot (*Alpinia galanga*).
- Galgio, se Stor galangarot (*Alpinia galanga*).
- Galgo, lat. Galanga, se Stor galangarot (*Alpinia galanga*).
- Galgon, se Stor galangarot (*Alpinia galanga*).
- Galigo, galligo, se Stor galangarot (*Alpinia galanga*).

- Gamla Drottning-ört, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
- Gelingo, se Stor galangarot (*Alpinia galanga*).
- Genistæ Spinosa på Tyska kallar Genst, eller Pfrimmkraut, Genista, Genesta, Genistella, Genesta minor, Genesta Aculeata. Genesta minor, Genista Aculeata och Spinosa, se Tysk ginst (*Genista germanica*).
- Genst, se Tysk ginst (*Genista germanica*).
- Gentiana (*Gentiana*), handlar förmodligen om flera olika gentiana-arter, främst Gullgentiana (*Gentiana lutea*) och Baggstöta (*Gentiana purpurea*), men troligen även arter av Gentionellsläktet, såsom Ängsgentiana (*Gentianella amarella*) och Fältgentiana (*Gentianella campestris*). B: baggestöta, baggestöta med höga blå blommor, enfian, entian, Enzian, Gentiana, Gentiana pratensis, whit baggestöta, Gentionella alpina minor verna, Gentionella autumnalis folii, centuriæ minoris flore cæruleo. s. 335, 348, 383, 603, 692, 710, 711, 721, 723, 727, 733–734
- Gentiana pratensis, se Gentiana (*Gentiana*). s. 733
- Gentiana, se Gentiana (*Gentiana*). s. 733
- Gentionella alpina minor verna, se Gentiana (*Gentiana*). s. 733–734
- Gentionella autumnalis folii, centuriæ minoris flore cæruleo, se Gentiana (*Gentiana*). s. 733–734
- Getruta (*Galega* sp.). B: *Galega Ægyptiaca*. s. 370
- Getväppling (*Anthyllis vulneraria*). B: *Vulneraria* (Italienska). s. 371
- Gossypium indicum* (von Rohr, s. 500), se Bomull (*Gossypium arboreum*).
- Gramen Parnassi* ”med whit blomma” (von Rohr, s. 503), möjligen Slätterblomma (*Parnassia palustris*).
- Gran (*Picea abies*). B: gran. s. 98, 111, 190, 191, 203, 209, 210, 211, 220, 221, 222, 248, 274, 275, 285, 296, 297, 306, 385, 391, 410, 415, 424, 430, 431, 523, 553, 573, 635, 656, 674, 683, 696, 782
- Granate-träd*, *Granathen-träd*, se *Granatäpple* (*Punica granatum*).
- Granatäpple (*Punica granatum*). B: *Granate-träd*, *Granathen-träd*. s. 366, 378
- Groblad (*Plantago major*). B: groblad, Lat. *Plantago*, grodblad, Wägbrefs gräs. s. 339, 709, 710, 767, 768, 769, 613, 682, 687, 690, 703, 711, 715, 726
- Gryningsvinda (*Ipomoea indica*). B: *Convolvulus Indicus Orientalis flore albo purpureo pleno*. s. 370
- Gråbo (*Artemisia vulgare*). B: gråbo. s. 107, 325, 483, 572, 668, 673, 698, 702, 714, 715, 716, 717, 719, 737, 756
- Gräslök (*Allium schoenoprasum*). B: gräslök. s. 369, 381
- Grönkål (*Brassica oleracea*). B: blåkåhl, sommar-kåhlen. s. 384
- Guacara Indica & Hispanica* ([*Guacata*] *Teut. Gärttn.* s. 121; von Rohr, s. 503), ”med whit och röd blomma” – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Gul doftklint (*Amberboa suaveolens*). B: *Cyanus muscati flore luteo pleno*, *Cyanus odore Cibeti flore pleno*, wädreroser. s. 369, 370
- Gul Lillierot, se Svärdsilja (*Iris pseudacorus*).
- Gul näckros (*Nuphar lutea*). B: gule siöblomster. s. 379
- Gule siö-blomster, se Gul näckros (*Nuphar lutea*).
- Gullviva (*Primula veris*). B: oxläggbomlor, oxlägger, oxeläggs-ört. s. 438, 609, 665
- Gumbriks-korn, se Korn (*Hordeum distichon*).
- Gummi Arab., Gummi arabicum, kåda från Gummiakacia (*Acacia senegal*).
- Gummi Benzoës, kåda från Bensoeträd (*Styrax benzoin*).
- Gummi Elemi, kåda från Manila-elemi (*Canarium luzonicum*).
- Gummi Galbanum, G. Galbanum, kåda från Galbanum (*Ferula gummosa*).
- Gummi oppo ponacum, se Kranssilja (*Opopanax chironium*).
- Gummiakacia (*Acacia senegal*). B: Gummi Arab. (kåda från). s. 679, 701, 786
- Gurka (*Cucumis sativus*). B: gurker, gurkor, ”fyra slag, the långa hwita, gröna gemene,

- och så the tidige, som uti en warmbänk bitida planteras, the runda som icke äro så långe, som the gemene, och sist peppargurker". s. 79, 366, 382, 387, 610, 790
- Gurkemey, se Gurkmeja (*Curcuma longa*).
Gurkmeja (*Curcuma longa*). B: Gurkemey. s. 617, 627
- Gurkört (*Borago officinalis*). B: *Borrago*, *Borrago Cretica*. s. 370, 380
- Gål Santal, Vitt sandelsträd (*Santalum album*).
Gårtall, går-tallar, se Tall (*Pinus sylvestris*).
Hafra, se Havre (*Avena sativa*), "mångehanda slag, (- - -) wild hafra, swart-hafra, hwit-hafra och Turkisk-hafra". Wild-hafra eller land-hafra, se Purrhavre (*Avena strigosa*).
Hafwerrot, se Haverrot (*Tragopogon porrifolius*).
Hage-dorn, se Hagtorn (*Crataegus* sp.).
Hagtorn (*Crataegus* sp., särskilt rundhagtorn, *C. oxyacantha*, och trubbhagtorn, *C. monogyna*). B: hage-dorn, hagtorn. s. 194, 196, 198, 201, 390
- Halimus (von Rohr, s. 501), se Trädgårdssportlak (*Portulaca olearacea*).
Hallon (*Rubus idaeus*). B: hallon, hinbär. s. 207, 304, 366, 464, 570, 573, 608, 611, 613
- Hampa (*Cannabis sativa*). B: hampa, cannabis. s. 64, 91, 92, 101, 103, 107, 109, 156, 165, 210, 219, 223, 224, 250, 309, 403, 544
- Hartseuforbia (*Euphorbia resini*). B: Lufharbium (troligen felstavar *Euphorbium*). s. 663
- Harwidin, se Kråkvicker (*Vicia cracca*).
Hassel (*Corylus avellana*). B: hassel. s. 201, 245, 324, 344, 517, 553, 556, 572, 627, 644, 672, 683, 694, 716, 746, 777
- Hasselört (*Asarum europaeum*). B: hasselört. s. 710, 711, 714
- Haverrot (*Tragopogon porrifolius*). B: hafwerrot. s. 384
- Havre (*Avena sativa*). B: hafre, hafra, hwit-hafra, swart-hafra, Turkisk-hafra. Se även Purrhavre (*Avena strigosa*). s. 112, 185, 186, 187, 188, 189, 195, 205, 207, 216, 219, 220, 221, 222, 224, 226, 229, 253, 254, 255, 257, 258, 259, 269, 273, 278, 281, 295, 303, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 316, 317, 318, 319, 320, 331, 332, 333, 334, 339, 340, 344, 346, 349, 350, 351, 370, 544, 551, 560, 561, 578, 580, 689, 691, 776, 778
- Helig Kors-ört, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
Helige Andas ört, se Kvanne (*Angelica archangelica*).
Heligt Hö, se Esparsett (*Onobrychis viciifolia*).
Herba Medicea, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
Herba S. Crucis, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
Herbe de la Reine Mere, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
Herbe du grand Prieur, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
Herrsegryn, hirsgryn, se Hirs (*Panicum miliaceum*).
Hesperis (*Hesperis matronalis*). B: Fiolblomster, nattfiol, nat-violer, Lat. Viola, Viola Matronalis. s. 366, 370, 744
- Hibiscus abelmoschus. B: *Alcea Egyptia Willosa*.
Hiertansfrögd, hiertans-frögd, Lat. Melissa, "thet är hänungs-blomma", se Citronmeliss (*Melissa officinalis*).
Hilld, se Fläder (*Sambucus nigra*).
Himmels-korn, se Korn (nakenkorn) (*Hordeum vulgare*).
Hirs (*Panicum miliaceum*). B: herrs, hirs, hirse, härs, härrs. s. 103, 216, 219, 221, 305, 326, 352, 452, 563, 645, 791
- Hjortron (*Rubus chamaemorus*). B: hjortron. s. 479
- Hjorttunga (*Asplenium scolopendrium*). B: hjortetunga, hjortetunge-ört, hjorte tunge. s. 326, 570, 692
- Hjärtaster (*Symphyotrichum cordifolium*). B: *Aster Americanus latifolius maximus*. s. 371
- Hjärtstillä (*Leonurus cardiaca*). B: Cardiacä. s. 723
- Hollsbers blommor, möjligen Besksöta (*Solanum dulcamara*) eller Ormbär (*Paris*

- quadrifolia*), vilka båda har gått under namnet hållbär. s. 782
- Holunder-trän, se Fläder (*Sambucus nigra*).
- Holört, se Hålröt (*Aristolochia clematidis*).
- Humle (*Humulus lupulus*). B: humbla, humble, humla. s. 67, 69, 89, 102, 107, 117, 156, 165, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 314, 322, 337, 381, 489, 495, 563, 564, 565, 566, 568, 569, 572, 573, 690, 757
- Humlesuga (*Stachys officinalis*). B: betonien, *Stakis* örten. s. 263, 370
- Hunde camiller, se Kamomillkulla (*Anthemis cotula*).
- Hundekaks frö, hundekax, se Hundkäx (*Anthriscus sylvestris*).
- Hundkäx (*Anthriscus sylvestris*). B: hundekaks frö, hundekax. s. 720, 724
- Hundrova (*Bryonia alba*). B: Bryonia Stickwurtz. s. 309, 310
- Huslök (*Sempervivum tectorum*). B: Huslök, Lat. Sedum, Semper vivum. s. 301, 672, 673, 674, 687, 701, 702, 703, 705, 726, 768, 769, 770
- Hwass, se Vass (*Phragmites australis*).
- Hwete, se Vete (*Triticum aestivum*).
- Hwit diptams-rot, se Moses brinnande buske (*Dictamnus alba*).
- Hwit hwitrot (*Sigillum salomonis*), se Storrams (*Polygonatum multiflorum*).
- Hwit Ingefära, se Ingefära (*Zingiber officinale*).
- Hwit Mastick, se Mastixbuske (*Pistacia lentiscus*).
- Hwit niuse-ört, nyse-ört, se Vit nysrot (*Veratrum album*).
- Hwit nyserot, se Vit nysrot (*Veratrum album*).
B: whit niuse-ört, whit nyserot, nyse-ört.
- Hwit senap, se Vit senap (*Sinapis alba*).
- Hwit wirak, whit wirach, se Äkta rökelsetråd (*Boswellia sacra*)
- Hwit-hafra, se Purrhavre (*Avena strigosa*).
- Hwit-ört, se Kamomillkulla (*Anthemis cotula*).
- Hwita Liljer, se Madonnalilja (*Lilium candidum*).
- Hwita siöblomster, se Vit näckros (*Nymphaea alba*).
- Hwita wäpling, se Vitköver (*Trifolium repens*).
- Hwitlök, hwit-lök, hwitt-lök, se Vitlök (*Allium sativum*).
- Hwitrötter, se Kvickrot (*Elymus repens*).
- Hyacint (*Hyacinthus orientalis*). B: hyacinth, *Hyacinthus Constantinopolitanus* (von Rohr, s. 505), *Peruvianisk* hyacinth. s. 372
- Hylde, se Fläder (*Sambucus nigra*).
- Hylleträ, ”på latin kallas sambucus, men på Tysko Hollunder”, se Fläder (*Sambucus nigra*).
- Hysopus cristata* (*Teut. Gärtn.* s. 130, von Rohr, s. 502), ”som har krusige blad och inga blå blomster”. – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Hysopus umbellata annosa* ([*comosa*] *Teut. Gärtn.* s. 130; von Rohr, s. 502), se Isop (*Hysopus officinalis*). s. 370
- Hållenska *Carotter*, ”Röda Rofwer äro tw[å] slag; ett wäxa tiocke och runde och äro smakeligare; Thet andra, äro Hållenska *Carotter* är nästan lika morötter, undantagandes, at the äro blodröda”, se Morot (*Daucus carota*). s. 385
- Hållört, se Hålnunneört (*Corydalis cava*).
- Hålnunneört (*Corydalis cava*). N: hållört. s. 717
- Hålröt (*Aristolochia clematidis*). B: holört, Aristolochia. s. 238
- Häckvicker (*Vicia sepium*). B: tran-ärter. s. 303, 304
- Hædera terrestris, se Jordreva (*Glechoma hederacea*).
- Hägg (*Prunus padus*). B: hägg. s. 390
- Hållört, se Penningört (*Thlaspi arvense*).
- Härs, härss, se Hirs (*Panicum miliaceum*).
- Hästehof, se Hästhov (*Tussilago farfara*).
- Hästhov (*Tussilago farfara*). B: hästehof, Tussilaginis ört. s. 712, 718, 782
- Höstlök, se Lök (*Allium cepa*).
- Idegran (*Taxus baccata*). B: *Taxus*. s. 366, 379
- Imperatoria, se Mästerrot (*Peucedanum ostruthium*).

- Indianisk peppar*, se Spanskpeppar (*Capsicum annuum*).
- Indianiska Campanula*, ([*Indianische Campanula*], von Rohr, s. 501) – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Indianiska Fikone bladet*, ([*Indianische Feigen-Blat*], von Rohr, s. 518), se *Opuntia* (*Opuntia* sp.).
- Indianiska Lupinus*, se Lupiner (*Lupinus*).
Doftlupin (*Lupinus mutabilis*): ”med hwita, blå och gula blomster”.
- Indianiskt hafra*, ([*Indianische Hirse*], von Rohr, s. 500) – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Indianiskt magis* – oklart vilken växt det handlar om. s. 278
- Indigo* (*Indigofera tinctoria*). B: indigo. s. 625, 626
- Indiska Rötter*, ([*Tubera Indica*], *Teut.Gärtn.* s. 89). – oklart vilken växt det handlar om. s. 609
- Ingefära* (*Zingiber officinale*). B: ingefära, ingefära, ingefera, inge-fära, whit ingefära. s. 110, 315, 324, 347, 448, 449, 456, 458, 459, 466, 470, 474, 475, 481, 483, 581, 582, 583, 584, 603, 609, 670, 671, 682, 683, 684, 687, 688, 703, 707, 714, 724, 731, 738, 742,
- Isop* (*Hyssopus officinalis*). B: isop, Lat. *Hyssopus*, (”är twenne slags, *Hyssopus hortensis* then som växer i örtegårdar, och *campestris hyssopus*, wild-isop”), *Hyssopus umbellata annosa* ([*comosa*], *Teut.Gärtn.* s. 130). s. 370, 383, 474, 483, 570, 611, 672, 673, 681, 682, 684, 702, 754, 755, 756, 761, 769, 782
- Italienska Bintzen* ([*Italiänischen Binßen*], von Rohr, s. 503), se *Blomvass* (*Butomus umbellatus*).
- Jacobæa maritima* (von Rohr, s. 502), se *Silver-ek* (*Jacobaea maritima*).
- Jasmin* (*Jasminum* spp.) eller möjligen *Schersmin* (*Philadelphus* spp.). B: Chasmins blommor, Jasmin. s. 254, 378, 472, 481
- Jern-ek*, se *Järnek* (*Ilex aquifolium*).
- Johannesört* (*Hypericum* spp., särskilt *H. perforatum*). B: Johannes-blomster, Johannes blomstret, Johannes ört, Johannesört, St: Johannes ört. s. 263, 322, 379, 482, 483, 673
- Johannis brodd*, se *Johannisbröd* (*Ceratoniasiliqua*).
- Johannisbröd* (*Ceratoniasiliqua*). B: *Johannis brodd*. s. 378, 679
- Jord-ertskiäcker*, se *Jordärtskocka* (*Helianthus tuberosus*).
- Jord-gubbar*, se *Parksmultron* (*Fragaria moschata*).
- Jord-Päron*, se *Potatis* (*Solanum tuberosum*).
- Jordbär*, se *Smultron* (*Fragaria vesca*).
- Jordreva* (*Glechoma hederacea*). B: *Hædera terrestris*. s. 669
- Jordrök* (*Fumaria officinalis*). B: *jordrök*. s. 370
- Jordäplen*, se *Potatis* (*Solanum tuberosum*).
- Jordärtskocka* (*Helianthus tuberosus*). B: *Ertskäcker*, *jord-ertskiäcker*, *ärtischoker*. s. 109, 382, 386
- Jucca gloriosa*, se *Palmililja* (*Yucca gloriosa*).
- Julros* (*Helleborus niger*). B: *elleboro nigr*, *Elleborus Niger*, *swart Nyserot*, *Prust-rot*, *pusterot*. s. 293, 347, 669, 683, 723
- Jung*, se *Ljung* (*Calluna vulgare*).
- Jungfruhärsört*, se *Venusår* (*Adiantum capillus-veneris*).
- Jungfrun i det gröna* (*Nigella damascena*). B: *Nigella*. s. 370
- Järnek* (*Ilex aquifolium*). B: *jern-ek*. s. 425, 426
- Kalmus* (*Acorus calamus*). B: *calmus*. s. 110, 315, 481, 483, 581, 582, 583, 608, 683, 684, 686
- Kamfer* (*Cinnamomum camphora*). B: *campher*, *champhert*, *kampfer*. s. 671, 676, 687, 718
- Kamomill* (*Matricaria recutita*). B: *camelblomma*, *camill-blommor*, *camillebloms-ter*. s. 334, 402, 665, 673, 684, 687, 688, 691, 692, 697, 702, 704, 706, 708, 721
- Kamomillkulla* (*Anthemis cotula*). B: *hundecamiller*, *hwit-ört*, *prästkragar*, *surblommor*. s. 304
- Kampeschträäd* (*Haematoxylum campechianum*). B: *blå-trä*. s. 624
- Kampfer*, se *Kamfer* (*Cinnamomum camphora*).

- Karbårregräs, se Kardborre (*Arctium*-arter), särskilt Stor kardborre (*Arctium lappa*).
- Kardbenedikt (*Centaurea benedicta*). B: Benedickta, Benedickte-rot, Cardebenedict, Cardenbenedicka, Cardæbened, Cardobenedicta, Cardobenedict, Cardobened, Cardio-Bened., Cardobenedicta, Latine Carduus Benedictus, en wälsignad tistel.
s. 107, 381, 570, 573, 751
- Kardborre (*Arctium*-arter), ssk Stor kardborre (*Arctium lappa*). B: karbårregräs, karrborre, karreborre.
s. 304, 325, 669
- Kardemumma (*Elettaria cardamomum*). B: Cardemomma, Cardimumma, cardemumor.
s. 402, 438, 440, 441, 447, 453, 455, 467, 470, 472, 473, 474, 475, 481, 571, 581, 582
- Kardinallobelia (*Lobelia cardinalis*). B: Cardinal-blomma.
s. 370
- Karrborre, karreborre, se Kardborre (*Arctium*-arter).
- Kassiakanel (*Cinnamomum aromaticum*). B: canel, caneel.
s. 239, 390, 400, 433, 434, 444, 435, 436, 438, 440, 442, 448, 449, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 463, 464, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 480, 481, 482, 483, 491, 571, 581, 582, 584, 603, 604, 607, 609, 611, 612, 613, 620, 665, 680, 682, 683, 689
- Katt-ost, kattost-ört, se Skär kattost (*Malva neglecta*).
- Kattgamander (*Teucrium marum*). B: *Marum verum*.
s. 370
- Kejsarkrona (*Fritillaria imperialis*). B: kejsarkroner, keyserkroner.
s. 372, 373
- Kellerhals-Körner (ty.), se Tibast (*Daphne mezereum*).
- Kerfwel, se Dansk körvel (*Anthriscus cerefolium*).
- Kejsarkroner, keyserkroner, se Kejsarkrona (*Fritillaria imperialis*).
- Kierfwel, kirfwel, se Dansk körvel (*Anthriscus cerefolium*).
- Kikärtä (*Cicer arietinum*). B: Cicerum nigrum.
s. 699
- Kirsbär, kirsebärs-träd, kierssebärs, kirsebär, se Körsbär (*Prunus avium* och *P. cerasus*).
- Kiärleks äplen ([*Liebes-Aepffel*], von Rohr, s. 500), se Tomat (*Solanum lycopersicum*).
- Kiärleksgräs ([*Liebe-Graß*], von Rohr, s. 500), se Stort kärleksgräs (*Eragrostis cilianensis*).
- Kiärn-tallar, se Tall (*Pinus sylvestris*).
- Klebekraut (ty.), se Krapp (*Rubia tinctorum*).
- Klint, se Blåklint (*Centaurea cyanus*) eller Klätt (*Agrostemma githago*).
- Klockliljor (*Fritillaria* spp.). B: *Fritillarier*.
s. 372
- Klätt (*Agrostemma githago*) (eller Blåklint [*Centaurea cyanus*]). B: klint.
s. 273, 611, 676
- Klöfwer-gräs, se Rödklöver (*Trifolium pratense*).
- Klöverläktet (*Trifolium*). B: wäpling.
s. 188, 305, 308, 309, 311, 684
- Kohl, se Kål (*Brassica oleracea*).
- Kolokvint (*Citrullus colocynthis*). B: Oleum Colocyncitidis (olja från).
s. 673
- Kongsljus, se Kungsljus (*Verbascum thapsus*).
- Konungs-ört, se Kungsmynna (*Origanum vulgare*).
- Koriander (*Coriandrum sativum*). B: coriander.
s. 315, 571, 603, 698
- Korn (*Hordeum distichon*). B: Gumbrikskorn.
s. 220
- Korn (*Hordeum hexastichum*). B: Denskekorn, denska-korn, starkorn.
s. 219, 220
- Korn (*Hordeum vulgare*). B: biugg, korn, flettring, flettrings-korn, himmels-korn, vinterkorn, Ölands-korn.
s. 219, 220, 663, 678, 684, 690, 696, 702, 721, 725, 726, 776
- Korstörel (*Euphorbia lathyris*). B: Lathyris, springkorn, Springkraut.
s. 370, 556
- Korsört (*Senecio vulgaris*). B: kårs ört.
s. 371
- Kransborre (*Marrubium vulgare*). B: Marubium.
s. 711
- Kranskrage (*Glebionis coronaria*). B: *Chrysanthemum Cretium mixtum flore luteo & albo*.
s. 370
- Kranssilja (*Opopanax chironium*). B: Gummi oppo ponacum (käda från).
s. 714

- Krapp (*Rubia tinctorum*). B: se krapp, *rubiam tinctorum*, *asperula sive rubeola montana*, Snärjegräs, på tyska klebekraut. s. 514, 618, 620, 621, 622, 623, 626, 634, 635, 636, 637, 638, 639
- Krassa, se Smörgåskrasse (*Lepidium sativum*).
- Kretadiptam (*Origanum dictamnus*). B: *Cretiska dictam*, Cretiske diptam. s. 613
- Krikon (*Prunus domestica*). B: krikon, krika.s. 390, 397
- Krollilja (*Lilium martagon*). B: Purpur strålade Liljer (?). s. 374
- Krusbär (*Ribes uva-crispa*). ("monga slag, stora blanka, stora gula, gröna, röda etc. etc."). B: krusbär, krusbärsbuskar, stickel-bär. s. 364, 381, 396, 400, 434, 436, 443, 444, 447, 452, 453
- Krusmynta (*Mentha spicata "Crispa"*). B: krus-Mynta, krusamynta, krusa-mynt, kruse-mynta, krysmynta, Mentha Crispa, åker-mynta. s. 254, 255, 315, 342, 482, 483, 570, 608, 664, 681, 682, 685, 696, 763, 764, 765
- Kryddnejlika (*Syzygium aromaticum*). B: krydd-neglikor, krydde-neglikor, neglikor, näglikor, näglikor, näglicor, neglickor, neylikor. s. 239, 315, 322, 368, 390, 401, 402, 437, 443, 445, 448, 456, 457, 458, 459, 461, 462, 474, 475, 477, 571, 582, 584, 603, 607, 609, 611, 612, 613, 629, 670, 671, 677, 682, 683, 684, 686, 687, 721, 736, 771, 790
- Kryddsalvia (*Salvia officinalis*). B: salvia, salvia, tysk salvia. s. 107, 110, 255, 263, 324, 343, 369, 370, 377, 381, 383, 442, 458, 466, 483, 570, 582, 583, 608, 664, 665, 666, 673, 678, 701, 702, 704, 709, 713, 714, 747, 748, 749, 750, 782
- Kråkvicker (*Vicia cracca*). B: harwidin, mus-ärter. s. 304, 312
- Kröson, se Lingon (*Vaccinium vitis-idaea*).
- Kubeberpeppar (*Piper cubeba*). B: troligen felstavat Caleber, bör vara Cubeber. s. 665
- Kummin (*Carum carvi*). B: Brödkummin, brådkumming, Kummin, kumin, åkerkumming, Latine Cuminum Pratense. s. 319, 320, 322, 334, 343, 349, 402, 483, 576, 577, 582, 669, 672, 675, 678, 686, 687, 692, 701, 709, 713, 717, 718, 753, 754, 756
- Kungsljus (*Verbascum thapsus*). B: kongsljus. s. 325
- Kungsmynta (*Origanum vulgare*). B: konungs-ört. s. 324
- Kurbitzer, kurbisar, se Pumpa (*Cucurbita pepo*).
- Kvanne (*Angelica archangelica*). B: Angelica, Angelika, Helige Andas ört, Lat. Angelica hortensis, sativa, domestica. s. 106, 109, 313, 327, 347, 481, 483, 608, 682, 692, 711, 760, 764, 780, 781
- Kvickrot (*Elymus repens*). B: hwitrötter, qwick, qweck-rötter, qwickrot. s. 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 288, 367, 343
- Kyndel, se Sommarkyndel (*Satureja hortensis*).
- Kyskhetsträd (*Vitex agnus-castus*). B: Agnus Castus. s. 377
- Kål (*Brassica oleracea*). B: kål, kohl, kääål, blomkåhl, Savoy-kåhl. s. 80, 91, 95, 100, 165, 204, 247, 274, 275, 284, 291, 318, 319, 346, 470, 681, 691
- Kålröt (*Brassica napus*). B: rotkåhl. s. 341, 382
- Kärs ört ([*Creuß-Wurzel*], von Rohr, s. 502), se Korsört (*Senecio vulgaris*).
- Käller-halsar, se Tibast (*Daphne mezereum*).
- Källerholtz, se Tibast (*Daphne mezereum*).
- Kärlök, se Lökgamander (*Teucrium scorodonia*).
- Kärsbär, kärssbär, se Körsbär (*Prunus avium* och *P. cerasus*).
- Körfwel, se Dansk körvel (*Anthriscus cerefolium*).
- Körsbär (Sötkörsbär, *Prunus avium*, och Surk-örsbär, *P. cerasus*). B: kirsbär, kirsebärs-träd, kierssebärs, kirsebär, kärsebär, kärssbär, körsebär, körssebär. Broocman skriver: "äro af mongahanda art, som sura, hwilka uti hushället til åtskilligt oconomiskt bruk giöra största nyttan, som til mos, kirsebärs-win, brännwin, ättickia, och dylikt, item Italienska Amouretter, Spanska kirsebär, swarta, hwita, röda, Maji-kirschen, som bittida mogna, Doctor-kirschen ganska

- stora, Amarell-kirschen, och monga flere namn." s. 90, 105, 106, 109, 388, 390, 396, 397, 400, 401, 434, 448, 479, 480, 482, 552, 574, 607, 611, 621, 623, 790
- Körsebär, körssebär, se Körsbär (*Prunus avium* och *P. cerasus*).
- La Lucerne, se Blålusern (*Medicago sativa*).
- La Romain, se Bindsallat (*Lactuca sativa Romana*-Gruppen).
- Lachristzträd, se Lakrits (*Glycyrrhiza glabra*).
- Lactuka, Lactuke-blad, se Sallat (*Lactuca sativa*).
- Laderus flore albo purpureo* (Teut. Gärt. s. 187; von Rohr, s. 500) – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Lager (*Laurus nobilis*). B: lager. s. 79, 104, 109, 319, 334, 343, 347, 366, 377, 443, 457, 462, 483, 570, 572, 573, 665, 666, 669, 675, 684, 685, 692, 693, 700, 702, 703, 706, 707, 714, 737, 742, 790
- Lakrits (*Glycyrrhiza glabra*): B: lakritz, lakritz rot, lakris, lachristzträd, skårsöta. s. 474, 609, 681, 682
- Lakritz, lakritz rot, lakris, skårsöta, se Lakrits (*Glycyrrhiza glabra*).
- Laktukefrö, se Sallat (*Lactuca sativa*).
- Lamperska nötter, se Filberthassel (*Coryus maxima*).
- Land-hafra, se Flyhavre (*Avena fatua*) eller Purrhavre (*Avena strigosa*).
- Landamum, troligen Laudanum, dvs. tinktur av opium, se Opievallmo (*Papaver somniferum*).
- Lathyrus Americanus* (von Rohr, s. 503), se Ledvial (*Lathyrus articulatus*).
- Lattich lefwerört – oklart vilken växt det handlar om. Lattiche är släktet Sallatssläktet (*Lactuca*) på tyska. s. 782
- Latyris, se Korstörel (*Euphorbia lathyris*).
- Lavendel (*Lavandula angustifolia*) (se även Bredbladig lavendel, *Lavandula latifolia*). ”på Latin kallad Lavendula och Spica är twenne slags. Lavendula mas sive latifolia”, se Lavendel (*Lavandula angustifolia*), se även Bredbladig lavendel (*Lavandula latifolia*). B: Lavendula, lawendel, lafwendel. s. 263, 339, 368, 370, 402, 483, 570, 583, 603, 612, 664, 665, 667, 668, 681, 724, 735
- Ledvial (*Lathyrus articulatus*). B: *Lathyrus Americanus*. s. 371
- Lejongap (*Antirrhinum* spp.). B: Lejonmuler. s. 370
- Lejonmuler, se Lejongap (*Antirrhinum* spp.).
- Lemon, se Citron (*Citrus x limon*).
- Leucoijer, se Lövkojor (*Matthiola incana*), ”äro många slag; enkle, dubble, blå, hwite, röde, purpur- violet-färgade, och andre flere”.
- Libbesticka, libberstickerot, libersticka, se Libbsticka (*Levisticum officinale*).
- Libbsticka (*Levisticum officinale*). B: libbesticka, libberstickerot, libersticka, Lat. Ligusticum. s. 320, 325, 327, 682, 688, 690, 692, 718, 755, 764, 778
- Lignum Aloes, se Örnräd (*Aquilaria malaccensis*).
- Lignum sanctum, se Pockeholts (*Guajacum officinale*).
- Ligusticum, se Libbsticka (*Levisticum officinale*).
- Liljekonvalj (*Convallaria majalis*). B: liljeconvallie, lillieconvallie, lillie convalii, majblomma, Maji-blomster. s. 314, 379, 483, 613, 668, 782
- Limonium maritimum majus & minus Italicum oleæ folio*, se Rispärläktet (*Limonium*-arter).
- Lin (*Linum ussitatissimum*). B: lin, lijn. s. 80, 81, 82, 91, 92, 104, 105, 106, 107, 109, 156, 165, 181, 183, 223, 224, 237, 238, 271, 298, 313, 422, 326, 331, 334, 337, 347, 352, 370, 401, 566, 571, 573, 590, 637, 639, 663, 665, 668, 669, 671, 672, 675, 681, 687, 688, 693, 694, 697, 705, 707, 717, 720, 725, 751, 778, 789
- Lind (*Tilia cordata*). B: lind. s. 282, 365, 421, 427, 429, 667, 668, 784
- Lindmalva (*Abutilon theophrasti*). B: *Abutilon Avicenne*. s. 370
- Lingon (*Vaccinium vitis-idea*). B: kröson, lingon, preuselbär. s. 309, 366, 379, 480, 482
- Lins (*Lens culinaris*). B: lins, lintser. s. 103, 181, 187, 189, 213, 216, 219, 221, 352

- Lisegräs, troligen lusegräs, se Lopplummer (*Huperzia selago*).
- Ljung (*Calluna vulgare*). B: liung, ljung, jung, liungpinne-rötter, *Brucus*. s. 207, 210, 215, 309, 316, 423, 523, 550, 692
- Lochus tetragonolobus* (von Rohr, s. 502), troligen felskrivet Sparrisärt (*Lotus tetragonolobus*).
- Lomme (*Capsella bursa-pastoris*). B: bursa pastoris, taskegräs. s. 327, 693
- Long-peppar, långpeppar, långpeppar, långpeppar, se Långpeppar (*Piper longum*).
- Loppegräs, se Bitterpilört (*Persicaria hydropiper*).
- Loppfrö (*Plantago afra*). B: *Pfyllium* [*Psyllium*] *Indicum foliis crenatis*. s. 371
- Lopplummer (*Huperzia selago*). B: Lisegräs (troligen lusegräs). s. 353
- Luktjasmin (*Jasminum grandiflorum*). B: spanska *Jasmin*.
- Lunge-ört, lungeört, se Lungört (*Pulmonaria obscura*).
- Lungört (*Pulmonaria obscura*). B: lungört, lunge-ört, lungeört. s. 325, 326, 371, 782
- Lupharbium, troligen felstavar *Euphorbium*, se Hartseuforbia (*Euphorbia resinifera*).
- Lupiner (*Lupinus*). Doftlupin (*Lupinus mutabilis*). B: Indianiska *Lupinus*, *Lupinus Indicus*. B: ”med hwita, blå och gula blomster”. s. 370, 371
- Lupiner (*Lupinus*). Vitlupin (*Lupinus albus*) och/eller Gul-lupin (*L. luteus*). B: *Lupinus Turcicus*, *Turska Lupinus*. s. 370, 371
- Lupinus Indicus* (von Rohr, s. 500), se Lupiner (*Lupinus*). Doftlupin (*Lupinus mutabilis*).
- Lupinus Turcicus* (von Rohr, s. 500), se Lupiner (*Lupinus*). Vitlupin (*Lupinus albus*) och/eller Gul-lupin (*L. luteus*).
- Lychnis multiflora Africana* (*Teut. Gärtn.* s. 121; von Rohr, s. 503), se *Gypsophila altissima*. s. 371
- Lycopodium*, se Mattlumner (*Lycopodium clavatum*).
- Långpeppar (*Piper longum*). B: Long-peppar, långpeppar, långpeppar, långpeppar. s. 315, 574, 609, 612, 613, 682
- Läkemalva (*Althaea officinalis*). B: Althea rot, romersk eibisk. s. 344, 717
- Läkevänderot (*Valeriana officinalis*). B: Baldrian, Valeriana, Vallerianæ-rot, Valeriana, Lat. Valeriana. s. 109, 672, 700, 732, 733
- Lästa, något åkerogräs (?) – oklart vilken växt det handlar om. s. 273
- Löffelkraut, löffel-krut, se Skörbjuggsört (*Cochlearia officinalis*).
- Lök (*Allium cepa*). B: höstlök. s. 386
- Lökgamander (*Teucrium scordium*). B: Scordium, kärrlök. s. 365, 390, 427, 570
- Lönn (*Acer platanoides*): B: lön, lönn. s. 365, 390, 421, 427
- Lövkojor (*Matthiola incana*). B: *Leucojor*, ”äro många slag; enkle, dubble, blå, hwite, röde, purpur-violet-färgade, och andre flere”. s. 372
- Madonnalilja (*Lilium candidum*). B: hwita Liljer. s. 373
- Majblomma, se Liljekonvalje (*Convallaria majalis*).
- Maji*-blomster, se Liljekonvalje (*Convallaria majalis*).
- Majoran, se Mejräm (*Origanum majorana*).
- Majs (*Zea mays*). B: turkiskt hwete. s. 388
- Mala insana Africana*, se Aubergin (*Solanum melongena*).
- Malva bona spe Italica* ([*bonospe*], *Teut. Gärtn.* s. 115; von Rohr, s. 503), ”med gul blomma, kommer ock af frö om wahren” – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Malva hortensis flore pleno & simplici* (von Rohr, s. 500), se Stockros (*Alcea rosea*).
- Malört (*Artemisia absinthium*). B: mal-ört, malört. s. 107, 110, 184, 286, 302, 303, 314, 319, 326, 327, 570, 572, 581, 584, 608, 663, 673, 678, 684, 686, 689, 690, 691, 695, 696, 702, 714, 719, 726, 727, 737, 750, 755, 756, 757
- Mandel (*Prunus dulcis*) och varianten bittermandel (*P. dulcis* var. *amara*). B:

- mandel-träd, bittermandel. s. 302, 376, 396, 433, 674, 675
- Manila-elemi (*Canarium luzonicum*). B: Gummi Elemi (kåda från).
- Marubium, se Kransborre (*Marrubium vulgare*).
- Marum verum* (von Rohr, s. 501), se Kattgamber (*Teucrium marum*).
- Massnarf – oklart vilken växt det handlar om. s. 708
- Mastixbuske (*Pistacia lentiscus*). B: mastix, mastick, hwit mastick. s. 380, 483, 550, 558, 603, 669, 671, 683, 700, 727
- Matkefrö, se Senna (*Senna alexandrina*).
- Matram, se Mattram (*Tanacetum parthenium*).
- Mattlumner (*Lycopodium clavatum*). B: *Lycopodium*. s. 380
- Mattram (*Tanacetum parthenium*). B: matram, modergräs. s. 380, 483, 723
- Mayoran, ”tw slag: Winter- och sommer-Mayoran”, se Mejram (*Origanum majorana*).
- Medicinskt myrraträd (*Commiphora myrrha*). B: mirrham. s. 603
- Meiram, meiran, mejram, mejran, mayram, mäyram, se Mejram (*Origanum majorana*).
- Mejram (*Origanum majorana*). B: majoran, mayoran (”tw slag: Winter- och sommer-Mayoran”), mayram, meiram, meiran, mejram, mejran, mäyram. s. 255, 370, 382, 402, 450, 469, 483, 570, 574, 583, 663, 667, 730, 731, 739, 745
- Melissa, melisse, se Citronmeliss (*Melissa officinalis*).
- Melon (*Cucumis melo*). B: meloner. s. 366, 382, 386, 387
- Mentha Crispa, se Krusmynta (*Mentha spicata* ’Crispa’).
- Mesterrot, se Mästerrot (*Peucedanum ostruthium*).
- Mexicanisk drufvärt ([Mexicanische Trauben-Kraut], von Rohr, s. 501), se Ekmälla (*Chenopodium botrys*).
- Millefolium*, se Röllika (*Achillea millefolium*).
- Mindre wäpling, se Vitköver (*Trifolium repens*).
- Mirrham, troligen Medicinskt myrraträd (*Commiphora myrrha*).
- Mistel (*Viscum album*). B: mistel. s. 668, 716, 723
- Mjukakantus eller björnklo (*Acanthus mollis*). B: Björnklo med hwitacktigt blomster. s. 371
- Modergräs, se Mattram (*Tanacetum parthenium*).
- Molluccaniska melissan (von Rohr, s. 500), se Musselsyska (*Moluccella laevis*).
- Momordica* (von Rohr, s. 500), se Balsamgurka (*Momordica balsamina*).
- Moreller (små Apricoser), se Aprikos (*Prunus armeniaca*).
- Morot (*Daucus carota*). B: morot, morötter, röda rofwer, Hållenska *Carotter*. s. 304, 382, 385, 435, 450, 451, 466, 470, 603
- Moses brinnande buske (*Dictamnus alba*). B: Dictam, Dictanus Germanicus flore purpureo, Hwit diptams-rot. Jämför Kretadiptam. s. 370, 371, 379, 613
- Mullbär, hwita, se Vitt mullbär (*Morus alba*).
- Mullbär, swarta, se Svart mullbär (*Morus nigra*).
- Munkrabarber (*Rheum rhaponticum*). B: Rhapontic. s. 608
- Munkrenfana (*Tanacetum vulgare* ’Crispum’). B: *Tanacetum anglicum* *Camphoratum*. s. 370
- Murckler, murklor, se Stenmurkla (*Gyromitra esculenta*) eller Toppmurkla (*Morchella conica*).
- Mus-ärter, se Kråkvicker (*Vicia cracca*).
- Musgräs ([Mäuse-Kraut], von Rohr, s. 500), se Förgätmigej (*Myosotis*-arter).
- Muskatellsalvia (*Salvia sclarea*). B: Scharlach. s. 370
- Muskot (*Myristica fragrans*). B: muskot, muskotte-blomma, Muscat, muskat-blomma. s. 239, 434, 435, 436, 437, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 483, 571,

- 572, 584, 602, 603, 612, 613, 682, 683, 685, 686, 687, 693, 694, 706, 709, 716, 777, 778, 782
- Musselsyska (*Moluccella laevis*). B; *Molluccaniska melissan*. s. 370
- Mynta (*Mentha*-arter). B: mynta. (se även Krusmynta och Åkermynta). s. 263, 665, 681, 684, 686, 711, 717, 769
- Myrlilja (*Narthecium ossifragum*). B: bengräs. s. 380
- Myrten (*Myrtus communis*). B: Myrten-träd. s. 376
- Myrtilus Italica ([*Myrtillus*] *Teut.Gärtn.* s. 115, von Rohr, s. 502), "med hwit fyllig blomma". s. 371
- Myskokra (*Abelmoschus moschatus*). B: *Alcea Ægyptia Willosa?* s. 370
- Mästerört, mästerörtz-rot, se Mästerrot (*Peucedanum ostruthium*).
- Mästerrot (*Peucedanum ostruthium*). B: mästerört, mästerörtz-rot, mester-rot, Imperatoria, Ostratium, Smyrnion. s. 104, 670, 765, 766
- Narciss-släktet (*Narcissus*). B: Narcisser "äro många slag. Gula och hwita enkla, stora gula dubla, små swafwel gula dubla, hwita dubla af större och mindre slag". s. 372
- Narf-gräs, se Vatarv (*Stellaria media*).
- Nasturtium indicum majus* (von Rohr, s. 499), se Dvärgkrasse (*Tropaeolum minus*).
- Nat-violer, se Hesperis (*Hesperis matronalis*).
- Nattfiol, se Hesperis (*Hesperis matronalis*).
- Neglikor, näglikor, näglikor, näglicor, neglickor, neylikor, se Kryddnejlika (*Syzygium aromaticum*).
- Nicotiana, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
- Nigella*, se Jungfrun i det gröna (*Nigella damascena*).
- Niuse-ört (hwit), se Vit nysrot (*Veratrum album*).
- Nypon-buskar, niupon, njupon, se Nyponros (*Rosa dumalis*).
- Nyponros (*Rosa dumalis*) eller liknande, såsom Stenros (*Rosa canina*). B: Nypon-buskar, niupon, njupon. s. 431, 434, 439, 479, 607
- Nyse-ört, se Vit nysrot.
- Nässla, näslor, nässlor, se Brännässla (*Urtica dioica*).
- Oleum Colocyticidis, olja från Kolokvint (*Citrullus colocynthis*).
- Olibanum, se Äkta rökelse-träd (*Boswellia sacra*).
- Olivträd (*Olea europaea*). B: oliver, oljeträd. s. 377, 456
- Oljeträd, se Olivträd (*Olea europaea*).
- Olusatrum*, *Olusatrum Alexandrinum* (*Teut.Gärtn.* s. 188; von Rohr, s. 500, 503), se Alexanderloka (*Smyrniolum olusatrum*).
- Oncosiphon africanum. B: *Abrotanum Africanum*. s. 370
- Opievallmo (*Papaver somniferum*). B: Landa-mum, troligen Laudanum, dvs. tinktur av opium, Opium Thebaici (Opium från Thebe). s. 603, 676, 701
- Opium Thebaici (Opium från Thebe), se Opievallmo (*Papaver somniferum*).
- Opuntia (*Opuntia* sp.). B: *Indianiska Fikone* bladet. s. 377.
- Orange-blommor, se Apelsin (*Citrus x aurantium Sinensis*-Gruppen).
- Ormbunkar, se Ormbunksväxter (Pteridophyta).
- Ormbunksväxter (Pteridophyta). På s. 304 och 351 troligen för Örnbärken (*Pteridium aquilinum*) och på s. 692 möjligen Träjon (*Dryopteris filix-mas*) (se även Hiortetunga, Stensöta och Ängelsöte-rot). B: ormbunkar, ormgräs, *filix*. s. 304, 351, 692.
- Ormgräs, se Ormbunksväxter (Pteridophyta).
- Ostratium, se Mästerrot (*Peucedanum ostruthium*).
- Oxel (*Sorbus intermedia*). B: oxel. s. 390
- Oxläggblom, oxlägger, oxläggs-ört, se Gullviva (*Primula veris*).
- Oxtunga (*Anchusa officinalis*). B: oxtunge-ört. s. 681, 682, 710

- Palmlilja (*Yucca gloriosa*). B: *Jucca gloriosa*.
s. 254
- Palmlträdet, se Dadelpalm (*Phoenix dactylifera*).
- Palsternacka (*Pastinaca sativa*). B: *Palsternacker*, palsternacker, palsternackor, säckerpalsternacker. s. 382, 384, 470
- Paradies-träd, se Örnräd (*Aquilaria malaccensis*).
- Paradiskorn (*Aframomum meleguata*). B: paradiskorn, paradieskorn, paradiskorn. s. 582, 603, 683, 684
- Parksmultron (*Fragaria moschata*). B: jordgubbar. s. 366
- Parpatum Hispanicum* ([*Parpaticum*], *Teut. Gärtn.* s. 123; von Rohr, s. 503), ”som om wintren måste betäckter förwaras” – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Passionsblomma (*Passiflora caerulea*). B: passionsblomman. s. 254
- Penningört (*Thlaspi arvense*). B: hällört. s. 677
- Peppar (*Piper nigrum*). B: pepar. s. 95, 734, 739, 757, 785
- Pepparrot (*Armoracia rusticana*). B: pepparrot. s. 582
- Persika (*Prunus persica*). B: persike-träd, persiker-löf, blod-Persikor, Mandel-persiker, Morell-Persiker, Violette Pers, Royal Pers, Swlose Pers &c. s. 347, 397, 398
- Persilja (*Petroselinum crispum*). B: persilja, persilia, persillia, pettersillia, petersilja, pettersilja, pärsillia, pärsilja. s. 207, 343, 369, 383, 384, 437, 442, 446, 449, 450, 451, 454, 456, 457, 458, 460, 463, 465, 473, 480, 699, 793
- Pfyllium* [*Psyllium*] *Indicum foliis crenatis*, se Loppfrö (*Plantago afra*).
- Phefeminum Matthioli* ([*Phefeminum*], *Teut. Gärtn.* s. 119; [*Phefeminum*], von Rohr, s. 503), ”som klufwen i roten planteras, får wäl inga blomster, men ser likwäl wäl ut med sitt löf”. – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Phyteuma pinnatum*. B: *Rapunculus Creticus*. s. 370
- Pigge-rötter, se Björnbär (*Rubus fruticosus*).
- Pihl, pil, se Videväxter (*Salix*-arter), särskilt Knäckepil (*S. x fragilis*).
- Pimpinella, se Bockrot (*Pimpinella saxifraga*).
- Pingele, se Pinje (*Pinus pinea*).
- Pinje (*Pinus pinea*). B: pingele. s. 436
- Pion (*Paeonia*-arter). B: pionrot, peonie-rot, pœonie-kärnar. s. 483, 667, 710, 711
- Piper Indicum fructu rubro, fructo luteo*, se Spanskpeppar (*Capsicum annuum*).
- Pistagier, se Pistasch (*Pistacia vera*).
- Pistasch (*Pistacia vera*). B: pistagier. s. 445
- Plommon (*Prunus domestica*). B: Plommon, Plomträn, Franska plommen, Cœur de Pigeon, blå eller Violetta, Damas blanc, Damas jaune, Mirabell röd, Mirabelle blanc, Prune d'apricos, röda ägg-plommon, krikon etc. Gula plommon. s. 105, 196, 388, 390, 396, 397, 400, 401
- Pockeholts (*Guajacum officinale*) (möjligen även Floridapockeholts, *G. sanctum*). B: Lignum sanctum, Fransosen-Holtz.
- Poires blanches*, se Pärön (*Pyrus communis*).
- Polejmynta (*Mentha pulegium*). B: poleja, poleya, poleija. s. 570, 612, 675, 702
- Polipodium, se Stensöta (*Polypodium vulgare*).
- Pomerans (*Citrus x aurantium Amara*-Gruppen). B: pomerants, pomerantzer. s. 313, 314, 319, 366, 482, 584, 614
- Pors (*Myrica gale*). B: pors. s. 286, 348
- Portulac, *Portulaca*, se Trädgårdspörtlak (*Portulaca olearacea*).
- Portulaca Italica* (von Rohr, s. 501) – oklart vilken växt det handlar om. s. 370
- Potatis (*Solanum tuberosum*). B: potatoes, jord-päron, jordäplén, tartuffeln. s. 103, 246, 247, 248, 385, 393, 514
- Preuselbär, se Lingon (*Vaccinium vitis-idaea*).
- Primula veris hortensis umbellata* (von Rohr, s. 502), se Trädgårdsviva (*Primula x polyantha*).
- Priors ört, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
- Prust-rot, pusterot, se Julros (*Helloborus niger*).
- Pumpa (*Cucurbita pepo*). B: kurbitzer, kurbisar. s. 387

- Purgir* erter, ”ärtväxt (l. möjl. annan växt) vars frön använts ss. Laxermedel”(SAOB).
- Purpur strålade Liljer, möjligen Krollilja (*Lilium martagon*).
- Purrhavre (*Avena strigosa*). B: Wild-hafra, land-hafra, Hwit-hafra. s. 220, 303
- Pyrethrum Hispanicum* (*Teut.Gärtn.* s. 121; von Rohr, s. 502, 503), se Romersk bertram (*Anacyclus pyrethrum*).
- Päron (*Pyrus communis*): päron, *poires blanches*, *Bonchretiens*, winter-pergamotter, winter-päramutter. Olofsmesso päron, *Muscatteller* päron, *August-päron*. s. 79, 108, 109, 388, 389, 390, 394, 395, 400, 401, 480, 585, 691, 698
- Qvick, Qweck-rötter, qwickrot, se Kvickrot (*Elymus repens*).
- Rabarbara, se Rabarber (*Rheum rhabarbarum*).
- Rabarber (*Rheum rhabarbarum*). B: rabarbara, rebarbara, rhabarbara. s. 196, 198, 203, 217, 218, 219, 320
- Radiser, Hållenska runda, månad radiser, se Rädisa (*Raphanus sativus* Rädisa-Gruppen).
- Rapunculus Creticus* (*Teut.Gärtn.* s. 181; von Rohr, s. 500; [*Phyteuma pinnata*] *Spec.Plant.*), se *Phyteuma pinnatum*.
- Rebarbara, se Rabarber (*Rheum rhabarbarum*).
- Recabunga (troligen felstavat Becabunga), se Bäckveronika (*Veronica becabunga*).
- Renfana (*Tanacetum vulgare*). B: renfana, renefan. s. 81, 204, 217
- Rhabarbara, se Rabarber (*Rheum rhabarbarum*).
- Rhapontic, se Munkrabarber (*Rheum rhabonticum*).
- Riddarsporre (*Consolida regalis*). B: ridder-spårar. s. 556
- Ridder-spårar, se Riddarsporre (*Consolida regalis*).
- Ringblomma (*Calendula officinalis*). B: ringeblomma, ringelblomma/-or, Lat. *Calendula*. s. 482, 664, 714, 750
- Ris (*Oryza sativa*). B: ris. s. 320, 435, 436, 442, 443, 444, 447, 451, 470, 473, 476, 679, 693, 713, 715, 725
- Risfibbla (*Chondrilla* sp.). B: *Chondrilla hispanica Narbonensis*. s. 370
- Rispsläktet (*Limonium*-arter). B: *Limonium maritimum majus & minus Italicum oleæ folio*. s. 370
- Rofkåhl, se Rova (*Brassica rapa*).
- Rofwor, råfwer, roffrö, se Rova (*Brassica rapa*).
- Romersk bertram (*Anacyclus pyrethrum*). B: *Pyrethrum Hispanicum*. s. 371
- Romersk Eibisk, se Läkemalva (*Althaea officinalis*).
- Romersk kamomill (*Chamaemelum nobile*). B: *Chamillis Italiae flore luteo*. s. 370
- Romersk nässla (*Urtica pilulifera*). B: *Urtica romana major & minor*. s. 370
- Rosen-marin, rosenmarin, rossmarin, se Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*).
- Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*). B: rosen-marin, rosenmarin, rossmarin. s. 110, 120, 263, 313, 343, 344, 376, 402, 444, 445, 450, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 474, 483, 583
- Rossläktet (*Rosa*), mer specifikt Luddros (*Rosa sherardii*). B: Sammets-roser
- Rossläktet (*Rosa*). B: rosen-buskar, roser, *Rosa formosa Americana flore pleno luteo*, Sammets-roser. B. skriver: ”Förutan the röda och hwita roser, som allom kunnige äro, har man ock gula, spräcklota, röd och hwit marmorerade, som icke äro så gemene. Thet är rätt artigt, när man giör en rosen stielka lång och starck, borttager the nedersta utskätten, binder honom wid en stake, och the öfwersta qwistarna, som på ett träd utbreder. Eliest finnes ock åtskillige slag *Indianiske* roser, af hwilka en part luckta som rotnegliger, andra som balsam eller desme-olja, och the tredie har en särskilt luckt för sig sielf. The Arabiske roserne äro ganska rare, men gifwa en kästelig desmeluckt från sig. *Rosa formosa Americana flore pleno luteo & albo* är en fullkommen Kamukel lik, dock mycket större, til färgen gul och rödsprängd och mångdubbel, har många blomster på en stielka, som äro

- mycket sköna. Then växten är likare ett träd, än ett stånd, ty thet blifwer temligen stort och pryder trädgården ganska wäl".
s. 108, 368, 373, 375, 379, 402, 665, 686, 725, 742
- Rotkåhl**, se Kålrot (*Brassica napus Napobrassica*-Gruppen).
- Rova** (*Brassica rapa*). B: rofkåhl, rofwor, råfwer, roffrö. s. 80, 95, 108, 117, 165, 174, 219, 222, 226, 247, 318, 319, 344, 346, 382, 385, 469, 601, 635, 691, 724
- Rubiam tinctorum**, se Krapp (*Rubia tinctorum*).
- Ruckete**, se Sandsenap (*Diploxys tenuifolia*).
- Runnebark**, se Rönn (*Sorbus aucuparia*).
- Ruta**, se Vinruta (*Ruta graveolens*).
- Råg** (*Secale cereale*). B: finne-råg, swedieråg, "sommars- eller wår-råg". s. 103, 219, 283
- Rädisa** (*Raphanus sativus* Rädisa-Gruppen). B: Radiser, Hällenska runda, månad radiser. s. 385
- Räf-kakor**, se Rävkaketräd (*Strychnos nux-vomica*).
- Räf-rumpor**, se Åkerfräken (*Equisetum arvense*).
- Rättika** (*Raphanus sativus* Rättika-Gruppen). B: rättika. s. 335
- Rävkaketräd** (*Strychnos nux-vomica*). B: räfkakor. s. 775
- Röd orme-rot**, se Stor ormrot (*Bistorta officinalis*).
- Röd sandel**, se Rött sandelsträd (*Pterocarpus santalinus*).
- Röd Santal**, se Rött sandelsträd (*Pterocarpus santalinus*).
- Röd-ek**, se Rödek (*Quercus rubra*).
- Röda Rofwer** "äro tw[å] slag; ett wäxa tiocke och runde och äro smakeligare; Thet andra, äro Hällenska *Carotter* är nästan lika morötter, undantagandes, at the äro blod-röda", se Morot (*Daucus carota*). s. 385
- Rödbeta** (*Beta vulgaris* Rödbeta-Gruppen). B: rödbetor. s. 79, 610
- Rödek** (*Quercus rubra*). B: röd-ek. s. 425
- Rödklöver** (*Trifolium pratense*). B: clower, Spanskt Klee, Klöfwer-gräs. s. 311
- Rödlök** (*Allium cepa* Rödlök-Gruppen). B: rödlök, rölök. s. 107, 112, 260, 319, 324, 332, 635, 673, 707, 713, 714, 717, 746, 770
- Rödmälla** (*Chenopodium rubrum*). B: swinedöd-rot. s. 613
- Rökelse**, se Äkta rökelsesträd (*Boswellia sacra*).
- Rölika**, Röllika, se Röllika (*Achillea millefolium*).
- Röllika** (*Achillea millefolium*). B: Millefolium, rölika, röllika, stenört. s. 379, 673, 693, 697, 758, 759
- Rönn** (*Sorbus aucuparia*). B: rön, runnebark. s. 304, 336, 337, 338, 390, 427, 429
- Rörkassia** (*Cassia fistula*). B: *Cassia Fistula*, *Cassiae lignæ*. s. 213, 378
- Rött sandelsträd** (*Pterocarpus santalinus*). B: röd sandel, röd santal. s. 239, 315
- Safflor** (*Carthamus tinctorius*). B: safflor. s. 616, 617, 619,
- Saffranskrokus** (*Crocus sativus*). B: saffran, safran. s. 438, 440, 442, 448, 449, 450, 472, 473, 476, 477, 481, 483, 666, 676, 707, 716, 726, 727
- Saint Foin**, se Esparsett (*Onobrychis vicifolia*).
- Saint Foin**, S. Foin, se Esparsett (*Onobrychis vicifolia*).
- Sallat** (*Lactuca sativa*). B: lactuka, lactukeblad, laktukefrö, sommarsallat. B. skriver: "Sallater delas i gemen uti twenne släckter; en senare och en tideligare; bland thenna är först Printzen-hufwudsallaten, then gula Romerska hufwud-sallaten, then lilla röda hufwud-sallaten. Bland then förra är then store gröne Präl-sallaten, then gula *Dito*, then bruna och gröna *monterry*, then gröna waracktiga sallaten, then stora Hällenska o. s. w. then tidiga måste man så förr än then andra uti någon warm bänk, at man så mycket snarare må få hufwuden af honom", "forellsallat, then spräcklotta, gula, gröna, hwita, krusiga, hufwudsallat o.s.w." s. 326, 663, 665, 680
- Salvia**, salvia, se Kryddsalvia (*Salvia officinalis*).
- Sammets-roser**, se Rossläktet (*Rosa*), mer specifikt Luddros (*Rosa sherardii*).

- Sammetsstagetes (*Tagetes patula*). B: *Flos Africanus flore luteo pleno*. s. 370
- Sandsenap (*Diplotaxis tenuifolia*). B: ruckete. s. 383
- Sangvis Dracon, se Drakblodsträd (*Dracaena draco*).
- Sarsaparill (*Smilax regelii*). B: sarsaperilla. s. 239
- Sarsaparilla, se Sarsaparill (*Smilax regelii*).
- Sassafras (*Sassafras albidum*). B: sassafrass, sassefras. s. 236, 607
- Sauerklee, se Ängssyra (*Rumex acetosa*).
- Savojkål (*Brassica oleracea Sabauda*-Gruppen). B: "Savoy-kåhl har man then stora Hållenska hufwud *Savoyen*, then lindiska gula med breda bladen, then Ulmiske blå krushufwud o.s.w.". s. 382, 384
- Scabiosa, se Åkervädd (*Knautia arvensis*).
- Schalottenlök (*Allium cepa Aggregatum*-Gruppen). B: *Schalotter* "är en art aflök". s. 387
- Championer, se Champinjon (*Agaricus* spp.).
- Scharlach*, se Muskatellsalvia (*Salvia sclarea*).
- Scharlak-blomster, scharlackblommor, se Borstnejlika (*Dianthus barbatus*).
- Scordium, se Lökgamander (*Teucrium scordium*).
- Scorzoneria latifolia, sinuata*, se Svinrot (*Scorzoneria humilis*).
- Sedum cepaea. B: *Cepaea*. s. 370
- Selleri (*Apium graveolens*). B: sellerie, sillerie. s. 382, 383, 443, 450, 793
- Semen alexandrini, se Senna (*Senna alexandrina*).
- Semper vivum, se Huslök (*Sempervivum tectorum*).
- Sempertin, Sempertinefrö, Sempertins-ört, se Ulltistel (*Onopordum acanthium*).
- Senap, se Svart senap (*Brassica nigra*).
- Senetz bletter, se Senna (*Senna alexandrina*).
- Senna (*Senna alexandrina*). B: Senetz bletter (ty. Sennes Blätter = sennablad), Matkefrö, Semen alexandrini. s. 696, 725
- Setfer, setfär, se Zittverrot (*Curcuma zedoaria*).
- Sigillum salomonis, se Storrans (*Polygonatum multiflorum*).
- Sillerie, se Selleri (*Apium graveolens*).
- Silverek (*Jacobaea maritima*). B: *Jacobaea maritima*. s. 370
- Sippsläktet (*Anemone*). B: "Anemoner äro åtskillig slag, enkla, dubbla, röda, hvita, stora och små". s. 374
- Sjövass, se Vass (*Phragmites australis*).
- Skabbört, se Åkervädd (*Knautia arvensis*).
- Skabipse-rot, möjligen från *scabiosa*, se Åkervädd (*Knautia arvensis*).
- Skafwegräs, se Skavfråken (*Equisetum hyemale*).
- Skavfråken (*Equisetum hyemale*). B: skafwegräs. s. 700
- Skelört (*Chelidonium majus*). B: Calidonia (troligen Celidonia), Celidoniæ-rötter, Celidonië-watn, Stor swale örtsrot, Swalegräs-saft, Swaleört. s. 327, 613, 630, 671, 781
- Skiälgräs, se Ängsskära (*Serratula tinctoria*)
- Skogsäpleträ, se Vildapel (*Malus sylvestris*).
- Skrepperötter, se Skräppsläktet (*Rumex*).
- Skräppsläktet (*Rumex*). B: skrepperötter. s. 706
- Skärsöta, se Lakrits (*Glycyrrhiza glabra*).
- Skägghibbla (*Tolpis barbata*). B: *Deuvativum barbatum* (?). s. 370
- Skär kattost (*Malva neglecta*). B: katt-ost, kattost-ört. s. 325, 665, 669, 672, 678, 694, 700, 705, 717, 722, 724
- Skörbjuggsört (*Cochlearia officinalis*). B: löffelkraut, löffelgräs, skörbiugs gräs. s. 343
- Slåbär, se Slån (*Prunus spinosa*).
- Slån (*Prunus spinosa*). B: stärkbär, stærkebärs, slåna, slåbär. s. 115, 194, 196, 201, 350, 367, 400, 431
- Slåna, se Slån (*Prunus spinosa*).
- Slätterblomma (*Parnassia palustris*). B: *Gramen Parnassi?* s. 371
- Smultron (*Fragaria vesca*): *Fragaria*, jordbär, smulltrongs, smultron, Smultrons-ört. s. 545, 613, 676, 690
- Smyrnion, se Mästerrot (*Peucedanum ostruthium*).
- Små nesslerna med the hvita blomstren, se Vitplister (*Lamium album*).
- Småborre (*Agrimonia eupatoria*). B: åkermönia, åkermönja. s. 327, 572
- Smörgåskrasse (*Lepidium sativum*). B: krassa. s. 383, 704
- Snärjegräs, se Krapp (*Rubia tinctorum*).

- Sockerrot (*Sium sisarum*). B: sockerrötter, säcker-rötter, säckerröttren. s. 254, 385, 443
- Sockerärt (*Pisum sativum* Sockerärt-Gruppen). B: säkererter. s. 370
- Solblomma, se Solros (*Helianthus annuus*).
- Solros (*Helianthus annuus*). B: solblomma, Torna Solis. s. 263, 315
- Sommar-kåhl, se Grönkål (*Brassica oleracea*).
- Sommarcypress (*Bassia scoparia*). B: *Belvidere flore albo*. s. 370
- Sommarfläder (*Sambucus ebulus*). B. sommarhyld, ebulus. s. 689
- Sommarhyld, se Sommarfläder (*Sambucus ebulus*).
- Sommarkyndel (*Satureja hortensis*). Även Vinterkyndel (*S. montana*) kan vara aktuell. B: kyndel. s. 483
- Sommarsallat, se Sallat (*Lactuca sativa*).
- Sonchius Africanus* ([*Sonchus*] *Teut.Gärtn.* s. 115, von Rohr, s. 500), se Tistelsallat (*Urospermum picroides*).
- Spanska *Jasmin*, se Luktjasmin (*Jasminum grandiflorum*).
- Spanska kläckor ([*Campanula Hispanica flore caeruleo & alba*], *Teut.Gärtn.* s. 115; [*Spanische Glocken*], von Rohr, s. 502), ”med blå och hwita” – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Spanska wicken ([*Spanische Wicken*], von Rohr, s. 501) – oklart vilken växt det handlar om, troligen någon vicker (*Vicia*) s. 370
- Spanska vägegräset ([*Spanische Wege-Grafs*], von Rohr, s. 500), – oklart vilken växt det handlar om s. 370
- Spanskpeppar (*Capsicum annum*). B: *Indiansk peppar*, *Piper Indicum fructu rubro, fructu luteo*. s. 369, 378
- Spanskt Klee, se Rödklöver (*Trifolium pratense*).
- Spargel, se Åkerspärgel (*Spergula arvensis*).
- Sparis, Spargis, se Sparris (*Asparagus officinalis*).
- Sparris (*Asparagus officinalis*). B: sparis, spargis. s. 437, 443, 445, 465, 480
- Sparrisärt (*Lotus tetragonolobus*). B: *Lochus tetronogolobus* (troligen felskrivet). s. 371
- Spenat (*Spinacia oleracea*). B: spinat (”med stora runda [blad], och trint frö, är then bäste”). s. 369, 382, 436
- Spenatskräppa (*Rumex patientia*). B: winter-spinat. s. 382
- spica Cretica major, Spicanarden-blommor, Spicanardi, spikanardus, se Bredbladig lavendel (*Lavandula latifolia*).
- Spica, se Bredbladig lavendel (*Lavandula latifolia*).
- Spinat är 2:ne slag; ”Winter-Spinat, med långa breda blad, then andra, med stora runda, och trint frö, är then bäste”, se Spenat (*Spinacia oleracea*) respektive *Vinterspenat*, se Spenatskräppa (*Rumex patientia*).
- Spiskummin (*Cuminum cyminum*). B: spiskummin. s. 315
- Spitzig grodblad, spitzige grobladsroten, se Svartkämpar (*Plantago lanceolata*).
- Springkorn, se Korstörel (*Euphorbia lathyris*).
- Springkraut, se Korstörel (*Euphorbia lathyris*).
- Spåtistel (*Carlina vulgaris*). B: *Carlina*. s. 370
- Stakis* örten ([*Stachis-Kraut*], von Rohr, s. 500), se Humlesuga (*Stachys officinalis*).
- Starkorn, se Korn (*Hordeum hexastichum*).
- Starrsläktet (*Carex*). B: Starrängarna. s. 105
- Sten-ek, se Stenek (*Quercus ilex*).
- Stenek (*Quercus ilex*). B: Sten-ek. s. 425
- Stenmurkla (*Gyromitra esculenta*) eller Toppmurkla (*Morchella conica*). B: murckler, murklor. s. 437, 444, 445, 446, 454, 456, 457, 464
- Stensöta (*Polypodium vulgare*). B: Polipodium, polypodium, stensöta, ängelsöte-rot. s. 348, 687, 692, 724, 782
- Stenört, se Röllika (*Achillea millefolium*).
- Stickel-bär, se Krusbär (*Ribes uva-crispa*).
- Stickwurtz, se Hundrova (*Bryonia alba*).
- Stillefrö (*Descurainia sophia*). B: stillefrö. s. 325
- Stockros (*Alcea rosea*). B: *Malva hortensis flore pleno & simplici*, stäckroser. s. 365, 370
- Stor bockrot (*Pimpinella major*). B: stor-Pimpinellegräs. s. 352

- Stor galangarot (*Alpinia galanga*). B: galgant, galgio, galgo, galanga, galigo, galgon, gal-ligo, gelingo. s. 483, 566, 567, 571, 573, 582, 603, 609, 612, 682, 683, 684, 687, 735
- Stor orrmot (*Bistorta officinalis*). B: röd orme-rot. s. 613
- Stor swale örtsrot, se Skelört (*Chelidonium majus*).
- Stor sötväppling (*Melilotus altissimus*). B: större väpling, stor väpling. s. 309
- Stor vaxblomma (*Cerintho major*). B: *Cerintho major flore luteo*. s. 370
- Stor-Pimpinellegräs, se Stor bockrot (*Pimpinella major*).
- Stora nässlorna, stora nesslorna, se Brännässla (*Urtica dioica*).
- Storax (*Styrax officinalis*). B: styrax. s. 402, 603
- Storrams (*Polygonatum multiflorum*). B: hwit hwitrot, Sigillum salomonis. s. 722
- Stort kärleksgräs (*Eragrostis cilianensis*). B: kärleksgräs. s. 370
- Styrax, se Storax (*Styrax officinalis*).
- Stäckroser, se Stockros (*Alcea rosea*).
- Stärkbär, stærkebärs, se Slån (*Prunus spinosa*).
- Större väpling, stor väpling, se Stor sötväppling (*Melilotus altissimus*).
- Surbloomor, se Kamomillkulla (*Anthemis cotula*).
- Svart mullbär (*Morus nigra*). B: swarta mullbär. s. 380, 396
- Svart senap (*Brassica nigra*). B: senap. s. 95, 301, 303, 308, 311, 327, 337, 343, 387, 463, 480, 483, 666, 668, 669, 670, 671, 674, 679, 681, 682, 707, 709, 724, 736, 737, 738, 768
- Svartkämpar (*Plantago lanceolata*). B: spitzig grodblad, spitzige grobladsloten. s. 710, 790
- Svingelsläktet (*Festuca*). B: swingel. s. 216
- Svinrot (*Scorzonera humilis*). B: *Scortzonera latifolia*, *sinuata*. s. 384
- Svärdslilja (*Iris pseudacorus*). B: gul lillierot. s. 667
- Swalegräs-safft, se Skelört (*Chelidonium majus*).
- Swaleört, se Skelört (*Chelidonium majus*).
- Swart Nyserot, se Julros.
- Swart-hafra, se Havre (*Avena sativa*).
- Swedieråg, se Råg (*Secale cereale*).
- Swinedöd-rot, se Rödmälla (*Chenopodium rubrum*).
- Swingel, se Svingelsläktet (*Festuca*).
- Sydcikoria eller endiv (*Cichorium endivia*). B: andivier, andiwien, endiwier. s. 382, 383, 443
- Syra (*Rumex* spp.). B: ”Syre slagen räknas then stora, breda, medelmåttiga, spanska, runda, lilla och wilda. Then stora runda hålles för then bästa.” s. 382
- Såkererter, se Sockerärt (*Pisum sativum* Sockerärt-Gruppen).
- Säf, se Säv (*Schoenoplectus lacustris*).
- Sädelöf, se Sälg (*Salix caprea*).
- Sälg (*Salix caprea*). B: sädelöf. s. 323
- Sältingsläktet (*Triglochin*). B: sältung. s. 316, 329
- Säv (*Schoenoplectus lacustris*). B: säf. s. 557
- Sävenbom (*Juniperus sabina*). B: säfwenbom, säfwenbohm, sefwenbom. s. 335, 339, 664, 676, 695, 700, 702, 714, 722
- Säwer – oklart vilken växt det handlar om. s. 603
- Sötfära-rot, se Zittverrot (*Curcuma zedoaria*).
- Sötväppling (*Melilotus officinalis*). Emplastrum de meliloto (apoteksnamn, plåster). s. 691
- Tabac, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
- Tabacum, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
- Tall (*Pinus sylvestris*). B: tall, furu, gårtall, gårtallar, kärntallar, furu-tallar. s. 98, 190, 210, 211, 221, 222, 274, 275, 304, 306, 356, 357, 380, 410, 412, 414, 415, 416, 417, 421, 423, 430, 527, 534, 541, 550, 553, 573, 580, 581, 654
- Tanacetum anglicum* *Camphoratum* (von Rohr, s. 501), se Munkrenfana (*Tanacetum vulgare* ’*Crispum*’).
- Tartuffeln, se Potatis (*Solanum tuberosum*).
- Taskegräs, se Lomme (*Capsella bursa-pastoris*).
- Taxus*, se Idegran (*Taxus baccata*).
- Teucrium Americanum* (von Rohr, s. 503), se Amerikansk gamander (*Teucrium canadense*).
- Tibast (*Daphne mezereum*). B: källersalsar, källersholtz, Kellershals-Körner (ty.), Cocco-gnidii, tibost. s. 327, 670, 775

- Tibost, se Tibast (*Daphne mezereum*).
- Timjan (*Thymus vulgaris*). B: timian, timian. s. 343, 360, 370, 381, 383, 459, 483, 665, 716
- Tistelsallat (*Urospermum picroides*). B: *Sonchius Africanus* ([*Sonchus*], *Teut.Gärtn.* s. 115). s. 370
- Tisteläktet (*Cirsium* spp.). B: tistel, tistell. s. 184, 211, 304, 305, 751
- Tobak, tobaksplantor, toback se Virginia-tobak (*Nicotiana tabacum*).
- Tomat (*Solanum lycopersicum*). B: kiäreleks äplen. s. 370
- Tormentille-rot, tormentillæ rot, se Blodrot (*Potentilla erecta*).
- Torna Solis, se Solros (*Helianthus annuus*).
- Tragantum, se Dragantvedel (*Astragalus gummifer*).
- Tragon, troligen Taragon, se Dragon (*Artemisia dracunculus*).
- Trampört (*Polygonum aviculare*). B: wäggräs, centumnodia. s. 343
- Tran-ärter, se Häckvicker (*Vicia sepium*).
- Trädgårdsportlak (*Portulaca olearacea*). B: *Halimus*, *Portulac*. Han skriver vidare ”tre slag, then stora, gula, gemena stora [dessa två syftar troligen på *P. olearacea* ssp. *sativa*], och lilla wilde [*P. olearacea* ssp. *oleracea*]”, se även *Portulaca italica*. s. 370, 382, 383, 443
- Trädgårdsviva (*Primula x polyantha*). B: *Primula veris hortensis umbellata*. s. 371
- Trädgårds-bönerna, se Böna (*Phaseolus vulgaris*).
- Tubac *Nicotiana herba*, se Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*).
- Tulpan (*Tulipa*). B: tulpaner, tulpaner. s. 371, 372, 374
- Turkisk drakblomma (*Dracocephalum moldavica*). B: Turkiska *melissan*. s. 370
- Turkisk hafra, se Havre (*Avena sativa*).
- Turkiska *melissan*, ([Türkische Melisse], von Rohr, s. 500), se Turkisk drakblomma (*Dracocephalum moldavica*).
- Turkiskt hwete, se Majs (*Zea mays*).
- Turska böner, se Böna (*Phaseolus vulgaris*).
- Turska *Lupinus*, se Lupiner (*Lupinus*). Vitlupin (*Lupinus albus*) och/eller Gul-lupin (*L. luteus*).
- Tusend-gyllensört, se Flockarun (*Centaureum erythraea*).
- Tusenskiöna, se Tusensköna (*Bellis perennis*).
- Tusensköna (*Bellis perennis*). B: Tusenskiöna. s. 379
- Tussilaginis ört, se Hästhov (*Tussilago farfara*).
- Tysk ginster (*Genista germanica*). B: Genesta, Genistella, Genesta minor, Genesta Aculeata, Genistæ Spinosæ, Genista, Genesta minor, Genista Aculeata och Spinosæ, Genst, Pfrimmkraut. s. 201, 202
- Tysk Salvia, se Kryddsalvia (*Salvia officinalis*).
- Tyskiris (*Iris germanica*). B: blå liljerötter, wiolrot, wiol-rot, fiole-rötter. s. 481, 483, 571, 583, 584, 689, 782
- Tätört (*Pinguicula vulgaris*). B: fetört. s. 782
- Törelsläktet (*Euphorbia*). B: Euphorbium (bitter mjölksaft). s. 675, 695, 696, 709, 721
- Ulltistel (*Onopordum acanthium*). B: semper-tin, sempertinefrö, Sempertins-ört. s. 684, 688, 691, 719, 720
- Underblomma (*Mirabilis jalapa*). B: *Flos mirabilis Peruvianus*. s. 370
- Urtica romana major & minor* (von Rohr, s. 501), se Romersk nässla (*Urtica pilulifera*).
- Valeriana, Vallerianæ-rot, se Läkevänderot (*Valeriana officinalis*).
- Vallmo (*Papaver*). B: walmoge-ört, wallmoga. s. 324, 370, 738, 739
- Vallört (*Symphytum officinale*). B: *Consolidae Majoris* rot. s. 679, 693, 696
- Valnöt (*Juglans regia*). B: walnötter, wahl-nötter, welska nötter. s. 317, 390, 399, 613, 614
- Vass (*Phragmites australis*). B: hwass, siöwass, wass. s. 106, 147, 282, 352, 557, 653, 656, 657, 658
- Venushår (*Adiantum capillus-veneris*). B: Jungfruhårsört. s. 782
- Vete (*Triticum aestivum*). B: hwete, wårhwete. s. 95, 103, 104, 108, 174,

- 181, 187, 189, 195, 199, 205, 210, 211, 216, 217, 218, 219, 223, 224, 225, 229, 240, 250, 260, 261, 266, 269, 271, 276, 277, 278, 281, 296, 302, 303, 304, 312, 316, 318, 322, 337, 341, 344, 348, 349, 352, 353, 436, 438, 439, 440, 441, 442, 445, 446, 448, 449, 450, 453, 454, 455, 460, 462, 467, 468, 469, 471, 482, 560, 561, 563, 566, 570, 572, 573, 574, 575, 576, 578, 580, 607, 621, 622, 626, 639, 641, 669, 670, 680, 695, 699, 700, 706, 712, 713, 715, 725, 728, 768, 776, 781
- Vete (*Triticum spelta*). B: spelt. s. 219
- Videväxter (*Salix*-arter), särskilt Knäckepil (*S. x fragilis*). B: pihl, pil, wide-träen. s. 110, 201, 203, 222, 287, 306, 341, 389, 421, 427, 428, 429, 554, 574, 576, 624, 654, 655, 669, 674, 690, 708, 755
- Vildapel (*Malus sylvestris*). B: skogsäpleträ. s. 196, 198, 401, 431
- Vinbärssläktet (*Ribes*). B: winbär. B. skriver: "i åtskilliga slag, som hvita, röda, lif-färgade, större och mindre ja ock swarta winbär". s. 106, 396, 454, 463, 479, 608
- Vinranka (*Vitis vinifera*). B: win-rankor, winrefwe-blad, blå winrefwe-trä. s. 294, 326, 594, 630
- Vinruta (*Ruta graveolens*). B: ruta, winruta. s. 325, 327, 343, 351, 368, 369, 370, 380, 381, 483, 554, 613, 668, 671, 692, 702, 704, 714, 719, 734, 745, 746, 747, 748, 757
- Vintergetapel (*Rhamnus alaternus*). B: *Alaterni*. s. 377
- Vintergröna (*Vinca*). B: vintergrön. s. 344
- Viol (*Viola*-arter). B: blå viol, violer, fiol, fiohle-rot, Viola, Viola Maria Marsfiol. s. 379, 401, 402, 611, 612, 613, 680, 686, 696, 708, 720, 744
- Viola Maria Marsfiol, se Viol (särskilt ängsviol [*Viola canina*]).
- Viola Matronalis, se Hesperis (*Hesperis matronalis*).
- Viola, är af twenne slag, Viola Maria Marsfiol, och Viola Matronalis, Nattfiol, se Viol (*Viola*) och Hesperis (*Hesperis matronalis*).
- Virginiatobak (*Nicotiana tabacum*). B: tobak, Lat. Nicotiana, Tabacum, Tabac, Tubac Nicotiana herba Toback Ambassadeurs-ört gamla Drottning-ört, herbe de la Reine Mere, Catharin-ört, herba Medicea, Priors ört, herbe du grand Prieur, Fournabona, helig Kors-ört, herba S. Crucis. s. 61, 64, 96, 100, 107, 226, 234, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 246, 294, 327, 344, 491, 514, 718, 746, 757, 758, 780
- Vit nysrot (*Veratrum album*). B: hwit niuse-ört, hwit nyserot, nyse-ört. s. 673, 674, 675, 687, 733
- Vit näckros (*Nymphaea alba*). B: hvita siö-blomster. s. 665, 708
- Vit senap (*Sinapis alba*). B: Hwit senap. s. 483, 737
- Viticus marustus Hispanicus, ([*Vitiscus*], *Teut. Gärtn.* s. 119; von Rohr, s. 503), "med gul blomma, som med roten fortplanteras". – oklart vilken växt det handlar om. s. 371
- Vitköver (*Trifolium repens*). B: mindre wäpling, hvita wäpling. s. 309
- Vitlök (*Allium sativum*). B: Hwitlök, hwit-lök, hwitt-lök. s. 293, 298, 303, 313, 319, 325, 327, 335, 340, 347, 360, 387, 558, 601, 676, 680, 692, 700, 713, 717, 720, 746
- Vitplister (*Lamium album*). B: blindenässlar, döda nesslar. s. 684, 689, 692
- Vitt mullbär (*Morus alba*). B: hvita mullbär.s. 380, 396
- Vitt sandelsträd (*Santalum album*). B: gål Santal. s. 607
- Vrtica, se Brännässla (*Urtica dioica*).
- Vulneraria* (Italienska), ([*Vulneraria Italica*], *Teut. Gärtn.* s. 119, von Rohr, s. 503), möjligen Getväppling (*Anthyllis vulneraria*).
- Värgyllen (*Barbarea verna*). B: vinter-kraas. s. 383
- Värkrokus (*Crocus vernus*). B: *Crocus*. s. 372
- Vätary (*Stellaria media*). B: narf-gräs. s. 102
- Väderspäman (*Dimorphotheca pluvialis*). B: *Calendula Africana*. s. 370
- Waleriana, Lat. Valeriana, se Läkevänderot (*Valeriana officinalis*).

- Walmoge-ört, Wallmoga, se Vallmo (*Papaver*).
 Walnötter wahl-nötter eller welska nötter, se Valnöt (*Juglans regia*).
 Wass, se Vass (Phragmites australis).
 Welska nötter, se Valnöt (*Juglans regia*).
 Werak, se Äkta rökelsesträd (*Boswellia sacra*).
 Wicken, se Fodervicker (*Vicia sativa*).
 Wide-träen, se Videväxter (*Salix*-arter).
 Wild-hafra eller land-hafra, se Flyghavre (*Avena fatua*) eller Purrhavre (*A. strigosa*).
 Will-senap, se Åkersenap (*Sinapis arvensis*).
 Win-rankor, se Vinranka (*Vitis vinifera*).
 Winbär, se Vinbärsläktet (*Ribes*).
 Winrefwe-blad, se Vinranka (*Vitis vinifera*).
 Winruta, se Vinruta (*Ruta graveolens*).
 Winter-krass, se Vårgyllen (*Barbarea verna*).
 Winter-pergamotter, se Päron (*Pyrus communis*), 'Höstbergamott'.
 Winter-päramutter (jfr Winter-pergamotter), se Päron (*Pyrus communis*).
 Winter-Spinat, med långa breda blad, then andra, se Spenatskräppa (*Rumex patientia*).
 Wintergrön, se Vintergröna (*Vinca*).
 Winterkorn, se Korn (*Hordeum vulgare*).
 Wiolrot, se Tyskiris (*Iris germanica*).
 Wirach, se Äkta rökelsesträd (*Boswellia sacra*).
 Wädreosor, möjligen Gul doftklint (*Amberboa suaveolens*)?
 Wägbrefs gräs, se Groblad (*Plantago major*).
 Wäggräs, se Trampört (*Polygonum aviculare*).
 Wägvärd, se Cikoria (*Cichorium intybus*).
 Wäpling, se Klöversläktet (*Trifolium*).
 Zittverrot (*Curcuma zedoaria*). B: Zittwersäd, setfer, setfär, sötfära-rot. s. 608, 613, 683, 687
 Zittwersäd, se Zittverrot (*Curcuma zedoaria*).
 Åbrodd (*Artemisia abrotanum*). B: Åbrodd, Åbrädd. s. 325, 483, 663, 664, 673, 692, 696, 714, 717,
 Åker-hallon, se Blåhallon (*Rubus caesius*).
 Åker-syra, se Ängssyra (*Rumex acetosa*).
 Åkerfräken (*Equisetum arvense*). B: räf-rumpor. s. 304
 Åkerkumming, se Kummin (*Carum carvi*).
 Åkerkål, se Åkersenap (*Sinapis arvensis*).
 Åkerleja, sa Akleja (*Aquilegium vulgare*).
 Åkermynta, se Krusmynta (*Mentha spicata* 'Crispa').
 Åkermönia, åkermönja, se Småborre (*Agrimonia eupatoria*).
 Åkersenap (*Sinapis arvensis*). B: will-senap. s. 303
 Åkerspärjel (*Spergula arvensis*). B: spargel. s. 386
 Åkervädd (*Knautia arvensis*). B: Apostem ört, skabbört, Scabiosa, skabipse-rot (?). s. 370, 613, 726
 Ålandsrot (*Inula helenium*). B: alant-roth, ålandsrot, ålands-rot, alands-rot, ålans rot, Lat. Enula campana, helenium. s. 104, 109, 110, 303, 313, 327, 343, 344, 570, 608, 665, 676, 680, 682, 692, 700, 719, 720, 740, 741, 742, 782
 Ächta färnböck, färneböck, se Bresilja (*Caesalpinia echinata*).
 Äkta aloe (*Aloe vera*). B: Aloë. s. 254, 675
 Äkta kastanj (*Castanea sativa*). B: Castanie-träd. s. 397, 398, 468
 Äkta rökelsesträd (*Boswellia sacra*). B: rökelse, whit wirak, whit wirach, Olibanum, werak, wirach. s. 339, 603, 663, 667, 671, 675, 678, 680, 700, 702, 710, 723
 Ältranunkel (*Ranunculus flammula*). B: flammula örten. s. 710
 Ängelsöte-rot, se Stensöta (*Polypodium vulgare*).
 Ängsskära (*Serratula tinctoria*). B: skiälgräs. s. 380
 Ängssyra (*Rumex acetosa*). B: åker-syra, syra, Sauerklee. s. 187, 304, 383, 454
 Ängsvädd (*Succisa pratensis*). B: Dyfwels bet. s. 689
 Äpple (*Malus domestica*). B: apel, äplen, "Borsdorffer-äplen, Stetiner äplen, läder-äplen, smör-äplen, hwet-äplen, Pingst-äplen, Jungfru-äplen, Söt-äplen äro ock monga slag, somlige hel hwita och tämmeligen stora, små hwita, gula med röda strimmor, alla goda i hushället. Win-äplen hafwa en winsur. Kant-äplen äro ock stora, goda, mognas sent. röda äplen, Herr-äplen, Johannis-äplen, Qvitten,

Ungerska äplen, etc. Af Frantsoserna haf-
wom wi ännu många flera arter, som hwita,
röda, grå och gula *Reinetten*, hwilka äro täm-
meligen safftige och hålla sig länge, röda
och hwita *Passe Pomme*, *Pomme de Cardinal*,
Pomme Noire, *Pomme Leopoldus Rouge*, *Ram-
bouchet*, *Rabea d'Angletere*, *Pomme de Prince*,
Pomme de livre, *Pomme Violette*, *Robillard*
&c. &c.” s. 79, 108, 196,

200, 390, 394, 395, 400, 401, 431, 434,
440, 447, 453, 474, 476, 585, 698

Ärenpris (*Veronica officinalis*). B: ehrenpris,
ährenpris. s. 326, 343, 570, 608, 729, 730

Ärter, se Ärtsläktet (*Pisum*).

Ärtischoker, se Jordärtskocka (*Helianthus
tuberosus*).

Ärtsläktet (*Pisum*). B: ärter. s. 99, 103,
107, 117, 174, 180, 181, 185, 187, 189, 205, 211,
213, 216, 220, 221, 224, 278, 281, 312, 316, 341,
342, 347, 352, 437, 444, 446, 450, 456, 466,
469, 574, 578, 641, 643, 660, 673, 674

Ärttörne (*Ulex europaeus*). B: Furze. s. 197, 198

Ölands-korn eller flettring, se Korn (*Hordeum
vulgare*).

Örnträd (*Aquilaria malaccensis*). B: aloeträ,
aloträ, lignum Aloes, Paradies-träd. s. 239,
603, 666, 696

DJURBENÄMNINGAR OCH DJURREGISTER

Denna lista tar upp olika djurbenämningar eller -namn som används av Broocman i böckerna samt de olika stavningar som han använder för samma djur. Sidangivelserna i registret hänvisar till de ställen i boken där namnet/namnen återfinns och de är samlade till det nutida namnet, följt av de namn som Broocman hänvisar till. Registret är inte fullständigt vad gäller alla övergripande termer. Den tar inte heller upp benämningar som drakblod, hjorttunga och oxtunga när det är uppenbart att de syftar på växterna med samma namn, det vill säga *Dracaena draco*, *Asplenium scolopendrium* respektive *Anchusa officinalis*, och inte djurdelar. Att ”översätta” djurnamnen från Broocmans 1700-tal är inte lätt, eftersom det inte är nödvändigt att Broocman alltid har menat samma sak som den samtida biologiska nomenklaturen. Det var fortfarande en stor variation i hur man tillämpade såväl nomenklatur som taxonomi, både folkligt och lärt, vilket ibland möjligen kan var inkompatibelt med dagens nomenklatur och taxonomi. Det är således inte nödvändigt att alla namnen faktiskt kan översättas till dagens kunskap och föreställning om arters släktskap. Det mesta när det gäller djurbenämningarna är dock tämligen okomplicerat. Synpunkter och förklaringar till denna del har erhållits från Torbjörn Ebenhard (Centrum för biologisk mångfald), Sven Kullander (Naturhistoriska riksmuseet) och Mats Ulmestrand (Sveriges lantbruksuniversitet). *Svenska Akademiens Ordbok* (www.SAOB.se), *Svenskt fiskelexikon* (1955) och Wilhelm Lilljeborgs *Sveriges och Norges fiskar* (1891) har bland annat används som stöd för tolkningarna.

Håkan Tunön

- Abbor-Tärnor, Abborre-Tärnor: Oklart, sannolikt Fisktärna (*Sterna hirundo*).
- Abborre (*Perca fluviatilis*). B: abborr, abborrar, abborrar, abbårehufwud, starr-abbor. B. menade att abborren fanns ”tvenne slag; Utsiös abbor och Starr-Abbor”. s. 449, 465, 466, 644, 645, 647, 648, 653, 656, 658, 699
- And. B. hänvisar troligen främst till familjen andfåglar Anatidae och underfamiljen Anatinae, t.ex. gräsand (*Anas platyrhynchos*) och något halvdussin närbesläktade fåglar: and, änder. s. 647
- Anka: Tamanka (*Anas platyrhynchos*), tamformen av gräsand. B: anka, anko, ankor. s. 100, 103, 108, 352, 360, 460, 549
- Ansjovis (*Engraulis encrasicolus*) eller en kryddad skarpsill (*Sprattus sprattus*). B: Ansiovis. s. 447, 448, 465, 467
- Asp (*Aspius aspius*). B: asp, aspe. s. 634, 644, 645, 646, 648, 653
- Backsvala (*Riparia riparia*). B: strand-swalor. s. 647
- Bagge, se Får (*Ovis aries*).
- Beckasiner (*Gallinago*). B: snipor. s. 543, 557, 647
- Benlöja, se Löja (*Alburnus alburnus*).
- Berggylta (*Labrus berggylta*). B: bergsnyltron. s. 645
- Bergskädda (*Microstomus kitt*). B: Marienflundror. s. 645
- Bergsnyltron, se Berggylta (*Labrus berggylta*).
- Bi, bistokarna, se Honungsbi (*Apis mellifera*).
- Biur, se Bäver (*Castor fiber*).
- Bjurinna: se Bäver (*Castor fiber*).
- Björkna (*Blicca bjoerkna*). B: kiärtor, kiärttar. s. 644, 647, 648
- Björn (*Ursus arctos*). B: biörn, biörnar. s. 110, 168, 183, 220, 336, 543, 544, 545, 692, 703, 775
- Blanck-Lax, se Lax (*Salmo salar*).
- Blockfisk, troligen någon slags stockfisk, soltorkad fisk. s. 645
- Blå-nårs, se Nors (*Osmerus eperlanus*).

- Blågylda (*Labrus mixtus*). B: blåståhlar (hanen). s. 645
- Blåståhlar, hane av Blågylda (*Labrus mixtus*).
- Bock, bockablod, bockelefwer, se Get (*Capra aegagrus*).
- Brase, hane av röding (*Salvelinus alpinus*).
- Braxen (*Abramis brama*). B: braxen, braxenpanckor, braxen-panckor. s. 644, 645, 646, 648, 653
- Bromsar (familjen Tabanidae). B: bromsar. s. 183, 214, 355
- Bäckelaxen, se Bäcköring (*Salmo trutta*).
- Bäcköring (*Salmo trutta*). B: foreller, bäckelaxen, mindre laxen. s. 180, 644, 645, 648
- Bäfwär, se Bäver (*Castor fiber*).
- Bäver (*Castor fiber*). B: biur, biurinna, bäfwär. s. 313, 327, 543, 554, 645, 665, 667, 668, 673, 675, 683, 692, 702, 704, 710, 714, 716, 718, 721, 742, 747, 759
- Böckling, rökt Strömming (*Clupea harengus*).
- Cabeljau, se Torsk (*Gadus morhua*).
- Cameler (bibliskt), se Dromedar (*Camelus dromedarius*).
- Capunerna, kastrerad tupp, se Höns (*Gallus gallus*).
- Carmoisin, färgämne från kermeslus (*Coccus ilicis*).
- Concenille, Consonell: Kochenillsköldlus (*Dactylopius coccus*), innehåller ett starkt rött färgämne. s. 621, 622
- Corallkolor, se Korall (Anthozoa).
- Cornu Cervi, apotekslatin för hjorthorn. s. 780
- Daggmask (*Lumbricus*). B: regnmatkar, regnmattkar. s. 550, 666, 689
- Dickop, se Färna (*Squalius cephalus*).
- Drillsnäppa (*Tringa hypoleucos*). B: strandfisklar. s. 647
- Dromedar (*Camelus dromedarius*). Broocman hänvisar till kamel utifrån bibeln och den kamel som förekommer i Mellanöstern är dromedaren: cameler. s. 85
- Dufwor, dufungar, dufwoträck, troligen från Tamduva (*Columba livia*), men även andra duvor kan vara aktuella.
- Egelkottar, se Igelkott (*Erinaceus euroaeus*).
- Ekkornar, se Ekorre (*Sciurus vulgaris*).
- Ekorre (*Sciurus vulgaris*). B: ekkornar, ”ekorne-skin eller gråwerke”. s. 183, 415, 543, 553, 554
- Elefant, familjen Elephantidae. B: Elephant. s. 120
- Elephant, se Elefant, familjen Elephantidae.
- Elg, se Älg (*Alces alces*).
- Elritsa (*Phoxinus phoxinus*). B: elritzer, märling, hundegiäddor, qwididor, åhlingar, ålingar (de två sistnämnda felstavade ska vara åling). s. 645, 647, 658
- Elritzer, se Elritsa (*Phoxinus phoxinus*).
- Faren (*Ballerus ballerus*). B: farnor (möjligen pluralform). s. 644
- Farnor, möjligen pluralform av Faren (*Ballerus ballerus*).
- Fisk-änder, se Skrakar (*Mergus*).
- Fiske-jusar, se Trutar (*Laurus fuscus*).
- Fiskemåkar, troligen Fiskmå (Laurus canus).
- Fiskmå (*Laurus canus*). B: fiske-måsar, fiske-måsar, fiskemåkar. s. 447, 558, 647
- Fisktärna (*Sterna hirundo*) eller annan tärna. B: abbor-tärnor, abbore-tärnor, fiske-tärnor. s. 647, 648
- Fiäderfoglarna, motsvarande fjäderfä. s. 89, 100
- Fjärsing (*Trachinus draco*). B: fiärsing. s. 645
- Flodkräfta (*Astacus astacus*). B: kräftor, kräftorna, kräftor, kräftor, kräftweter, kräftweter. s. 91, 102, 104, 106, 109, 181, 213, 335, 437, 444, 446, 451, 454, 456, 457, 467, 468, 469, 645, 647, 674, 685, 699, 705, 709, 711, 712, 726, 761, 777
- Flogmatkar, fluglarver, se Fluga (Brachycera).
- Fluga, underordningen Brachycera. Oklart vilka arter som Broocman hänvisar till men det handlar främst om arter inom familjerna Köttflugor (Sarcophagidae) och Egentliga flugor (Muscidae), t.ex. husfluga, *Musca domestica*. B: fluga, flogmatkar. s. 301, 322, 343, 363, 482, 785
- Flundror, oftast en allmän benämning för plattfiskar, men på s. 645 rabblas andra

- plattfiskar upp (Sand- = sandskädda, *Limanda limanda*, Skrubb- = lerskädda, *Platichthys flesus*, Marien- = bergskädda, *Microstomus kitt*, Hällie- = Hälleflundra, *Hippoglossus hippoglossus*), dock saknas rödspätta (*Pleuronectes platessa*), vilken borde omfattas i en sådan uppräknig. Troligen hänvisar flundror här därför till rödspätta. s. 79, 466, 644, 645
- Folar, fålar: unghäst, se Häst (*Equus ferus*).
- Foreller, se Bäcköring (*Salmo trutta*).
- Frat = ohyra, loppor, löss, möss. s. 227
- Fröa, se Groda (*Rana*).
- Frödor, fröder, se Groda (*Rana*).
- Får (*Ovis aries*). B: bagge/ar, får, tackor, horn-bagge lamb, lamb, lambkött, lambkött, lammeblod, wädur. s. 57, 85, 87, 89, 99, 103, 104, 106, 108, 109, 111, 112, 116, 117, 165, 183, 192, 195, 196, 197, 198, 200, 222, 266, 271, 275, 292, 293, 294, 296, 298, 299, 301, 309, 316, 322, 326, 334, 337, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 374, 381, 392, 424, 428, 429, 436, 437, 443, 445, 450, 454, 456, 457, 460, 461, 462, 468, 473, 547, 588, 621-27 (ylle), 666, 668, 673, 694, 700, 701, 712, 721, 727, 770, 777, 784
- Fäboskap s. 324
- Fähundar, se Hund (*Canis familiaris*).
- Färna (*Squalius cephalus*). B: dickop, skallid, skallia, åbukar. s. 645
- Föl, föhl, se Häst (*Equus ferus*).
- Galläplen, gallbildningar orsakade av olika steklar, vilka innehåller rikligt med garvämnen och har därför kommit till användning inom medicinen och garvning av läder. s. 618, 623, 624, 632, 725.
- Galt grisarne, se Gris (*Sus scrofa*).
- Geisshorn, gethorn på tyska, se Get (*Capra aegagrus*). s. 260
- Get (*Capra aegagrus*). B: bock, bockablod, bockelefwer, get, getekött, getemiölk, geisshorn, killing. s. 108, 111, 226, 260, 322, 325, 345, 348, 558, 668, 679, 690, 693, 695, 696, 697, 698, 700, 715, 729, 763
- Geting (familjen Vespidae). B: getingar. s. 611
- Giedde, se Gädda (*Esox lucius*).
- Giers, se Gärs (*Gymnocephalus cernua*).
- Giädda, Isgiäddan, Frö-giäddan, Blåmster-Giäddan, se Gädda (*Esox lucius*).
- Giäss, se Gås (Anserinae).
- Giös, se Gös (*Sander lucioperca*).
- Gjäddor, se Gädda (*Esox lucius*).
- Gnetter, se Löss (*Pediculus humanus*).
- Grillen, se Hussyrna (*Acheta domestica*).
- Gris (*Sus scrofa*). B: gris-suggorna, grisesuggor, galt grisarne, sugga, swin. s. 55, 64, 80, 89, 94, 95, 103, 106, 107, 108, 109, 110, 114, 116, 117, 165, 174, 183, 190, 192, 221, 230, 238, 291, 292, 293, 292, 297, 299, 301, 302, 307, 312, 322, 324, 325, 326, 327, 331, 339, 343, 344, 346, 347, 348, 360, 363, 390, 391, 392, 393, 426, 473, 543, 547, 550, 665, 669, 670, 678, 682, 689, 694, 695, 698, 700, 704, 706, 712, 721, 757, 759, 775, 781
- Groda (*Rana*), troligen främst Vanlig groda (*R. temporaria*) eller Åkergroda (*R. arvalis*), men också mer ospecifict för grodor eller i vissa fall även paddor (jämför Vanlig padda, *Bufo bufo*)
- B: groda/or, fröa, fröder, frödor, kiälle-frön, källe-frön, skräppe-groda. s. 325, 340, 360, 365, 545, 549, 553, 647, 658, 688, 705, 715, 724
- Grå-lax, troligen Havsröring (*Salmo trutta*).
- Gråsej (*Pollachius virens*). B. seg, gråsidor. s. 645
- Gråsidor, se Gråsej (*Pollachius virens*).
- Gråsidostör, möjligen torkad sej?
- Gräfsugga, se Grävling (*Meles meles*).
- Gräfswin, se Grävling (*Meles meles*).
- Gräs-änder, se And (gräsand, *Anas platyrhynchos*).
- Gräsefisken, troligen Sik (*Coregonus lavaretus*).
- Grässik, se Sik (*Coregonus maraena*).
- Grävling (*Meles meles*). B: gräfswin, gräfsugga. s. 543, 546, 548, 550, 551, 554
- Gås, underfamiljen Anserinae, släktena *Anser* och *Branta*, troligen främst Grågås (*Anser anser*) och Sädgås (*A. fabalis*). Tamgås utgörs främst av den domesticerade formen av grågås. B: gås, gåskarlen, gåsungar, giäss, wildgäss (wallgäss). s. 81, 92, 93, 94, 100, 102, 103, 104, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 114, 117, 156, 165, 221, 292, 293, 307, 331, 342,

- 347, 350, 351, 352, 360, 363, 445, 448, 457, 475, 501, 543, 547, 549, 551, 554, 557, 667, 668, 674, 690, 698, 702, 708
- Gädda** (*Esox lucius*). B: gädda, gädder, gäddor, giädda, giedde, isgiädda, frö-giädda, blämster-giädda, gjäddor. s. 102, 182, 444, 448, 449, 465, 466, 468, 475, 643, 644, 646, 647, 653, 654, 656, 658, 660, 688, 710
- Gärs** (*Gymnocephalus cernua*). B: giers, hirs- eller styrbasar. s. 644, 645, 647, 649, 791
- Gös** (*Sander lucioperca*). B: giös, gös. s. 448, 644, 645
- Hafskattar, se Havskatt (*Anarhichas lupus*).
- Hafskiusar, se Havskatt (*Anarhichas lupus*).
- Hafstiernor, se Sjöstjärna (Asteroidea).
- Haj**, särskilt Pigghaj (*Squalus acanthias*). B: Håå-, Hää, Hey. s. 645
- Hare**, Skogshare (*Lepus timidus*) Fältharen (*L. europaeus*), som är den vanligaste haren i södra Sverige planterades in som jaktbart vilt på allvar först under senare delen av 1800-talet. B: hara, harar. s. 69, 109, 110, 437, 460, 500, 543, 546, 549, 550, 551, 552, 555
- Harr** (*Thymallus thymallus*). B: harrar, walan, öhrwahlar. s. 644, 648
- Havskatt** (*Anarhichas lupus*). B: hafskattar, hafskiusar. s. 645
- Havsöring** (*Salmo trutta*). B: grå-lax? s. 644
- Hermelin** (*Mustela erminea*). B: hermeliner, hermelinerne, lekattor, lekatte-skin. s. 183, 553, 554
- Hierpe, se Järpe (*Bonasa bonasia*).
- Hillrar, hillrar, se Iller (*Mustela putorius*).
- Hingst, se Häst (*Equus ferus*).
- Hirs-basar, se Gärs (*Gymnocephalus cernua*).
- Hjort** (hjortdjur, Cervidae), antingen dovhjort (*Dama dama*) eller kronhjort (*Cervus elaphus*). Oftast specifik benämning på handjuret av dessa arter. B: hiort wildkalfvar (honnkalv av främst kronhjort). s. 166, 425, 437, 543, 546, 692,
- Honungsbi** eller tambi (*Apis mellifera*). B: bi, bistokarna, drottningar (bi), wattubien, wisar, wärkbi. s. 353, 354, 355
- Horn giädda: se Näbbgädda (*Belone belone*).
- Hornbagge lamb, se Får (*Ovis aries*).
- Hummer** (*Homarus gammarus*). B: hummer. s. 104, 181, 467, 645
- Hund** (*Canis familiaris*). B: hund, hynda, fähundar. s. 64, 97, 296, 327, 342, 360, 544, 545, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 554, 556, 666, 769, 775
- Hundegiäddor, se Elritsa (*Phoxinus phoxinus*).
- Hussyrsa** (*Acheta domestica*). B: syrsor, Grillen. s. 302, 672
- Hwitling, se Vitling (*Merlangius merlangus*).
- Hynda, se Hund (*Canis familiaris*).
- Håå- Hää och Hey, se Haj, särskilt Pigghaj (*Squalus acanthias*).
- Hällefundra** (*Hippoglossus hippoglossus*). B: Hällie-flundror. s. 645
- Hällie-flundror, se Hällefundra (*Hippoglossus hippoglossus*).
- Häst** (*Equus ferus*). B: folar, fålar, föl, föhl, hingst, häst, stod, stoen. s. 34, 35, 51, 57, 61, 78, 87, 92, 93, 99, 102, 103, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 114, 116, 117, 124, 127, 134, 135, 136, 138, 140, 141, 142, 143, 153, 154, 161, 168, 174, 175, 176, 177, 178, 180, 183, 190, 202, 205, 206, 207, 208, 221, 222, 223, 228, 238, 241, 246, 260, 262, 264, 265, 266, 272, 277, 287, 292, 293, 295, 296, 299, 303, 306, 307, 309, 310, 311, 312, 328, 329, 330, 331, 334, 335, 337, 340, 338, 339, 340, 360, 377, 387, 429, 510, 518, 544, 547, 606, 684, 718, 782, 784
- Hök, troligen flera olika rovfåglar, men mer precist Hökar (*Accipiter*).
- Hökar** (*Accipiter*), i Sverige Duvhök (*A. gentilis*) och Sparvhök (*A. nisus*). B: hök. s. 353, 556, 775
- Höns** (*Gallus gallus*). B: höns, hönss, hönssen, kyckling, tupp, capunerna. s. 78, 81, 89, 92, 94, 99, 100, 102, 103, 104, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 114, 117, 156, 174, 228, 260, 261, 266, 292, 293, 296, 298, 302, 312, 317, 320, 331, 336, 339, 344, 348, 349, 350, 352, 363, 400, 429, 436, 437, 443, 444, 445, 446, 447, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 475, 481, 483, 549, 550, 553,

- 554, 566, 567, 588, 600, 681, 683, 692, 699,
706, 715, 717, 724, 725, 756, 768, 772
- Id (*Leuciscus idus*). B: id, ijd, åbukar. s. 645, 646
- Igelkott (*Erinaceus europaeus*). B: egelkott, igelkott. s. 41, 302, 543, 553, 554
- Ijd: se Id (*Leuciscus idus*).
- Iller (*Mustela putorius*). B: hillrar, hllrar. 543, 553
- Jerpar, hierpe, se Järpe (*Bonasa bonasia*).
- Järpe (*Bonasa bonasia*). B: jerpar, hierpe. s. 461, 543, 555, 556
- Järv (*Gulo gulo*). B: Vielfrass. s. 183
- Kalf, kalfwar, se Nötboskap (*Bos taurus*).
- Kalkon (*Meleagris gallopavo*). B: kalkon. s. 89, 94, 100, 104, 106, 108, 109, 114, 349, 352, 445, 456, 461, 462, 476
- Kanin (*Oryctolagus cuniculus*). B: kanin. s. 555
- Karp (*Cyprinus carpio*). B: karp. s. 364, 464, 645, 662
- Kaskelott (*Physeter macrocephalus*). B: omnämner endast *Sperma Ceti*, dvs. spermaceti eller valrav. s. 705
- Katt (*Felis catus*). B: katta, kattor. s. 64, 94, 302, 353, 360, 549
- Katte-Loar, se Lodjur (*Lynx lynx*).
- Kermeslus (*Coccus ilicis*). B: omnämner färgämnet carmoisin av detta ursprung. s. 617, 622, 630, 633
- Killing, se Get (*Capra aegagrus*).
- Kiädrar, se Tjäder (*Tetrao urogallus*).
- Kiällefrön, se Groda (*Rana*).
- Kiärtor, Kiärttar, se Björkna (*Blicca bjoerkna*).
- Knapnors, se Nors (*Osmerus eperlanus*).
- Knot eller knorrhane (*Eutrigla gurnardus*). B: knot. s. 645
- Ko, se Nötboskap (*Bos taurus*).
- Kochenillsköldlus (*Dactylopius coccus*), innehåller ett starkt rött färgämne. B: *Concenille*, *Consionell*. s. 621, 622, 633
- Kolja (*Melanogrammus aeglefinus*). B: kulljor. s. 645
- Korall (Anthozoa), ”kalkartat ämne som erhålles av det från huden avsondrade skelettet hos de flesta koralldjuren (Anthozoa)” (SAOB). B: *Corallkokor*. s. 364
- Korp (*Corvus corax*). B: korp. s. 425, 775
- Korstroll, se Sjöstjärna (*Asterias*).
- Krabbor, se Krabbtaska (*Cancer pagurus*).
- Krabbtaska (*Cancer pagurus*). B: krabbor, taskekräftor. s. 446, 466, 451, 467, 645
- Krondufwor, tamduvor med fjädertofs på huvudet även kapucinduva, kronduva, perukduva, se Tamduva (*Columba livia*).
- Kroppdufwor, tamduva som tillhör raser som genom att draga in luft i krävan kunna blåsa upp denna till en stor, klotformig bildning, krävduva, se Tamduva (*Columba livia*).
- Kråka (*Corvus corone cornix*). B: kråka, kråkor. s. 340, 342, 671, 775
- Kräfter, kräfterna, kräftor, kräfttor: se Flodkräfta (*Astacus astacus*).
- Kräfweter, kräfwetor: se Flodkräfta (*Astacus astacus*).
- Kulljor, se Kolja (*Melanogrammus aeglefinus*).
- Kungstobis (*Ammodytes tobianus*). B: tobis, *tobbisen*. s. 645, 660
- Kupungar, se Strandsnäcka (*Litorina litorea*).
- Kwabs eller Kwabso, se Sjurygg (*Cyclopterus lumpus*). Honan kallas kvabbsö.
- Kycklingar, se Höns (*Gallus gallus*).
- Kåhlmatkar, kålmatkar, larver som lever på kålblad, särskilt hos Kålfjäril (*Pieris brassicae*). s. 335, 347, 355, 509, 776
- Kålfjäril (*Pieris brassicae*). B: kåhlmatkar, kålmatkar. s. 347, 352, 354, 776
- Kädrar: se Tjäder (*Tetrao urogallus*).
- Källefröar, se Groda (*Rana*).
- Laka, se Lake (*Lota lota*).
- Lake (*Lota lota*). B: lake, laka, ”Lakar äro ock tvenne slag: Leer-lakar, och Steen-lakar”. s. 271, 644, 645, 647, 649, 653, 654, 655, 657
- Lamb, lambbekött, lambkött, lammblod, se Får (*Ovis aries*).
- Lampretter, se Nejonöga (*Lampetra fluviatilis*).
- Lax (*Salmo salar*). B: lax, blanck-Lax, krok-Lax (lekande hane), ranlax. B. beskriver ”tu slag, Blancklax och Bäckelax [se Bäcköring]” och

- ”ther öfwer wintren stadna, blifwa utmagra, och illa smakande, kallas Winterliggare och Lerbakar, hwars afföda dalkarlarna Örlaxar”. Man skilde dock sällan på lax och öring eftersom de liknade varandra och har likartad livscykel. s. 180, 182, 327, 448, 504, 643, 644, 645, 646, 648, 649, 650, 651, 653, 654, 655, 659, 660, 661, 662
- Lax-stöhr, möjligen Stör (*Acipenser*).
- Laxöring (*Salmo trutta*). B: laxöring, lax-öringar, laxstabbar, laxöron. (se även Bäcköring och Havsöring). s. 644, 645, 646, 648
- Laxöron, se Laxöring (*Salmo trutta*).
- Leer-lakar, se Lake (*Lota lota*).
- Lekattor, lekatte-skin eller *hermeliner*, se Hermelin (*Mustela erminea*).
- Lerskädda (*Platichthys flesus*). B: Skrubbfundror. s. 645
- Lodjur (*Lynx lynx*). B: lodjur, katte-loar, warge-loar. s. 41, 500, 543, 546, 548, 549
- Lojor, möjligen Löjor (*Alburnus alburnus*).
- Lom (*Gavia*), Stolom (*G. arctica*) och Smålom (*G. stellata*). B: lommar. s. 647
- Lyr eller Lyrbleckor, se Lyrtorsk (*Pollachius pollachius*).
- Lyrtorsk (*Pollachius pollachius*). B: lyr, lyrbleckor. s. 645
- Långa (*Molva molva*). B: långor, stockfisk, torrfisk. s. 79, 645
- Löger, se Löja (*Alburnus alburnus*).
- Löja (*Alburnus alburnus*). B: benlöja, löger, lojor. s. 644, 645, 647, 648, 653
- Löss, Människolus (*Pediculus humanus*), gemensam benämning för huvudlöss och klädlöss. B: löss, gnetter [äggen]. s. 237, 327, 347, 349, 351, 353, 427, 605, 669, 738, 754, 758, 784
- Makrill (*Scomber scombrus*). B: makrill. s. 645
- Makrillstör, se Tonfisk (*Thunnus thynnus*).
- Malar, skulle normalt ha handlat om Mal (*Silurus glanis*), men här handlar det istället om fiskar i Vättern och som beskrivs ”nästan til utseende som sik” (s. 646). Det finns anledning att misstänka att det rör sig om en form av Sik (*Coregonus maraena*).
- Manetter, manet, särskilt om Öronmanet (*Aurelia aurita*).
- Marien-flundror, se Bergskädda (*Microstomus kitt*).
- Marswin, se Tumlare (*Phocoena phocoena*).
- Mask, matk, matkar, vid denna tid innefattade benämningen många olika ryggradslösa krypande eller krälande djur och larver. Jämför kålmatkar. s. 47, 49, 105, 110, 237, 238, 288, 291, 296, 298, 301, 302, 303, 322, 326, 336, 337, 343, 344, 347, 348, 352, 353, 355, 360, 392, 393, 395, 429, 506, 508, 550, 605, 647, 656, 647, 656, 660, 669, 674, 689, 695, 696, 713, 719, 723, 725, 727, 732, 733, 734, 737, 741, 746, 749, 750, 756, 757, 758, 759, 763, 764, 770, 776
- Matkar uti buken och Tarmarna, *Cybrici* kallade. Felskrivet borde vara Lymbrici eller Lumbrici, handlar om inälvsmask. s. 237, 238, 695
- Menniskio-pink, se Människa (*Homo sapiens*).
- Mindre Laxen, se Bäcköring (*Salmo trutta*).
- Miölkfisk, hane med mjölke. B. nämner i anslutning till röding (*Salvelinus alpinus*), s. 646.
- Morkulla (*Scolopax rusticola*). B: morsnipor, snipor. s. 543, 557, 647
- Morsnipor, troligen Morkulla (*Scolopax rusticola*).
- Muggor, se Mygg, familjen stickmyggor, Culicidae.
- Mullsork, sorkar, oftast för vattensork (*Arvicola terrestris*), ibland dock även för mullvad (mullwad, s. 293). s. 292, 293, 669, 776
- Mullvad (*Talpa europaea*). B: mullwad, (mull-sork). På s. 293 handlar det snarare om någon slags sork. s. 292, 293, 385, 669, 776
- Mus, se Möss.
- Muskelskal, se Musslor
- Musslor, tillhör klassen Bivalvia. Oklart vilka arter som Broocman hänvisar till men omfattar sannolikt blåmussla (*Mytilus*

- edulis*) och andra större svenska musslor. B: muskelskal, musslor. s. 364, 645, 690
- Mygg, familjen stickmyggor, Culicidae. B: muggor, mygg, mygga. s. 106, 107, 120, 301, 364
- Myror, familjen Formicidae. Oklart vilka arter som Broocman hänvisar till men i husen eller i gårdens närhet bör det röra sig om exempelvis svartmyra (*Lasius niger*), röd skogsmyra (*Formica rufa*) och hästmyror (*Camponatus*). B: myror. s. 106, 272, 335, 355, 581, 666, 703
- Mård (*Martes martes*). SAOB konstaterar att man historiskt/folkligt har delat upp arten i exempelvis asp-, bok-, bärg-, hus, skogs-, stenmård. B: mård, stenmård, trä-mård. s. 183, 500, 543, 553
- Människa (*Homo sapiens*). B: människopink. s. 324
- Märting, se Elritsa (*Phoxinus phoxinus*).
- Mört (*Rutilus rutilus*). B: mört. s. 454, 456, 459, 462, 644, 645, 647, 649, 653, 654, 655, 657, 658
- Möss, arter inom underfamiljen Murinae, ej preciserat, men troligen främst skogsmöss, större skogsmus (*Apodemus flavicollis*) och mindre skogsmus (*A. sylvaticus*), eller husmus (*Mus musculus*). Denna grupp skulle också kunna omfatta sorkar och näbbmöss. B: mus, möss. s. 83, 112, 155, 197, 224, 301, 302, 303, 355, 359, 428, 509, 549, 553, 554, 711, 733, 757, 776
- Neijonögon, Nejen-ögon, Neyenögon, Neyonögon, Neyonögon, se Nejonöga (*Lampetra fluviatilis*).
- Nejonöga (*Lampetra fluviatilis*), möjligen även Havsnejonöga (*Petromyzon marinus*). B: neijonögon, nejen-ögon, neyenögon, neyon-ögon, neyonögon, lampretter. s. 644, 645, 647, 649
- Nors (*Osmerus eperlanus*). B: nors, norsdrängar, norss, små-nors, nårs, blå-nors, stor-nårs, knapp-nors, slom. B skriver "Nors är tveeggahanda slag: nemligen Nors som är små, och Knapnors eller Slom, som är större, men til antalet mindre, och följer med små-norssen". s. 644, 645, 647, 656, 657
- Nors, norsdrängar, se Nors (*Osmerus eperlanus*).
- Norss, se Nors (*Osmerus eperlanus*).
- Nårs, se Nors (*Osmerus eperlanus*).
- Näbbgjädda, se Näbbgjädda (*Belone belone*).
- Näbbgjädda (*Belone belone*). B: horn eller näbbgjädda. s. 645
- Näktergal (*Luscinia luscinia*). B: näktergaler. s. 346, 365
- Nötboskap (*Bos taurus*). B: kalf, kalfwar, ko, oxe. s. 34, 57, 78, 89, 94, 102, 103, 106, 112, 114, 117, 161, 165, 205, 213, 221, 260, 298, 310, 311, 316, 318, 319, 320, 321, 322, 326, 435, 436, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 450, 451, 454, 456, 458, 459, 461, 462, 463, 469, 470, 473, 475, 477, 543, 600, 630, 657, 667, 685, 700, 704, 711, 712
- Ohyra. s. 90, 110, 150, 214, 227-228, 301, 302, 323, 325, 327, 352, 367, 383, 392, 393, 400, 545, 548, 549, 554, 642
- Ormar. I Sverige finns tre olika ormarter, varav huggormen (*Vipera berus*) och vanlig snok (*Natrix natrix*) är absolut vanligast förekommande. Den tredje, den sällsynta hasselnoken (*Coronella austriaca*) beskrevs vetenskapligt först 1768. B: ormar, ormarter. s. 365, 554, 611, 647, 715, 724, 741, 748, 769
- "Ormar" på s. 719 syftar på inälvsmask.
- Orre (*Tetrao tetrix*). B: orre. s. 69, 428, 543, 556
- Ostron (*Ostrea edulis*). B: Sand-Leer och Bergostron, Ostror. s. 181, 457, 464, 465, 467, 645
- Oxe, se Nötboskap (*Bos taurus*).
- Padda, se Vanlig padda (*Bufo bufo*).
- Piggvar (*Scophthalmus maximus*). B: piggwarf. s. 645
- Piggwarf, se Piggvar (*Scophthalmus maximus*).
- Piråhl, se Pirål (*Myxine glutinosa*).
- Pirål (*Myxine glutinosa*). B: piråhl. s. 645
- Påfogeldufwor, en ras av tamduva, utmärkt av bred stjärt som kan bredas ut liksom en påfågels, se Tamduva (*Columba livia*).
- Qwiddor, se Elritsa (*Phoxinus phoxinus*).

- Ranlax, hanlaxen under leken, se Lax (*Salmo salar*).
- Rapphöna (*Perdix perdix*). B: rapphöns, rapphöns, åker-höns. s. 462, 501, 555, 556, 557
- Regnmatkar, regnmattkar se Daggmask (*Lumbricus*).
- Ren (*Rangifer tarandus*): reen. s. 166, 322
- Rockor (familjen Rajidae). B: räckar. s. 645
- Rof-foglar, se Rovfåglar.
- Romnan, hona av röding (*Salvelinus alpinus*).
- Rovfåglar (eller dagrovfåglar), (tillhör någon av ordningarna hökfåglar (Accipitriformes) eller falkfåglar (Falconiformes), men även ugglor skulle kunna inkluderas. B: rof-foglar. s. 93, 556
- Ruda (*Carassius carassius*). B: rudor, ruder. s. 369, 449, 466, 467, 644, 645, 657, 658
- Räckar, se Rockor (familjen Rajidae).
- Rådjur (*Capreolus capreolus*). B: rådjur, rådiur, råå. s. 110, 543, 546
- Råttor, se Svartråtta (*Rattus rattus*). Kan även ha använts som benämning på möss och sork.
- Räkor, se Vanlig tångräka (*Palaemon adspersus*).
- Räv (*Vulpes vulpes*). B: räf, räfwar. s. 41, 94, 110, 168, 351, 500, 546, 549
- Röding (*Salvelinus alpinus*). B: röding, brase (hane), romnan (hona). B. skriver: "Röding, och är miölkfisk, som af fiskarena heter Brase; men Romnan, eller hon, är intet röd." (B., s. 646). s. 550, 553, 646, 648, 653, 654, 656
- Rödspätta (*Pleuronectes platessa*). B: flundror. s. 466, 644, 645
- Rördrom (*Botaurus stellaris*). B: rördrummar. s. 558
- Rördrummar, se Rördrom (*Botaurus stellaris*).
- Sabblarna, se Sobel (*Martes zibellina*).
- Sand-flundror, se Sandskädda (*Limanda limanda*).
- Sandskädda (*Limanda limanda*). B: Sandflundror. s. 645
- Sarf, sarfar, sarfar, syrf, se Sarv (*Scardinius erythrophthalmus*).
- Sarv (*Scardinius erythrophthalmus*). B: sarf, sarfar, sarfwar, syrf. s. 644, 645, 647, 648
- Seg, se Gråsej (*Pollachius virens*).
- Sibetkatter (underfamiljen Viverrinae). B: Zibeth, Zibetz. s. 262, 344
- Sihl, se Tobiskung (*Ammodytes tobianus*).
- Sijklöjan, se Siklöja (*Coregonus albula*).
- Sik (*Coregonus maraena*). B: sik, malar, "Sik äro tu slag. Grässik och Stensik", gräsefiskan, stenfiskan. s. 645, 646, 653, 656
- Siklöja (*Coregonus albula*). B: sijkelöjan, sikelöjor, sikelögan, Som-strömmingar (*Latin Harengæ*). s. 647, 653
- Silfweråhl, se Ål (*Anguilla anguilla*).
- Sill (*Clupea harengus*). B: sill. s. 317, 327, 600, 644, 645
- Simpfiskar (familjen Cottidae). På s. 649 bör det handla om hornsimpa (*Trigloporis quadricornis*). På s. 658 även Steensugare och Steenbitare för Stensimpa (*Cottus gobio*). B: simpa, simpor, ullkor. s. 449, 644, 645, 647, 649
- Simpor, se Simpfiskar (familjen Cottidae).
- Siö-foglar = sjöfåglar (jämför wattenfoglar), fåglar som främst lever vid sjöar eller hav.
- Siö-snipor, troligen vadarfåglar vid sjö eller kust.
- Siökalfwor, manet, särskilt om Öronmanet (*Aurelia aurita*).
- Sjorygg (*Cyclopterus lumpus*). B: kwabs, kwabso, stenbitare. s. 645
- Sjöstjärna, klassen Asteroidea, särskilt om vanlig sjöstjärna (*Asterias rubens*): korstroll. s. 645
- Skabb (*Sarcoptes scabiei*). B: skabb. s. 47, 51, 237, 324, 336, 506, 510, 567, 706, 707, 712, 742, 746, 747, 759, 766
- Skadediur. s. 168, 351
- Skallia, se Färna (*Squalius cephalus*).
- Skallid, se Färna (*Squalius cephalus*).
- Skalmatkar, gammal benämning för snäckor och musslor. s. 647
- Skarpsill (*Sprattus sprattus*). B: wassbukar. s. 644, 645

- Skata (*Pica pica*). B: skator. s. 342, 351
Skidfisk, oklart. s. 645
- Skogsödlä (*Zootoca vivipara*). B: ödlor. s. 647
- Skrakar (*Mergus*), antingen Storskrake (*Mergus merganser*) eller Småskrake (*M. serrator*).
B: fisk-änder, wrak-änder. s. 647
- Skrubbb-flundror, se Lerskädda (*Platichthys flesus*).
- Skräppe-groda, se Groda (*Rana*).
- Skäle-Fläsk, se Säl, underfamilj Phocinae.
- Sköldpadd, hornämne från Äkta karetsköldpaddan (*Eretmochelys imbricata*).
- Slom, se Nors (*Osmerus eperlanus*).
- Sluk-Fiskar ”sluter man ther af, at esomofftast fångas i strömmarna Laxar”, dvs. rovfiskar. s. 660
- Små-norssen, se Nors (*Osmerus eperlanus*).
- Smörbultar, små fiskar av familjerna Gobiidae och Gobionellidae. B: smörbåltor. s. 645
- Smörbåltor, se Smörbultar.
- Snipor, beckasiner (*Gallinago*) och/eller morkulla (*Scolopax rusticola*).
- Snäcker eller snäckor, handlar om arter av klassen Gastropoda. B:s användande av benämningen har också lite olika betydelse beroende på i vilket sammanhang han använder det: landsnäcker (s. 549), sötvattenssnäckor (s. 647), havssnäcker (s. 645).
- Snäcker: ”Snäckeberg, hwarest snäcker underhållas och förökas” (B., s. 356), förefaller handla om Vinbergssnäcka (*Helix pomatia*) eller möjligen trädgårdssnäcker.
- Sobel (*Martes zibellina*). B: Sabblarna. s. 553
- Som-strömmingar (”ett slags små-fisk” i Sommen, ”them han kallar på *Latin Harengæ*”, se siklöja (*Coregonus albula*)).
- Sorkar, oftast för vattensork (*Arvicola terrestris*). B: mullsork, mullwad. s. 292, 293, 669, 776
- Sparvar (Passeridae), troligen främst gråsparv (*Passer domesticus*). B.: sperfvar. s. 112
- Sperfvar, sparvar, troligen främst gråsparv (*Passer domesticus*).
- Sperma Ceti, spermaceti eller valrav från kaskelett (*Physeter macrocephalus*).
- Spindlar (ordningen Aranaea). B: spinlar. s. 355, 360, 611
- Starr-Aborn, se Abborre (*Perca fluviatilis*).
- Steen-lakar, se Lake (*Lota lota*).
- Steenbitare, omnämns av B. som benämning för en liten fisk i Sommen, se Stensimpa (*Cottus gobio*).
- Steensugare, omnämns av B. som benämning för en liten fisk i Sommen, se Stensimpa (*Cottus gobio*).
- Stenbitare, troligen Sjurygg (*Cyclopterus lumpus*). s. 645
- Stenbock, *Capra ibex*: stenbock (astrologi). s. 213, 390
- Stenfisken, troligen Sik (*Coregonus lavaretus*).
- Stensik, se Sik (*Coregonus maraena*).
- Stensimpa (*Cottus gobio*). B: Steensugare, Steenbitare. s. 658
- Sticklingar, se Storspigg (*Gasrerosteus aculeatus*).
- Stockfisk, lufttorkad fisk, huvudsakligen långa, men också torsk. s. 79
- Stod, stoen, se Häst (*Equus ferus*).
- Stor-närs, se Nors (*Osmerus eperlanus*).
- Storspigg (*Gasrerosteus aculeatus*). B: sticklingar. s. 645
- Strand-swalor, se Backsvala (*Riparia riparia*).
- Strandfiklar, strandfickel, se Drillsnäppa (*Tringa hypoleucos*).
- Strandskiähl, se Säl, underfamiljen Phocinae.
- Strandsnäcka (*Litorina litorea*). B: kupungar. s. 645
- Strömming/sill (*Clupea harengus*). B: strömming, ströming, böckling. s. 79, 109, 162, 321, 343, 467, 573, 643, 644, 657
- Strömstare (*Cinclus cinclus*). B: strömstare. s. 647
- Styrbasar, se Gärs (*Gymnocephalus cernua*).
- Stör, atlantisk stör (*Acipenser oxyrhynchus*) eller europeisk stör (*A. sturio*). Man gjorde inte skillnad vid denna tid. B: stör, störlax, stöhr (?). s. 645

- Störja, se Stör (*Acipenser*).
- Sugga, se Gris (*Sus scrofa*).
- Sutare (*Tinca tinca*). B: sutare, sutrar, lindare. s. 644, 645, 647, 648
- Svalor (familjen Hirundinidae). Hussvala (*Delichon urbica*), ladusvala (*Hirundo rustica*) och backsvala (*Riparia riparia*) (se även Backsvala), möjligen också den icke-besläktade tornseglaren (*Apus apus*). B: swal-unge, swalestenar. s. 667
- Svanar (släktet *Cygnus*): knölsvan (*C. olor*) och sångsvan (*C. cygnus*) (förr tamsvan och vildsvan). B: swanar. s. 543
- Svartråtta (*Rattus rattus*). När Broocman hänvisar till råttor menar han sannolikt svart-råttor eftersom brunråttan, *R. norvegicus*, troligen kom till Europa först under 1700-talet och beskrevs vetenskapligt först 1768. Termen *råtta* kan dock också ha använts för möss och sork. B: råttor. s. 112, 302, 303, 353, 776
- Svärdfisk (*Xiphias gladius*). B: svärdfisk. s. 645
- Swal-unge, swalestenar, se Svalor (familjen Hirundinidae).
- Swälgefisk = rovfisk. s. 653
- Syrf eller Sarf, se Sarv (*Scardinius erythrophthalmus*).
- Syrsor, troligen främst Hussyrsa (*Acheta domestica*).
- Såhlar, se Tunga (*Solea solea*).
- Säl, underfamiljen Phocinae. I Sverige främst gråsäl (*Halichoerus grypus*) och knubbsäl (*Phoca vitulina*). I Östergötland jagades gråsäl i viss utsträckning: skäle-Fläsk, strand-skiähl, sääl. s. 545, 645
- Sääl, se Säl, underfamiljen Phocinae.
- Tackor, se Får (*Ovis aries*).
- Tamduva (*Columba livia*). B: dufwor, dufungar, dufwoträck (även ringduva och skogsduva kan ha varit aktuella), krondufwor, kropp-dufwor, påfogeldufwor, turkiska dufwor. s. 35, 103, 269, 312, 352, 353, 444, 445, 554
- Taskekräftor, se Krabbtaska (*Cancer pagurus*).
- Tiedrar, se Tjäder (*Tetrao urogallus*).
- Tjäder (*Tetrao urogallus*). B: kiädrar, kädrar, tiedrar. s. 69, 93, 543
- Tobis, *tobbisen*, se Kungstobis (*Ammodytes tobianus*).
- Tobiskung (*Ammodytes tobianus*). B: sihl. s. 645
- Tonfisk (*Thunnus thynnus*). B: makrillstör. s. 645
- Tordyvlar, familjen Geotrupidae. B: torn-dyflar. s. 554
- Torndyflar, se Tordyvlar, familjen Geotrupidae.
- Torrisk, lufttorkad fisk, huvudsakligen långa, men också torsk.
- Torsk (*Gadus morhua*). B: torsk, Cabeljau, (torrfisk), (stockfisk). s. 104, 643, 645, 660
- Trana (*Grus grus*). B: tranor. s. 543
- Trappar, troligen stortrapp (*Otis tarda*): trap-par. s. 543
- Trutar (*Laurus*). B: fiske-jusar. s. 647
- Trä-mårdar, se Mård (*Martes martes*).
- Tumlare (*Phocoena phocoena*). B: marswin. s. 645
- Tunga (*Solea solea*). B: tungor, såhlar. s. 86, 92, 645
- Tungor, se Tunga (*Solea solea*).
- Tupp, se Höns (*Gallus gallus*).
- Turkiska dufwor, troligen en form av Tamduva (*Columba livia*).
- Tussar, se Vanlig padda (*Bufo bufo*) (kan också vara stor groda).
- Tånglake (*Zoarces viviparus*). B: åhllkusor. s. 645
- Tångsnälla (*Syngnathus typhle*). B: tångsnällor. s. 645
- Tässor, se Vanlig padda (*Bufo bufo*) (kan också vara stor groda).
- Tärnor, fåglar av släktet *Sterna*. B: tärnor. s. 558, 647, 648
- Tättingar (Passeriformes) är den största ordningen bland fåglarna, troligen här främst småfågel. B.: tättingar s. 112
- Ulfwekött ulfweskin, se Varg (*Canis lupus*).
- Ullkor, se Simpiskar (familjen Cottidae).
- Utter (*Lutra lutra*). B: utter, uttrar. s. 543, 554, 647
- Vaktel (*Coturnix coturnix*). B: wachtel. s. 543
- Vanlig padda (*Bufo bufo*). B: padda, tussar, tässor. s. 645, 647, 715

- Vanlig rångräka (*Palaemon adspersus*) och Elegant rångräka (*Palaemon elegans*). (Nordhavsräkan, *Pandalus borealis*, började man inte tråla förrän på 1800-talet). B: räkor. s. 644, 645
- Varg (*Canis lupus*). B: warg, ulfwekött, ulfweskin. s. 50, 99, 110, 111, 167, 168, 183, 294, 509, 543, 545, 546, 547, 548, 549, 668
- Vesslor (*Mustela*). B: wisslor. s. 543, 553
- Vielfrass, se Järv (*Gulo gulo*).
- Vildkatt (*Felis silvestris*). B: wildkattor. s. 543, 548
- Vildsvin (*Sus scrofa*). B: wildswin. s. 543, 546
- Vimma (*Vimba vimba*). B: wimmor. s. 644
- Vinbergssnäcka (*Helix pomatia*). B: snäcker, snäckeberg. s. 356
- Vitling (*Merlangius merlangus*). B: hwitling. s. 645
- Vägglöss (*Cimex lectularius*). B: wägglöss, wägglöss. s. 611, 784
- Wachtel, se Vaktel (*Coturnix coturnix*).
- Walan, se Harr (*Thymallus thymallus*).
- Warg, se Varg (*Canis lupus*).
- Warge-loar, se Lodjur (*Lynx lynx*).
- Wassbukar, se Skarpsill (*Sprattus sprattus*).
- Watnfoglar, wattu-foglar = sjöfåglar, fåglar som främst lever vid sjöar eller hav.
- Wattubi, se Honungsbi (*Apis mellifera*).
- Wattuspinnlar, oklart troligen ospecificikt för spindlar som lever vid vatten. s. 647
- Wildgäss (wallgäss), se Gås (*Anser*).
- Wildkalfwar, benämning på honkalv av främst kronhjort (se hjort).
- Wildkattor, se Vildkatt (*Felis silvestris*).
- Wildswin, se Vildsvin (*Sus scrofa*).
- Wimmor, se Vimma (*Vimba vimba*).
- Wisar, se Honungsbi (*Apis mellifera*).
- Wisslor, se Vesslor (*Mustela*).
- Wrak-änder, se Skrakar (*Mergus*).
- Wäduren, se Får (*Ovis aries*).
- Wägglöss, se Vägglöss (*Cimex lectularius*).
- Wärkbi, se Honungsbi (*Apis mellifera*).
- Zibeth, Zibetz, se Sibetkatter (underfamiljen Viverrinae).
- Åbukar, se Id (*Leuciscus idus*) respektive Färna (*Squalius cephalus*).
- Åhl, se Ål (*Anguilla anguilla*).
- Åhle-Modren, (*folkliga föreställningar*) ”ett underligt Creatur, som the kalla Åhle-Modren, hwilken å alla sidor skall wara full med små hål, ther utur the små Åhl-ungar krypa skola; och när thenna generation sker, wältrar sig thenne ofatte tingest, Åhle-Modren, up i stranderna, dit som Solen om sommartiden hetast i watnet basar”, se Ål (*Anguilla anguilla*). s. 649
- Åhlekingen, (*folkliga föreställningar*) ”efter thenne fisken lyder och achtar Månans omskiftelse. När mulet, rägn, storm och ondt wäder är, går han bäst, i synnerhet när stark Wästan storm är i Siön, som gifwer åhlen bättre fart på resan”, se Ål (*Anguilla anguilla*). s. 650
- Åhlingar, ska egentligen vara åling, se Elritsa (*Phoxinus phoxinus*).
- Åhlskor, se Tånglake (*Zoarces viviparus*).
- Åker-höns, se Rapphöna (*Perdix perdix*).
- Ål (*Anguilla anguilla*). I den folkliga föreställningsvärlden finns de mytiska Åhle-Modren och Åhlekingen (se dessa). B: åhl, silfweråhl, åhle-modren, åhlekingen. s. 104, 107, 108, 156, 182, 644, 645, 646, 649, 650, 651, 653
- Ålingar, ska egentligen vara åling, se Elritsa (*Phoxinus phoxinus*).
- Årta (*Anas querquedula*). B: årtor. s. 647
- Åsna (*Equus africanus asinus*). B: åsnor. s. 85
- Åkta karetsköldpaddan (*Eretmochelys imbricata*). B: sköldpadd. s. 788
- Älg (*Alces alces*). B: elg. s. 108, 110, 166, 543, 544, 782
- Ängrar (skalbaggar av familjen Dermestidae). B: ängrar. s. 302, 766
- Änder, se And.
- Ödlor, se Skogsödlå (*Zootoca vivipara*).
- Öhrwahlar, se Harr (*Thymallus thymallus*).
- Örnar, familjen hökartade fåglar, Acciptridae. I Sverige förekommer havsörn (*Haliaeetus albicilla*) och kungsörn (*Aquila chrysaetos*). B: örnar. s. 543

~: 870 :~

Öronmanet (*Aurelia aurita*), även andra
maneter). B: manetter, siökalfwor. s. 645

RAIMO RAAG

REINERUS REINERI BROOCMAN

Ett liv i nordiska krigets skugga

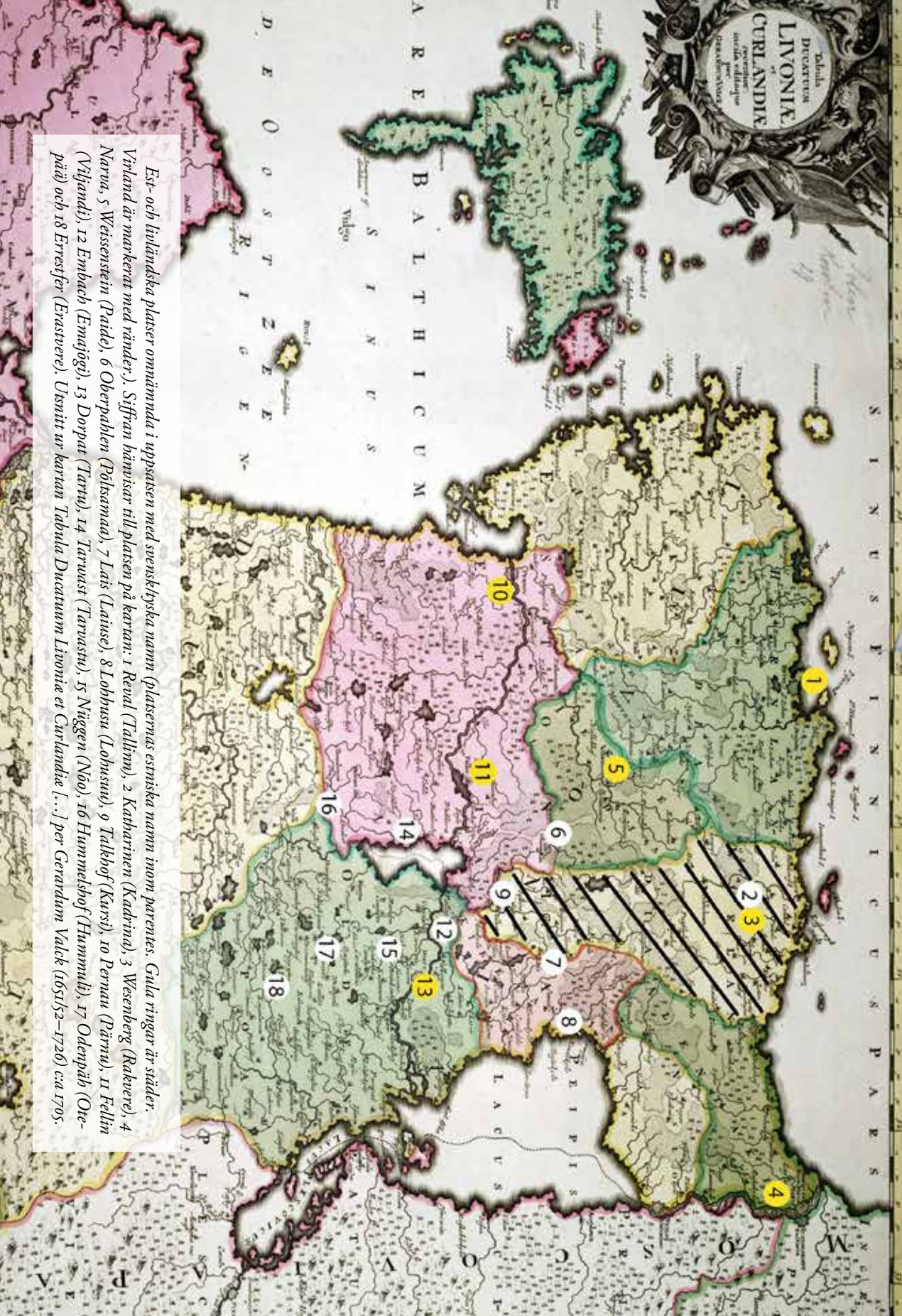
När Reinerus Reineri Broocman, upphovsmannen till Sveriges omfattande hushållsbok, efter en längre tids sjukdom lämnade det jordiska den 3 mars (gamla stilen) 1738, hade han levt ett omväxlande och för sin tid tämligen långt liv. Hans mångsidighet och företagsamhet under en drygt sextioårig levnadsbana har lämnat talrika spår efter sig och givit åtskilliga skribenter i främst Sverige, men även Estland, anledning att från olika utgångspunkter och mer eller mindre utförligt beskriva hans liv och gärning, eller någon specifik del därav. I det som följer görs ett försök att ge en samlad bild av Broocmans familjebakgrund och levnad, samtidigt som några hittills ofullständigt belysta sidor av hans verksamhet kommer att uppmärksammas.

Broocmans tid på jorden sönderfaller i tre tydligt avgränsade perioder. Först uppväxten, studierna och arbetet som pastorsadjunkt i faderns pastorat i den svenska provinsen Livland. Hans andra levnadsperiod, den mest dramatiska, men också mest svårfångade, inleddes när stora nordiska kriget bröt ut och förvandlade hembygden till krigsskådeplats. Lojaliteten till den svenska kronan fick den tjugofyraåriga pastorsadjunkten att 1701 ta tjänst som fältpräst i en livländsk lantmilisbataljon. Efter knappt ett år tog han avsked från det militära och återvände till den äldrige faderns

prästgård för att med honom dela försörjningsbördan för en månghövdad storfamilj. Fadern avled en kort tid därefter samtidigt som fiendens förhärjningar drev Broocman och hans närmaste på flykt. För att klara försörjningen av sig och de sina tog han åter tjänst som fältpräst. När försvaret av Östersjöprovinserna i augusti och september 1710 slutgiltigt kollapsade och tsar Peter I:s styrkor fullbordade erövringen av Livland och Estland, flydde den trettioåriga Broocman åter, först till Nyland och därefter vidare till Stockholm. Sommaren 1712 anlände han med familjen totalt utblottad till Norrköping. Därmed tog hans levnadsperiod sin början. I Norrköping kom han att tillbringa de återstående tjugosex åren av sitt liv som präst, prost, tryckerigrundare, förläggare, skriftställare, herrgårdsägare, brännvinsbrännare och krögare.

FÖRSTA LEVNADSPERIODEN: TIDEN FRAM TILL NORDISKA KRIGETS UTBROT

Reinerus Reineri Broocman föddes den 28 augusti 1677 i Lais (estnisk namnform: Laiuse) i den norra, estnisktalande delen av Livland¹. Födelseorten ligger fem nutida mil norr om Dorpat (estniska: Tartu), den stad där Sveriges andra universitet grundats



Est- och livländska platser omnämnda i uppsatsen med svenskryska namn (platsernas estniska namn inom parentes. Gula ringar är städer.

- Vindlän är markerat med vänder.). Siffran hänvisar till platsen på kartan: 1 Renal (Tällinn), 2 Kabharinen (Kadriind), 3 Wesenberg (Rakvere), 4 Narva, 5 Weissenstein (Paide), 6 Oberpahlen (Põltsamaa), 7 Lais (Laiuse), 8 Lohbust (Lohusuu), 9 Talkhof (Karsvi), 10 Pernau (Pärnu), 11 Fellin (Viljandi), 12 Embach (Emajõgi), 13 Dorpat (Tartu), 14 Tarvast (Taruastu), 15 Nüggen (Nõo), 16 Hammelshof (Hummuli), 17 Odenpäh (Orupää) och 18 Ernestfer (Erastvere). Utsnitt ur kartan Tabula Ducatum Livoniae et Curlandiae [...] per Gerardum Valck (1651/52–1726) ca 1705.

1632. Denna del av nuvarande Estland är ett övergångsområde mellan landets norra flacka och låga kalkstensplatå och södra Estlands karakteristiskt kuperade landskap. I trakterna kring Lais genomkorsas slätten av långsmala moränåsar som löper i nordväst-sydostlig riktning, ofta med mindre sjöar och myrar som bildades i dalarna mellan åsarna då inlandsisen smälte.

Genom sina föräldrar stammade Reinerus Reineri Broocman från två släkter som i kulturhistoriskt hänseende tillhör den tidigmoderna tidens främsta på estniskt område. Modern hette Sophia eller Sophie, som ogift Forselius.² Hon hade två bröder: Andreas och Bengt Gottfried Forselius. Bengt Gottfried är i Estland allmänt känd och högt respekterad som främjare och förnyare av såväl den estniska allmogens skolundervisning som estnikans stavning. Han hann också sammanställa de äldsta bevarade estniska ABC-böckerna innan han inte ens trettio år fyllde i oktober 1688 förolyckades under en båtfärd från Stockholm till Reval (estniska: Tallinn). Den äldre brodern till Reinerus Broocmans mor, Andreas, var kyrkoherde i tätorten Oberpahlen (estniska: Põltsamaa), inte långt från Lais, och gift med Broocmans faster Anna Katharina.³ Därmed förenades familjerna Broocman och Forselius av dubbla äktenskapliga band. Slakten hade delvis svenskt ursprung: Reinerus Broocmans morfar Johannes Haquini Forselius var född i Umeå och hade studerat i Uppsala⁴.

Den släkt som Reinerus Broocmans far tillhörde härstammar från antingen stiftsstadens Hildesheim⁵ i den södra delen av nuvarande tyska delstaten Niedersachsen eller Steinheim⁶ i nordöstra hörnet av nuvarande Nordrhein-Westfalen. Reinerus Broocmans far, farfar och farfars far bar samma för- och släktnamn, varför vår Reinerus Broocman var den fjärde i denna släkt med detta namn, även om stavningen av släktnamnet skiftar något

i källorna: Broc-, Brock-, Broock-, Brooc- respektive -mann, -man i olika kombinationer. I det följande kommer jag att använda namnformen *Broocman* följd av *senior* för fadern och *junior* för sonen. Det är sonen, Broocman junior, som är huvudpersonen i denna levnadsteckning.

Broocman juniors farfar föddes 1609 och växte upp i Mecklenburg, där hans far var präst i staden Schwaan och de närliggande byarna Grenz och Wiendorf, strax söder om Rostock.⁷ 1633, då han var tjugofyra år gammal, kallades han till en professur i grekiska vid det nygrundade gymnasiet i Reval och installerades i tjänsten den 19 juni året därpå.⁸ Jämte sitt dagliga värv vid gymnasiet anslöt han sig till en krets av herdediktare kring Paul Fleming, poeta laureatus och en av de mest betydande tyska barockdiktarna, jämnårig med Broocman. Fleming hade vid sitt första besök i Reval förälskat sig i en köpmansdotter, Elsabe Niehusen, och uppehöll sig därför en tid i staden. Fleming och Broocman tycks ha kommit att stå varandra nära. När Broocman som tjugosexåring den 20 april 1635 äktade den fyra år yngre Dorothea Temme tillägnade Fleming brudparet en hel liten bok med dikter och en novelliknande ramberättelse.⁹

Bekantskapen med Paul Fleming och de andra herdediktarna i Reval inspirerade Reinerus Broocman juniors farfar att ägna sig åt poesi. Närmare femtio tillfällesdikter av honom är kända, avfattade på grekiska, latin, tyska och estniska. Därtill har han översatt tjugofyra psalmer från tyska till estniska i den estniska psalmbok som trycktes 1656.¹⁰ Han har försäkrat sig en oomstridd plats i den estniska litteraturhistorien främst genom fyra bröllopsdikter på estniska, de äldsta kända profana dikterna på detta språk. Den första av dessa skrev han endast tre år efter sin ankomst till Reval och den tillägnades Hans von Höveln och Margaretha Stahl i anledning av deras bröllop i november 1637. Som

en förklaring till varför poeten valt att hylla brudparet med en alexandrin på estniska följde i samma tryck ytterligare en dikt som börjar och slutar med raderna "Andre mögn ein anders treiben; / Ich hab wollen Esthnisch schreiben", Andra må göra annorledes, jag har velat skriva på estniska, i vilken Broocman juniors farfar, inte utan viss konstnärligt motiverad överdrift, påtalade att estniska talas på landet såväl som i städerna, av bönder och ädlingar, lärde, damer, de från Tyskland komna, ung och gammal, samt att Gud fader själv lär sig detta språk och att muserna numera finner behag i estniska. Vid denna tid var esterna enligt ett svenskt ögonvittne från slutet av seklet

stadde uti swår trädodom och Herrskaperne på landet tyckte för sig nyttigast wara, at bibehålla sina bönder uti okunnogheten, och des bättre njuta des trädoms frukt. Hwarföre de ock wille inbilla alt folk, at den Lifländske bonden wore af naturen så dum, at det war för honom omögeligt, at kunna lära läsa.¹¹

Av den anledningen saknade Broocmans språkval och den andra diktens budskap inte sociala undertoner.

I januari 1639 accepterade Broocman juniors farfar en kallelse till att bli lantpräst i socknen Katharinen (estniska: Kadrina) i Virland (estniska: Virumaa) och flyttade dit. Bland de dikter som trycktes i anledning av hans avresa från Reval finns en av Paul Fleming. I Katharinen kom han uppenbarligen att trivas, eftersom han 1642 avvisade en kallelse till tjänsten som estnisk präst vid domkyrkan i Reval. Mot slutet av sin levnad ledde han arbetet med en översättning av Nya testamentet till estniska och redigerade en tidigare utgiven estnisk kyrkohandbok i fyra delar. I Katharinen avled han den 29 november 1647, endast trettioåttå år gammal, och begravdes i Olaikyrkan (estniska: Oleviste kirik) i Reval, i samma kyrka där han och Dorothea Temme

tolv år tidigare låtit viga sig.¹² Änkan gifte om sig med en Joachim Wiebold och avled själv i Reval omkring 1687.¹³

I Katharinen föddes Reinerus Broocmans far, Broocman senior, omkring 1640. Efter studier vid universitetet i Rostock blev även han kyrkoherde, fast inte i guvernementet Estland, utan i Lais i Livland. Där vigdes han till ämbetet i mars 1666.¹⁴ Då Broocman seniors svåger Andreas Forselius avled 1678 kom Broocman senior att efterträda denne som *praepositus cis Embeccam*, prost över de elva församlingar i den del av Dorpats län som låg norr om Embach (estniska: Emajögi), den större å som flyter genom staden Dorpat i väst-östlig riktning och som delade länet i två hälfter. Andreas Forselius hade varit kyrkoherde i tätorten Oberpahlen, några nutida mil väster om Lais. Jämte den ordinarie tjänstgöringen i Lais betjänade Broocman senior under några år i början av 1680-talet också församlingen i Talkhof (estniska: Kursi), drygt två mil sydväst om Lais.

Även Broocman senior har tillförsäkrat sig en hedersam plats i den estniska kulturhistorien, men av andra skäl än sin far. Han var delaktig i ett första rangens pionjärbete: en fullständig översättning av den heliga skrift till estniska. Därvid hörde han tillsammans med svågerns yngre bror Bengt Gottfried Forselius till den personkrets som i samband med bland annat bibelöversättningen utarbetade nya stavningsprinciper för estniska. Den andra av de två konferenser som anordnades för att hjälpa fram bibelöversättningen ägde också rum i Broocman seniors kontrakt, på prästgården Pilistfer (estniska: Pilistvere). Därutöver engagerade sig Broocman senior i främjandet av den estniska allmogens läs- och skrivkunighet. Under hans tjugosex år som prost mellan 1678 och 1704 grundades i hans kontrakt ett flertal skolor för allmogebarn, vilket gjorde kontraktet, som till ytan omfattade den norra halvan av det vidsträckta Dorpats län, till ett

av de skoltätaste på estniskt område. Notabelt är att en av de två allmogeskolor som han lät inrätta i Lais, det egna pastoratet, var en skola för flickor, som år 1692 hade 17 elever¹⁵. Flickskolan i Lais synes ha varit den andra skolan för flickor i hela dåtida Sverige efter Johannes Rudbeckii flickskola, Pigeskolan, i Västerås, grundad 1632. Den broocmanska barnaskaran – som vuxen nämner Broocman junior i sina brev bröderna Erik Johan och Carl Gustaf, ytterligare två yngre bröder samt en syster – växte således upp i en miljö som med nutida syn- och uttryckssätt kan karakteriseras som socialt progressiv.

Broocman junior, vår man, undervisades först i hemmet. En av hans och hans syskons tidiga lärare var Christian Kelch från Pommern. Denne verkade under två år i början av 1680-talet som informator i familjerna Forse-lius och Broocman,¹⁶ det vill säga i Oberpah-len respektive Lais. Han författade senare en berömd livländsk krönika i två band.

Broocman juniors formella skolgång började vid sexton års ålder då han den 24 mars 1694 skrevs in vid Riga lyceum, Schola Carolina, senare mer känt som Lyceum Carolinum. Det var en av de två kungliga latinskolor som lybeckaren Johann Fischer alldeles i början av sin ämbets-tid som superintendent i Livland, 1675, hade utverkat kungens tillstånd att

grunda. Det andra lyceet låg i Dorpat. Enligt Arvid Moller, rektor för lyceet i Dorpat från 1698, var Riga lyceum känt för att förmedla grundliga kunskaper i såväl de klassiska språken grekiska och latin som hebreiska, syriska och koptiska

så at de som derutur Skolen kommo, uti Språken ingen underwisning mera behöfde [vid universitetet i Dorpat], hwilket alt den lärde Skole-Mannen Johan Uppendorp, som war detta Lycei berömliga mångårige Rector, til des han vid sin lefnads slut blef förordnad till Profess. Ling. [språkprofessor] vid Dorpts Academie, allena bestridde.¹⁷

Efter avslutade studier i Riga lyceum begav sig Broocman junior till Dorpat för att fortsätta vid kungliga akademien vid (ån) Emajögi, *in Regia ad Emmam Academia*. Han skrevs in den 6 december 1695.¹⁸ Valet av universitet är föga överraskande. Enligt kungligt påbud var två års studier vid detta lärosäte obligatoriska för var och en som strävade efter en offentlig anställning i Östersjöprovinserna.¹⁹ Här fick Broocman junior genast tillfälle att demonstrera sina språkkunskaper. Dagen efter inskrivningen avfattade han en skrivelse till universitetets rektor på latin och anhöll om stipendium för sina studier.²⁰ Stipendiet beviljades för andra terminen 1696.²¹

I Dorpat studerade Broocman junior för Michael Dau. Dau kom från Marienburg (polska: Malbork) i Kungliga Preussen och innehade under Broocman juniors tid i Dorpat en professur i retorik och poetik. För denne höll Broocman junior en offentlig oration *in pur grigischer Sprache*, på pur grekiska, som han själv uttryckte det.²² Disputation följde den 5 september 1696 under teologiprofessorn Olaus Moberg med avhandlingen *Autotheotes Unigeniti Filii Dei Æterni* (Den sanna gudomligheten hos Den evige Gudens enfödde Son).²³ Avhandlingen dedicerade Broocman junior till fyra personer: generalsuperintendent

Schola Carolina i Riga. Foto: Vincenzo Surace.





Ett av två kvarvarande exemplar av Broocmans avhandling Autotheotes Unigeniti Filii Dei Aeterni (Den sanna gudomligheten hos Den evige Gudens enfödde Son) från Tartu 1696. Den är, i enlighet med dåtida sed, inte särskilt omfattningsrik, utan spänner över endast sexton sidor text på latin, varav en del upptas av hänvisningar till bibelställen, klassiska författare och andra lärde. (Det andra exemplaret förvaras på Finlands nationalbibliotek i Helsingfors.) Tallinna Ülikooli Akadeemiline Raamatukogu (Tallinn-universitetets akademiska bibliotek); signum EAR I-3390.

Johann Fischer, sin far, ståhållaren i Dorpat Gustav Adolf Strömfelt och Johannes Olrau, rådman i Dorpat. Namnen ger en vink om vilka han såg eller ville se som sina beskyddare eller vänner. Samtliga namn, Olrau undantaget, återkommer längre fram i denna levnadsteckning.

Det religiösa klimat som mötte Broocman junior när han anlände till Dorpat, förmodligen redan i Riga, präglades av motsättningen mellan luthersk ortodoxi och pietism. Trots den svenska centralmaktens och kyrkoledningens

förbjudande hållning visavi den pietistiska väckelsen kunde professorerna vid det i förhållande till Stockholm perifert belägna universitetet i Dorpat tillåta sig att ge uttryck för pietistiska sympatier. En sådan var professor Dau. Visserligen beklädde han inte någon av professurerna i teologi, men han befattade sig intensivt med religiösa frågor och var genom sina skrifter både inflytelserik och omtyckt; han ska ha tillförsäkrat sig professorskollegiets oinskränkta sympati.²⁴ Dau är också den akademiska lärare som Broocman junior senare själv skulle nämna som den professor av vilken han särskilt och med flit blivit undervisad.²⁵ En annan pietistiskt sinnad person med stort inflytande i Broocman juniors omgivning var generalsuperintendent Johann Fischer, en av dem som Broocman junior dedicerat sin avhandling till. I kraft av ämbetet som provinsens högste kyrkliga ledare hade Fischer vid universitetets nyinrättande 1690 blivit dess prokansler och utnämnts till förste teologie professor. Att han sympatiserade med pietismen var en offentlig hemlighet. Redan före flytten till Livland i samband med utnämningen till superintendent 1673 och generalsuperintendent 1678, hade Fischer blivit personlig vän till Philipp Jacob Spener, en av pietismens frontfigurer på tyskt område, och korresponderade med honom under sin tid i Livland.²⁶ Fischer sände också sina söner till universitetet i Halle, pietismens högborg, för att studera.²⁷ Såväl Dau som Fischer, liksom andra pietistvänliga professorer, hade följaktligen goda möjligheter att utöva inflytande över studenterna vid universitetet i Dorpat, inklusive Broocman junior.

Det kan inte råda någon tvekan om att Broocman junior under studietiden vid universitetet i Dorpat kom i beröring med den pietistiska kyrkosynen, men hans första bekantskap med sådant tankegods är nog äldre än så. Då Broocman junior var elev vid Riga lyceum var holsteinaren Johann Uppendorp (Uppendorf) rektor för skolan och undervisade eleverna i

prima, avgångsklassen.²⁸ Innan Uppendorp 1677 blev rektor för lyceet hade han varit rektor för Tyska skolan i Stockholm och redan då visat sig hysa sympatier för de religiösa tankegångar som företrädades av Philipp Jakob Spener.²⁹ Därför kan man anta att såväl undervisningen i teologi som predikningarna i Riga lyceum var pietistiskt präglade, i synnerhet som eleverna var befriade från *sången uti Kyrkjan*, som i stället förrättades i skolan, och lärarna var *frje at understödja Prästerna med predikande, på det att ungdomen [eleverna] icke måtte försummas*³⁰. Lyceet är såväl Riga som Dorpat var inrättat av en pietist, generalsuperintendent Fischer, som av kungen också hade anförtrots uppdraget att pröva och anställa lärarna: en rektor, en konrektor, en subrektor och en kollega³¹. På dessa poster tycks Fischer ha föredragit att förordna sådana personer som omfattade samma uppfattning i religiösa frågor som han själv. Både Johann Uppendorp i Riga och Michael Dau i Dorpat är kända för att ha hyst pietistiska sympatier. Den senare blev sedermera professor vid universitetet och, som vi sett, Broocman juniors främste lärare. Eleverna vid lyceerna i Riga och Dorpat studerade således i en pietistiskt präglad miljö.

Frågan är i vilken utsträckning Fischer också medvetet valde att knyta likasinnade, det vill säga pietistvänliga personer till sin verksamhet i övrigt. Även om frågan här inte kan besvaras, går det inte att helt utesluta möjligheten att Broocman junior kan ha haft samröre med pietister och tagit intryck av pietismen inte endast under studieåren i Riga och Dorpat, utan redan under sin uppväxt i Lais med omgivning. Därför är det föga överraskande att han senare i livet, i sin förläggarverksamhet i Norrköping, skulle ge prov på försiktig pietistvänlighet eller åtminstone en förstående hållning mot denna strömning inom den lutherska kyrkan.

Efter Dorpat fortsatte Broocman junior sin utbildning i Wittenberg, reformationens

Rom, där han skrevs in vid universitetet den 11 augusti 1697.³² Även valet av Wittenberg som studieort var väntat. Större delen av de som på 1690-talet läste vid Riga lyceum fortsatte sina studier i Wittenberg.³³ Som centrum för Luthers reformation åtnjöt staden med sitt universitet högt anseende med stor dragningskraft på studenter från Liv- och Estland. Universitetet tolererade emellertid inte avvikelser från den ortodoxt lutherska linjen. Under de sista decennierna av 1600-talet såg Wittenbergteologerna Spener som sin främsta motståndare och på 1690-talet, då Broocman junior studerade vid universitetet, riktades deras fördömanden främst mot professorskollegorna vid universitetet i Halle³⁴, pietismens högborg.

Mot slutet av sin levnad tituleras Broocman junior som magister i präste-, borgar- och bondeståndets riksdagsprotokoll från 1720-talet, i en köpehandling från 1728 och också i ett av de tryck som utkom i anledning av Broocman juniors begravning.³⁵ Det är emellertid oklart vid vilket lärosäte han skulle ha erhållit graden. I maj 1699, då han återkommit till Livland från studierna i Wittenberg, undertecknade han ansökan om att få genomgå pastoralexamen och att erhålla tillstånd att predika, med *Reinerus Broocmannus S.S.* [= Subscriptus] *Theologiae Studiosus*³⁶. Därmed står det klart att han inte blivit magister i Wittenberg. Det är anmärkningsvärt emedan graden i fråga sågs som en säker garanti för en gynnsam karriär i Est- och Livland. De flesta est- och livländare som studerade i Wittenberg gjorde det också med siktet inställt på att bli magister och antalet kulminerade just på 1690-talet,³⁷ det vill säga då Broocman junior låg i Wittenberg. Det är också värt att lägga märke till att han aldrig använde förkortningen *M.* [= Magister] före namnteckningen när han undertecknade sina brev, vilket annars var brukligt. Vanligen skrev han endast namnet eller, mindre ofta, antingen *Reinerus Broocmann, Pastor zu Lais* eller *Reinerus Broocman, Pastor der deutschen*

Gemeine in Norköping. Det är med andra ord föga troligt att han verkligen innehade magistersgraden.

Våren 1699 återvände Broocman junior från studierna i Wittenberg till Livland. Några månader tidigare, i början av januari, hade prästen i Tarwast (estniska: Tarvastu) församling, finländaren Stephan Callenius, avlidit. När Broocman senior nåddes av budskapet om dödsfallet i grannkontraktet riktade han en skrivelse till livländska överkonsistoriet och föreslog sin son, Broocman junior, till den vakanta tjänsten. I sin supplik framhöll fadern sonens meriter: som infödd livländare behärskade han församlingens båda språk, tyska och estniska; han hade erhållit sina lärdomsbevis vid akademien i Dorpat; han hade förkovrat sig vid det vittberömda universitetet i Wittenberg, särskilt i språk, men också i teologi. Dessutom hade han rest genom flera riksstäder i Tyska riket och den berörda församlingen önskade få honom till själasörjare.³⁸ En månad senare inkom en företrädare för församlingen med en skrivelse i samma ärende och upprepade delvis Broocman seniors argument, men betonade med stöd av stadgandena i 1686 års kyrkolag särskilt Broocman juniors kunskaper i estniska samt hans ärbara och anständiga livsföring.³⁹ Ärendet komplicerades av att generalsuperintendent Johann Fischer också skrivit till överkonsistoriet och föreslagit nya innehavare av flera vakanta livländska prästtjänster. Enligt Fischers förslag skulle tjänsten i Tarwast gå till en Heinrich Teuchner, medan Broocman junior skulle tilldelas en adjunktjänst i Nüggen (estniska: Nõo),⁴⁰ strax sydväst om Dorpat, som också skulle stå vakant genom att såväl prästen som kaplanen i församlingen skulle följa med universitetet i Dorpat då det under sommaren 1699 flyttade till Pernau (estniska: Pärnu). Broocman junior fick emellertid ingendera tjänsten eftersom han inför överkonsistoriet inte

genomgått examen rigorosum för erhållande av rätten att predika. Därför anmälde han sig i maj till pastoralexamen.⁴¹ Strax därpå vände sig Broocman senior på nytt till överkonsistoriet. Med hänvisning till sin avtagande arbetsförmåga utbad han sig om att sonen måtte få bli adjunkt hos honom. Efter avlagd examen erhöll Broocman junior predikorrätt och vigdes den 30 juli 1699 till pastorsadjunkt i faderns församling i Lais.⁴²

1690-talets senare hälft var annars en bister tid i stora delar av det svenska riket. Upprepade missväxtår i mitten av decenniet ledde till att skördarna blev mycket små eller praktiskt taget obefintliga. Matbristen medförde hungersnöd och undernäring som i sin tur underlättade spridningen av smittsamma sjukdomar som dysenteri och tyfus. Särskilt hårt drabbades de norra och östra delarna av riket. I Estland och Livland strök under loppet av några få år en femtedel av befolkningen med till följd av svält eller sjukdom.⁴³ Lais socken hörde till de svårast hemsökta områdena. I ett brev till generalsuperintendent Johann Fischer nämner Broocman senior att över 800 personer begravts på kyrkogården i Lais, förutom de som i tysthet slängts på gravhögar.⁴⁴ Om man betänker att Broocman seniors församling räknade omkring 3 500 själar⁴⁵, innebär ett bortfall på drygt åttahundra – närmare en fjärdedel – en avsevärd befolkningsförlust. Fyra decennier senare erinrade sig även Broocman junior hungersnöden när han i andra delen av sin hushållsbok skrev: "[detta] til drog sig 1695. wid början af then stora hungren, som warade 3. hela år, af hwilken 33 000. menniskior swulto ihjel, förutan them, som i skogarna wordo upättna af wild-djur"⁴⁶. Denna befolkningskatastrof har i Estland kallats *suur näljahäda*, den stora hungersnöden, samma benämning som Broocman junior använder i hushållsboken. Men ytterligare prövningar stundade under de närmast följande åren.

ANDRA LEVNADSPERIODEN:
KRIGSÅRENS VIRRVARR

I februari 1700 angrep sachsiska trupper Livland och belägrade Riga. En månad senare attackerade danska styrkor hertigdömet Holstein-Gottorp, som var allierat med Sverige. I augusti förklarade också Ryssland krig mot Sverige och föll in i Ingermanland, i ovetskap om att svenskarna redan lyckats avvärja det danska angreppet och sluta fred med Danmark. I mitten av september inledde den ryska hären en belägring av Narva, drygt elva nutida mil från Lais. Krigshandlingarna inskränkte sig inte till belägringen av staden. Ryska truppavdelningar härjade och plundrade landsbygden i hela nordöstra Estland fram till staden Wesenberg (estniska: Rakvere) som

ligger halvvägs mellan Narva och den estländska provinshuvudstaden Reval.

Efter att det danska hotet avväjts fördes den svenska hären över Östersjön. Den lyckades i november häva belägringen av Narva och besegra tsar Peter I:s armé. Därefter gick de svenska trupperna i vinterkvarter. Hela den svenska fältarmén förlades i östra Estland och Livland, i huvudsak i anslutning till landsvägarna mellan Dorpat och Reval samt Dorpat och Wesenberg–Narva. Därifrån kunde hären vid behov snabbt sättas i rörelse i valfri riktning: mot Narva, Pskov eller Riga. Knutpunkten blev Lais, där kungen inrättade sig i ett hus på borggården i en för övrigt till stora delar förfallen ordensborg. Han hade beslutat sig för att stanna hos sina trupper över vintern i stället för att söka sig till sin huvudstad och

Kopparstick från mitten av 1800-talet föreställande ruinerna efter ordensborgens i Lais/Laiuse. Det var där som Karl XII logerade i fem månader vintern 1701, efter slaget vid Narva. Då torde Broocman junior ha knutit bekantskap med Arvid Horn, vilket fick betydelse för Broocman när han senare flydde till Sverige.



där rekreera sig, vilket annars var brukligt bland dåtidens furstar. Fältkansliet under Carl Piper logerade på godset Kibbijerw (estniska: Kivijärve), en halvmil söder om ordensborgen, och Arvid Horn med livdrabanterna i byarna Pallofer och Irrafer (estniska: Palupere respektive Iravere) strax öster om Kibbijerw.⁴⁷ Från ordensborgen i Lais kom Sverige att styras i fem månader, från den 19 december 1700 till slutet av maj 1701.

Borgen där kungen bodde låg endast drygt tre kilometer från prästgården och Sankt Georgskyrkan i Lais. Det är oklart i vilken utsträckning prostfamiljen hade något umgänge med kungen och hans närmaste följe, men enligt en muntlig tradition i Estland ska Karl XII ofta ha tillbringat vinterkvällarna i prostens sällskap i prästgården.⁴⁸ Kungen ska också ha planterat tre lindar i trädgården bakom prästgården till minne av sina besök; en uråldrig lind på platsen ska enligt traditionen vara det enda av de tre träd som kvarstår i våra dagar.⁴⁹ Även om man har lätt för att betvivla sanningshalten i uppgifter av sådant slag förefaller det ändå troligt att någon form av direkt kontakt mellan kungen och den lokala prästfamiljen ägde rum, i synnerhet som kungen uppenbarligen visade ett visst intresse för den estniska allmogen. Genom hans brev från Lais till systemern Ulrika Eleonora i Stockholm vet vi att han bevistade några estniska allmogebärlor och till och med lät ett sådant gå av stapeln i ordensborgen där han bodde. Hans beskrivning av de estniska bröllopsritualerna är raljant, men i sak korrekt.⁵⁰ Allmogen inkom också med talrika besvärsskrifter till kungen som emellertid sände dem vidare till de lokala myndigheterna, varför de förblev utan åtgärd.⁵¹ Eftersom majestätet uppenbarligen visade intresse för den lokala allmogen, kan man ställa sig frågan varför han då inte skulle ha träffat även ortens själasörjare, tillika prost, med familj. En av de talrika dansfester som de svenska officerarna fördrev sin fritid



Borgruinen i Lais (Lauise) i våra dagar. Foto: Robert Reisman, 2010/Wikimedia Commons.

med på traktens gods anordnades på prästgården i Lais,⁵² men det är obekant om kungen deltog i denna. Ett av kungens förehavanden under tiden i vinterkvarteret nämns annars av Broocman junior i hushållsboken:

Hans Högst Salige Kongelige Majestät Carl then tolfte, tå han effter then lyckelige Narwiska actionen år 1701 hade sitt winterqvarter i Lais, anställde om en dag en elge-jagt i en skog, belägen wid pass 1 Svensk mil ifrå slottet, och sköt med egen hand 3 stora elgar, hwilke til Hans Högst Saliga Kongliga Majestät[s] stora nöje samma afftonen på slädar fördes til slottet, beledsagade af the Kongelige jägarena, som hela wägen blåste i sina waldt horn.⁵³

Vintern 1701 ingick Broocman junior i det äkta ståndet. Bruden hette Anna Catharina Goldhahn. Hon var född 1680 och således tre år yngre än brudgummen. Hennes far Johan Nicolaus Goldhahn var kyrkoherde i Talkhof som ingick i det kontrakt som Broocman senior i sin egenskap av prost förestod. Bröllopet stod i början av året och kan möjligen sättas i samband med pastor Goldhahns frånfalle och det därmed påkomna behovet att finna försörjning för änka och barn. Pastor Goldhahn dog nämligen ”i bittersta armod” någon gång före 8 april 1701. Till hans efterträdare föreslog Broocman

senior sin son.⁵⁴ Även församlingens patron, kaptenen Eberhard von Güntersberg, inkom med en inlaga till livländska överkonsistoriet till förmån för Broocman juniors utnämning,⁵⁵ men utan önskat resultat. Hösten 1701 tog Broocman juniors levnadsbana i stället en helt annan vändning.

Den 10 januari 1701 hade kungen i sitt tillfälliga residens i Lais beordrat generalguvernörerna i Estland och Livland, Axel Julius De la Gardie respektive Erik Dahlbergh, att till provinsernas försvar sätta upp lantmilisbataljoner. I Livland formerades bataljonerna på länsbasis. Varje bataljon skulle omfatta omkring 300 man fördelade på sex kompanier.⁵⁶ Enligt egen utsago anslöt sig Broocman junior på generalguvernör Dahlberghs befallning och på egen bekostnad som fältpräst till överstelöjtnant Berendt Wilhelm Taubes lantmilisbataljon i Oberpahlen och kom att ligga i fält under nästan ett år.⁵⁷ Säkerligen deltog Broocman den 29 december 1701 i slaget vid Errestfer (estniska: Erastvere) sex nutida mil söder om Dorpat, där den livländska fälthären under general Wolmar Anton von Schlippenbach besegrades av en rysk här under generalen en chef Boris Petrovitj Sjeremetjev. Det var den första ryska segern under stora nordiska kriget och tsar Peter visade sin uppskattning genom att efter slaget befordera Sjeremetjev till fältmarskalk. Troligen deltog Broocman junior i juli 1702 även i slaget vid Hummelshof (estniska: Hummuli) söder om sjön Vörtsjärv, där den livländska fälthären återigen led nederlag. I det slaget ska överstelöjtnant Taubes bataljon ha förlorat fyrtio procent av sin numerär.⁵⁸ Resterna av von Schlippenbachs här räddade sig till hamnstaden Pernau. Tydligt var det nu som Broocman junior ”förledes [...] till att tyvärr följa en olycklig kallelse till Pernau som fullkomligt ruinerade mig”⁵⁹. De närmare omständigheterna kring kallelsen och Broocmans otursamma tjänstgöring i Pernau har inte gått att klarlägga.

I juni 1702 riktade Broocman senior en supplik till livländska överkonsistoriet där han anhöll om att sonen måtte få kallas hem från sin tjänstgöring som fältpräst och komma till Lais för att bistå fadern i dennes tjänstgöring.⁶⁰ Samma sommar förvärrades förhållandena på landsbygden i Dorpats län avsevärt. En rysk truppstyrka infann sig vid två tillfällen i Lais och brände ned kyrkan, prästgården och de omkringliggande byarna. Även skolbyggnaderna i bygden och alla skolböcker blev lågornas rov.⁶¹ Människor drevs på flykt från hus och hem inte endast av ryska truppvadlingars framfart, utan även av stråtrövare och marodörer. Tillståndet var såpass otröttat att kyrkoherden i Odenpäh (estniska: Otepää), Adrian Vergin (även: Virginus), på eget initiativ började ordna med vakthållningen och försvaret av trakterna söder om Dorpat där hans pastorat låg.⁶²

Broocman junior hävdade senare att hans tjänstgöring som fältpräst skulle ha fortgått och att han skulle ha hörsammat en uppmaning att följa armén till Polen om inte hans fars tilltagande ålder hade kallat honom tillbaka till Lais. Där levde i bittersta nöd Broocman juniors hustru med parets tre egna barn och fyra barn till Broocman juniors syster som blivit föräldralösa, samt två omyndiga bröder som nu äntligen givits i tjänst. Alla nio barn hade tidigare försörjts av Broocman senior, varför det nu var sonens plikt att bidra till familjens uppehälle.⁶³

Samtidigt öppnade sig en ny möjlighet att förbättra försörjningen för det månghövdade prästhushållet i Lais. Någon gång under året 1700 hade en av prästerna i Broocman seniors kontrakt, före skvadronspredikanten med något tvivelaktigt rykte Gabriel Rubellius från Finland, avlidit. Han hade sedan mitten av 1690-talet förestått församlingen i Lohhusu⁶⁴ (estniska: Lohusuu) vid Peipussjöns nordvästra strand, inte fullt fyra nutida mil nordost om Lais. Genom prästen Rubellius frånfälle

kom det lilla pastoratet att under nästan två år stå ”af själesörgare aldeles ... förlåtit”, trots att Broocman senior i sin egenskap av prost hade ordnat så att prästen i Torma, grannförsamling till Lais och tidigare moderförsamling till Lohhusu, ”några gånger predikade och församlingen med sacramenternes uthdelande betiente”.⁶⁵ Andra präster i grannskapet hade på grund av de otrygga förhållandena inte vågat företa färden till det avsidet belägna Lohhusu, varför Broocman junior begivit sig dit. Detta arrangemang var naturligtvis inte till fyllest. I ett försök att råda bot på problemet vände sig Broocman senior till livländska överkonsistoriet med en anhållan om att hans son skulle utnämnas till präst i Lohhusu, men att denne samtidigt skulle få fortsätta att bistå fadern med att betjäna församlingen i Lais.⁶⁶ Den dubbla tjänstgöringen, dels i Lais, dels i Lohhusu var tydligen behövlig. Vid denna tid var Broocman senior fullt sysselsatt som koordinator av en översättning av Nya testamentet till det nordestniska skriftspråket, ett lagarbete som medfört opåräknade förvecklingar och dragit beklämmande länge ut på tiden.⁶⁷



Kyrkan i Lais (Laiuse), nämndes första gången i skrift 1319. Foto: Ivar Leidus/Wikimedia Commons.

Om sonen kunde minska faderns arbetsbörda genom att ta på sig en del av dennes prästerliga sysslor i Lais samtidigt som han upprätthöll den magra prästtjänsten i Lohhusu, skulle detta innebära att flera flugor sloges i en smäll: Församlingen i Lohhusu skulle äntligen få sin efterlängtade själasörjare, Broocman seniors arbetsbörda skulle minska så han kunde ägna mer tid åt det angelägna översättningsverket och den broocmanska storfamiliens försörjning skulle förbättras. Livländska överkonsistoriet ställde sig bakom förslaget i april 1703, Broocman junior blev präst/pastorsadjunkt i Lohhusu, men kunde fortsätta att bistå fadern i Lais.⁶⁸

Sensommaren 1703 härjade ryssarna i stort sett obehindrade i hela östra Estland och Livland. Ordensborgen i Oberpahlen helt nära Lais brändes ned, liksom städerna Weissenstein (estniska: Paide) och Fellin (estniska: Viljandi) med omkringliggande herrgårdar, kyrkor och byar. De ryska styrkorna återkom i januari 1704 och härjade återigen i trakterna kring Lais, varvid bland andra prästgårdsbyggnaden i Lohhusu lades i aska. Detta föranledde lantprästerna i Dorpats län att med sina familjer och församlingsbor fly till någon befäst stad eller ort längre in i landet.⁶⁹ I hushållsboken skrev Broocman junior att han ”måste tå thet året [1704] lemna alt mitt utsäde til sköfwels, och retirera mig til Reval, tå näst gränsande staden Dorpt af fienden belägrades”⁷⁰. Belägringen hade inletts i juni. Vid striderna i Dorpat stupade Broocman juniors äldre bror Erik Johan den 28 juni då han deltog i ett utfall som de belägrade svenska trupperna gjorde mot fiendens löpgravar.⁷¹ Sällsamt nog stupade även hans yngre bror Carl Gustaf samma datum, fast år 1709 vid Poltava. Båda bröderna hade nått kaptens rang.

Mitt under dessa händelser, vid pingstid 1704, avled Broocman senior till följd av ett slaganfall (*Schlagfluß*). Sonen informerade det livländska överkonsistoriet om dödsfallet i ett



Slaget vid Poltava 1709 skildrat av Louis Caravaque. Det svenska nederlaget vände utvecklingen av det Stora nordiska kriget och ledde bland annat till Sveriges avträde av territorierna i Baltikum och Broocmans flykt till Sverige. För övrigt stupade Broocman juniors yngre bror, kapten Carl Gustaf Broocman, i slaget.

brev daterat i Reval i juni samtidigt som han anhöll om att få överta faderns pastorat och därför anmälde sig till pastoralexamen.⁷² Hans kandidatur stöddes av såväl församlingen som ståthållaren över de estniska distrikten i Livland, Gustaf Adolf Strömfelt,⁷³ som var en av de fyra personer som Broocman junior åtta år tidigare hade dedicerat sin avhandling vid universitetet i Dorpat till. Kungen, som då befann sig i Jarosław i nuvarande sydöstra Polen, förordnade den 18 augusti 1704 Broocman junior ”till att vara Kyrkoherde uti Lais Pastorat i Lifland uti deß framledne faders ställe”⁷⁴. Det skulle emellertid visa sig vara problematiskt att återvända från exilen i Reval till Lais.

I mitten av juli 1704 hade Dorpat kapitulert för den ryska hären och staden med omgivning befann sig i fiendehänder. Därmed inställde sig frågan huruvida prästerna i länet kunde återvända till sina församlingar och där fortsätta sin själasörjande verksamhet

eller inte. Frågan ställdes på sin spets genom att ryssarna krävde att prästerna skulle avlägga trohetsed till tsaren och förbinda sig att inte upprätthålla någon som helst förbindelse med den svenske kungen eller dennes härförrare.⁷⁵ Eftersom Broocman junior kände sig bunden av sin trohetsed till svenske kungen kunde han inte återvända till Lais. I avsaknad av annan försörjningsmöjlighet för sig och sin familj efterkom han i stället överstelöjtnant Heinrich Gustav von Buddenbrocks önskan att för en tid fylla den vakanta tjänsten som fältpredikant vid dennes livländska lantdragonskvadron. Därtill utbad Broocman junior sig om livländska överkonsistoriets bifall i ett brev daterat i Pernau den 2 augusti.⁷⁶ Ännu i oktober hade han varken erhållit besked om sin utnämning till kyrkoherde i Lais eller bifall till tjänstgöringen i von Buddenbrocks lantdragonskvadron och upprepade därför sin anhållan om fullmakt på att få efterträda

sin far på kyrkoherdetjänsten i Lais. Som skäl anförde han sin svåra ekonomiska belägenhet och framhöll också att han hade sju barn att försörja.⁷⁷ Dröjsmålet med utnämningen berodde på att konsistoriet hade önskat förtydliganden av Broocman junior på ett par punkter: Hade någon tvingat honom att söka faderns tjänst och hade någon bett honom att skjuta upp avläggandet av pastorexamen? Båda frågorna besvarades nekande. Han sökte tjänsten av sin, som han uttryckte det, ”egen naturliga inklinatation till sin födelsebygd och särskilda kärlek och tillgivenhet till dess församling”. Beträffande uppskovet med pastorexamen hade han utgått från gällande kyrkoordning.⁷⁸

Förhållandena stabiliserades något då svenska ryttarförband började uppträda i trakterna kring Dorpat, även om själva staden fortfarande befann sig i fiendehand och, jämte det likaså av ryssarna intagna Narva, fungerade som stödjepunkt för ryska härjningspartier. Trots det spända och osäkra läget återvände Broocman junior till sin församling, vilket framgår av ett brev till ståtåhållare Gustav Adolf Strömfelt daterat i Lais den 18 september 1706.⁷⁹

I maj påföljande år deporterades tvåhundra sjuuttonio personer från Dorpat till Moskva och i september samma år ytterligare fyrtio.⁸⁰ Hösten 1707 försökte svenska förband blockera staden från norr och söder trots att de var numerärt underlägsna de ryska styrkorna i området. Ryssarna missbedömde emellertid svenskarnas numerär och trodde att den svenska huvudstyrkan under kung Karl återvänt till Östersjöprovinserna, varpå tsar Peter beordrade generalmajor Otto Rudolf von Schaumburg att med sitt kavalleriregemente från (Sankt) Petersburg undsätta Dorpat. I syfte att omöjliggöra för svenskarna att använda Est- och Livland som uppmarschområde mot den ryska huvudstaden fick de ryska styrkorna order att under sin marsch ödelägga

dessa provinser, en order som också verkställdes.⁸¹ I detta läge drog Broocman junior åter i fält som militärpastor. Han återvände till sitt senaste förband, von Buddenbrocks lantdragonskvadron, som nu fått en ny chef i överseltöjtnant Magnus von Brömsen och som var ett av de förband som deltagit i blockaden av Dorpat. I denna skvadron, som till numerären åtminstone tidvis nådde bataljons styrka,⁸² kvarstod Broocman junior förmodligen tills det upplöstes i Riga då staden efter åtta månaders belägring i juli 1710 kapitulerade för ryssarna. Från Riga torde Broocman junior ha tagit sig till Reval, rimligen sjövägen eftersom landvägen via Pernau var oframkomlig på grund av de ryska styrkornas belägring av denna stad.

Den 29 september 1710 kapitulerade Reval för tsar Peters styrkor. Därmed hade det sista svenska fästet i Östersjöprovinserna fallit. Den hemsökelse som krig, plundring och ödeläggelse samt svaga skördar, nödttid, pest och andra farsoter inneburit hade bland såväl militärer som civilbefolkningen i Östersjöprovinserna utlöst en tämligen omfattande flykt till tryggare orter på andra sidan havet.⁸³ Bland flyktingarna till Finland befann sig Broocman junior med familj. Enligt egen utsago var han fullkomligt utblottad och tvingades sälja de ägodelar som han lyckats få med sig vid flykten till ”Schand Preis”, vrakpris. Hans uppehållsort i Nyland (finska: Uusimaa) låg såpass långt borta från Åbo (finska: Turku) att han inte kunde ta sig till staden till fots för att personligen infinna sig hos ståtåhållare Strömfelt, samtidigt som hans ekonomiska belägenhet hindrade honom från att hyra skjuts. Han undrade också om han som tysk präst, ”ich alß Teutscher Prediger”, kunde beredas tjänst som själasörjare för de tyska officerare, underofficerare och meniga som stod under Strömfelts befäl, för att på så sätt finna försörjning för sig och de sina.⁸⁴ Påståendet om familjens nöd bekräftas av att Broocman junior upptas i

en förteckning över flyktingar i Åbo stift som kom i åtnjutande av kollektmedel som insamlats för flyktingarna i stiftet. Enligt förteckningen utbetalades understödet till Broocman den 25 februari 1711⁸⁵. Under sommaren samma år tycks han också ha erhållit ytterligare någon form av understöd, denna gång genom kungens försorg. I ett brev till kungen i mars 1712 tackar Broocman junior nämligen för den ”höga kungliga nåd” som sommaren innan kommit honom till del, men uppger att han häftade i skuld för mer än hälften och därför nu åter vände sig till kungs och anhöll om ytterligare understöd, antingen i form av hans båda stupade bröders inestående lön som han som deras enda arvinge gjorde anspråk på eller hans egen treåriga ränta på de sjuhundra daler silvermynt han förskaffat ”auß schuldigster Treue”, av vederbörlig trohet, på det att han

hans ”förhatliga fattigdom” kunde avhjälpas så att han och familjen inte skulle tvingas gripa efter den mest förnedrande tiggarsraven, ”allerschimpflichsten Bettlerstab”. De kungliga råden tillstyrkte suppliken och vidarebefordrade ärendet till statskontoret för åtgärd.⁸⁶

TREDJE LEVNADSPERIODEN: NORRKÖPING

Vårvintern 1712 upptogs Broocman junior med ”sin kiäresta”, alltså hustrun Anna Catharina Goldhahn, två barn och två pigor i en förteckning över flyktingar från Finland som uppehöll sig i Stockholm. De två barnen var sönerna Adam Reinhold, född 1706, och Carl Fredric, född 1709. Av sönerns födelseår kan man sluta sig till att de tre egna barn



Geometrisk karta och beskrivning över Strandkvarteret/ Dalskvarteret/ Bergskvarteret och Nordan-kvarteret uti Norrköpings stad med de där uti belägna kvadrater. Utförd 1728-29 av lantmätaren Sven Rydning (? - 1736). Stadsarkivet, Norrköpings kommun.



Hedvigs kyrka i Norrköping från Tyska torget, samt överdelen av porten. Foto: Håkan Tunón, 2014.

som Broocman junior nämner i sitt brev till livländska överkonsistoriet i oktober 1704 (se fotnot 77) inte längre var vid liv. I själva verket ska de i Livland avlidna barnens antal ha varit fyra: två söner och två döttrar som var födda i Livland dog unga.⁸⁷

I Stockholm lyckades Broocman lika lite som i Nyland och Åbo med att finna någon försörjning för sig och de sina. Svenska talade han inte eller åtminstone inte i tillräcklig utsträckning för att kunna tjänstgöra i en svenskspråkig församling och ingen av de prästerliga tjänsterna i Tyska Sankta Gertruds församling i huvudstaden var vakant. På något sätt synes Broocman junior ändå ha varit knuten till denna församling eftersom han på våren 1712 kallades just därifrån av den äldre och sjuklige prosten Johannes Andræ Coelerus, eller Köhler, till att bli dennes biträde i Tyska församlingen i Norrköping.⁸⁸ Det var visserligen en lägre prästtjänst, men den innebar att den medellösa flyktningfamiljen fick en mager, men dock utkomst. Årslönen för biträdande pastor i församlingen var 600 daler kopparmynt plus några smärre tilläggsersättningar, att jämföra med kyrkoherdens årslön som inklusive olika tillägg uppgick till närmare det dubbla.⁸⁹ Tjänsten torde annars ha passat den tyskspråkiga Broocman junior som hand i handske.

Tyska församlingen i Norrköping hade tillkommit i samband med invandringen av tyska och nederländska hantverkare och handelsmän till staden, inte minst till Louis De Geers faktori. Tidigt väcktes tanken på en separat församling för dem, men förslag i den riktningen stötte på hårdnackat motstånd från främst prästerna i Norrköpings stadsförsamling. Motståndarna hävdade att en församling för tyskar och tysktalande innebar en risk för spridandet av irrläror, främst av kalvinistisk art, och att avskiljandet från stadsförsamlingen skulle medföra ekonomiska förluster för denna. Men exdrottning Kristina, till vars underhållsländer Norrköpings stad och slott hörde, lämnade efter ett besök i staden i september 1660 privilegium för den tyska menigheten att bilda egen församling. Eftersom det rädde tveksamhet om exdrottningens befogenheter, bekräftades församlingsbildandet och grundandet av en tysk skola i anslutning till församlingen av ett kungabrev året därpå.⁹⁰

Tyska församlingen blev en personell, inte en territoriell församling. Den finansierades enbart av sina medlemmar som därvid också hade att fullgöra sina skyldigheter gentemot stadsförsamlingen. Antalet hushåll som var anslutna till Tyska församlingen när den väl konsoliderats pendlade mellan 125 och 150,

vilket kunde motsvara mellan femhundra och sexhundra personer.⁹¹

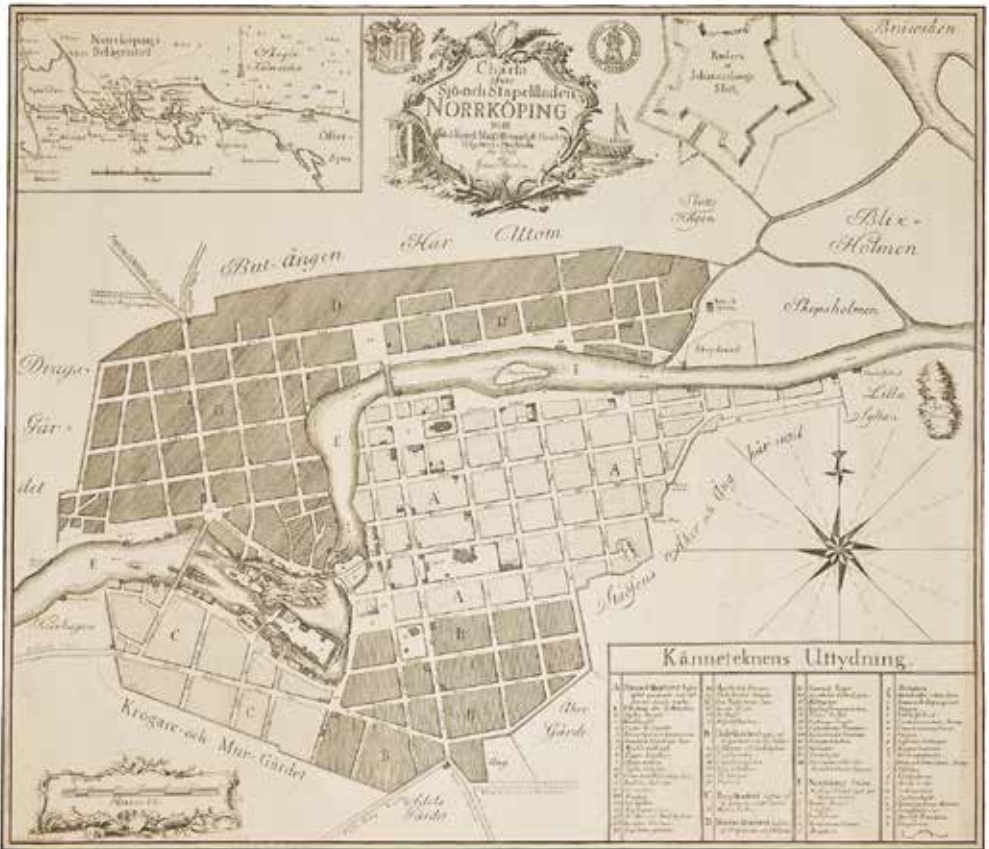
Ett halvår efter familjen Broocmans ankomst till Norrköping, den 11 oktober 1712, avled prosten Köhler efter flera månaders sjukdom, sjuttioett år gammal. En månad senare, den 13 november, erhöll Broocman junior församlingens kallelse att efterträda Köhler. Vid valet, där stiftets biskop Jacob Lang var valförrättare, röstade samtliga församlingsmedlemmar utom en för Broocmans utnämning. Detta kan möjligen tas som indikation på att han under sitt knappa halvår som pastorsadjunkt hunnit vinna popularitet bland församlingens medlemmar. Ytterligare en månad senare, den 10 december, beordrade riksrådet Broocman junior att tillträda kyrkoherdetjänsten. Kungens fullmakt anlände däremot först vid årsskiftet 1713–14. Dröjsmålet berodde på att monarken befann sig fjärran från riket; fullmakten undertecknades i osmanska sultanens slott Timurtaşch nära den trakiska staden Adrianopel (turkiska: Edirne) den 26 juni 1713. Den 21 januari 1714 installerades Broocman junior högtidligt i sitt nya ämbete.⁹²

Norrköping tillhörde vid denna tid jämte Göteborg, Falun och flottstaden Karlskrona de städer i riket som inbördes kunde tävla i storlek om rangplatsen närmast efter Stockholm. En kort tid innan familjen Broocmans ankomst till det som skulle bli deras nya hemstad, mellan oktober 1710 och senhösten 1711, hade stadens befolkning emellertid kraftigt decimerats av en epidemi som hade ryckt bort drygt tvåtusen invånare (av omkring femtusen), de flesta tillhörande stadens fattiga.⁹³ Det skulle ta lång tid för staden, dess näringsliv och handel att återhämta sig helt, trots en växande textilindustri. Betecknande nog intogs ställningen som stadens största företag sedan sekelskiftet 1700 inte längre av Holmens Bruk med dess vapenfaktori och mässingsbruk utan av Drags yllefabriker⁹⁴.

Då Broocman junior inledde sitt värv som själasörjare vid Tyska församlingen i Norrköping var inte endast stadens utan även församlingens ekonomiska ställning svag. Trots delvis frikostiga donationer från medlemmarna uppgick församlingens skulder 1713 till drygt 12.000 daler kopparmynt. Orsaken var att församlingen tagit ett antal lån för att täcka stora utgifter för stensättning av gatorna kring Hedvigs kyrka sommaren 1700, uppförande av ett kyrktorn (fullbordades 1711) och slutförande av prästgård, skola och andra lokaler. Därtill hade konjunkturerna 1709 vänt till det sämre. Broocman junior tycks med själ och hjärta ha gått in för att i samråd med kyrkorådet få församlingens ekonomi på fötter igen. I början av 1717 hade skulderna nedbringats till 4,528 daler kopparmynt och på nyåret 1718 lyckades församlingen göra sig skuldfri genom att träffa en förmånlig överenskommelse med den främsta fordringsägaren.⁹⁵ Prov på gott sinne för ekonomi skulle Broocman junior komma att ge vid flera senare tillfällen, även i privat-ekonomiska sammanhang.

Oavsett besvärliga yttre omständigheter tycks den broocmanska familjen snabbt ha funnit sig till rätta i Norrköping. De var inte heller de enda flyktingarna från andra sidan Östersjön som hamnat i denna stad. En av de första var handelsmannen Henrik Bruyn från Narva som hade sökt burskap redan 1706. En annan var fältskären Joest Andreas Mællelem från samma stad som efter att ha vistats i Norrköping en tid beviljades burskap den 10 september 1710.⁹⁶

Familjen Broocman bodde i Tyska församlingens prästgård på Södra Strömsgatan, nuvarande Fleminggatan, som gränsade till östra kyrkogårdsmuren kring Hedvigs kyrka. Dit torde familjen ha flyttat i samband med familjefaderns utnämning till kyrkoherde i församlingen. Det är oklart huruvida hushållet också omfattade prostens Köhlers änka Hedvig Fult under hennes nådeår, men



Karta över Norrköping 1769. Ritad av lantmätare Jonas Brolin. Centralt på kartan, strax söder om Motala ström, ligger Tyska torget (markerat med ett 2) och Hedvigs kyrka (1). Den öst-västliga gatan precis norr om kyrkan är Fleminggatan (eller Södra Strömsgatan), där Broocmans prästgård låg. I andra kvarteret söder om torget och kyrkan (Kvarteret Lookattn, som är markerat med ett A) låg Broocmans boktryckeri på Drottninggatan. Stadsarkivet, Norrköpings kommun.

eftersom tiden för hennes död inte är bekant kan inte heller motsatsen uteslutas, nämligen att prosten Köhler var änkeman och inte efterlämnade någon hustru eller oförsörjda barn; parets sju barn hade antingen avlidit i unga år eller var redan vuxna.²⁷

Broocman juniors hustru Anna Catharina Goldhahn var den som ansvarade för hem och hushåll. En god inblick i vad det konkret innebar erbjuder det tredje kapitlet i första delen av Broocman juniors hushållsbok, *Om*

en Matmoders Plicht. Även om man kan mistänka att författaren där, liksom i det föregående kapitlet om en husfaders plikt, tecknar en idealbild, kan vi nog utgå från att bilden i hög grad motsvarade de verkliga förhållandena i det broocmanska hushållet.

Grundvalen i hemmet var gudsfruktan. Genom att själv föregå med gott exempel skulle matmor förmå det övriga hushållet att förlita sig på Gud och föra ett gudaktigt leverne; hon skulle också avvärja all

ogudaktighet och ondska. Matmor förväntades inte bara själv, eller låta sina informatörer, fogdar ”eller andre betiente”, förrätta bön morgon och kväll, utan skulle även samla sina barn och tjänstefolket efter sön- och helgdagarnas gudstjänst för att läsa något ”utur en uppbyggelig andelig bok”, hålla bönestund med dem, repetera dagens predikan och fråga vad de mindes av den. Hon skulle inte tillåta att husfolket på helgdagar deltog i dans och lek eller andra ”lustiga samqwäm”, eller att de företog promenader; i stället skulle hon låta tjänstefolket få någon tid för sådant i veckan. ”En christelig Matmoder” skulle vara from och givmild emot de fattiga och arbetsförmögna. Hon skulle bevisa sin make all kärlek och trohet, inte blanda sig i makens sysslor och vid behov endast vänligt och saktmodigt göra honom uppmärksam på felgrepp eller försummelse. Barnen skulle hon uppfostra ”i tucht och Herrans förmaning”, varvid döttrarna skulle anföras till kvinnliga sysslor.

Tjänstefolket skulle inges både fruktan och kärlek för matmor. De skulle förses med mat och dryck, erhålla lön, nyårs- och marknadsgåva och vid ohälsa bestås med såväl vård som medikamenter. De som ”med flit och trohet göra sin tjenst” skulle ihågkommas med någon extraordinär och ovanlig gåva. Fåfånga skulle motarbetas och alla sysslor skulle indelas så att ”hwar och en wet, hward han then ena timmen effter den andra hafwer att göra”. Genom besök under arbetes gång skulle matmor förvissa sig om att sysslorna utfördes väl. Hon skulle även oförmärkt besiktiga husfolkets kamrar, stall och fåhus, i synnerhet ”när hon kan hafwa någon misstancka”. Vidare skulle matmor aldrig inlåta sig i alltför nära förtroende med tjänstefolket, men inte heller hindra dem från att ingå kristligt äktenskap. När hon anställde tjänstefolk skulle hon försäkra sig om att det var ”christeligt och ährligt folck”, men skulle samtidigt undvika att anställa mor och dotter eller två systrar,

”emedan the antingen äro altför goda wänner sins emellan, eller tråta stedse med hwarannan och lefwa uti oenighet”.

Till matmors plikter hörde tillsynen över fåhuset och djuren, inklusive slakten, öl- och vinkällarna. Hon skulle själv eller genom sitt tjänstefolk baka, brygga, bereda tvål och såpa, stöpa ljus, torka, sylta in eller bränna allehanda frukt till brännvin samt förfärdiga konfityrer och likörer. Smör, ost och ägg skulle flitigt sparas och förvaras över sommaren, allehanda sallader av gurkor, rödbetor och annat skulle beredas till vintern, fisk saltas, rökas eller läggas in. Kål skulle hackas, stötas och syltas. Kryddor skulle inhandlas ”en gråss eller til någon myckenhet” för att undvika att senare behöva köpa dem dyrare ”af de små kråmarna”. Då en ny kokerska anställdes skulle en förteckning upprättas över husgeråden så att de skulle kunna avräknas då anställningen upphörde. Vid gästbud skulle matmor tillse att delikata och vällagade rätter serverades, men frosseri och dryckenskap skulle inte tillåtas. Lin och hampa skulle odlas för att beredas till garn och tråd. Matmor ansvarade för att husgeråd och redskap som liar, skårer, hackor och spadar förfärdigades. Hon skulle regelbundet, var fjärde eller sjätte vecka, besiktiga hemmets möbler. Hon skulle bära präktiga och rena kläder och tillse att alla utrymmen, husgeråd och redskap hölls rena. Vintertid skulle lyktor med ljus hängas upp i huset och trapporna hållas upplysta. Hon skulle föra bok över hushållets alla inkomster och utgifter för att hålla ordentlig räkning över penningarna. Eventuellt överskott skulle hon inte låta ”ligga frucht-löse”, utan det skulle sättas in ”på säkra ställen” och förräntas. I annat fall skulle matmor försöka spara och minska utgifterna.

Som synes förutsatte flera av en matmors åligganden att hon kunde läsa och skriva. För Anna Catharina Goldhahn torde detta ha varit helt oproblematiskt eftersom hon vuxit upp i ett prästhem. Hennes skrivkunnighet

tycks emellertid inte vara dokumenterad på annat sätt än genom hennes namnteckning på två bevarade exemplar av det dokument med vilken säteriet Himmelstalund såldes till sonen Carl Fredrik den 17 juni 1736⁹⁸.

I Norrköping fick familjen Broocman raskt tillökning. Vintern 1713 födde Anna Catharina sonen Johan Henric som döptes den 26 februari 1713. Året därpå nedkom hon med sonen Gustaf Adolph som döptes den 17 juni 1714 men som avled redan påföljande vinter; han begravdes den 30 januari 1715. Samma år föddes dottern Anna Catharina och döptes den 2 december 1715. Halvannat år senare nedkom Anna Catharina med sonen Reinert, döpt den 15 juni 1717. Paret Broocmans sista barn blev sonen Benjamin som inträdde i livet den 17 februari 1720 men rycktes bort ett halvår senare, den 21 juli 1720.⁹⁹ Då det sista barnet föddes var Anna Catharina fyrtio år gammal. Av de elva barn som hon hade satt till världen nådde endast fyra vuxen ålder, de livlandsfödda sönerna Adam Reinhold och

Carl Fredric samt sonen Johan Henric och dottern Anna Catharina som båda var födda i Norrköping. Om sonen Reinert inkluderas stiger antalet barn som nådde vuxen ålder till fem, men det har inte varit möjligt att utröna hans vidare levnad varför han får förmodas ha avlidit som barn eller i unga år.

Vad tiden led började Broocman junior umgås med planer på att utge den tyske teologen Christain Scriver's *Seelen-Schatz* på svenska. Det var ett omkring tre tusen sidor tjockt verk utgivet 1675–92 med predikningar som upphovsmannen hållit i Magdeburg. Boken räknas till den lutherska andaktslitteraturens klassiker och anses ha banat vägen för den pietistiska fromhetsrörelsen. Den 5 mars 1719 erhöll Broocman junior av drottning Ulrika Eleonora ett tioårigt privilegium för utgivningen av Scriver's verk,¹⁰⁰ men yttre omständigheter gjorde att han tvingades skrinlägga planerna för en tid. Sommaren 1719 brandskattade tsar Peter I:s galärflotta hela den mellansvenska östkusten. Den 30 juli löpte en flottstyrka under befäl av amiralen Fjodor Matvejevitj Apraksin in i Motala ström och landsatte ett stort antal ryttare och soldater vid Norrköping som ”plundrade och afbrände [...] hela Staden utom tvenne Gårdar och Tullstufwan wid Wästra Tullporten, som för elden blefwo bewarade”, som Broocman juniors son Carl Fredric senare konstaterade i sin östgötiska landskapsbeskrivning. När den ryska flottstyrkan den 3 augusti drog sig tillbaka från Norrköping medförde den som krigsbyte bland annat Holmens Bruks lager av mässing och koppar till ett värde av 274.000 daler kopparmynt. Vid avseglingen noterades att den ryska flottstyrkan uppgick till 384 fartyg.¹⁰¹

Till de många byggnader i staden som förstörts hörde prästgården och Hedvigs kyrka, Tyska församlingens gudstjänstlokal. För andra gången hade Broocman junior varit med om att en och samma fiende ödelägg det



Plaketten om branden och återuppbyggandet på Hedvigs kyrka idag. Foto: Håkan Tunón.

pastorat där han tjänstgjorde: först i Lais och nu i Norrköping. Han resignerade emellertid inte inför detta, utan kom i stället att göra en av de insatser som ofta nämns i samband med hans levnad och som ledde till att församlingen efter hans död lät den finlandsfödde konstnären Johan Stålbom måla det porträtt av honom i naturlig storlek som fortfarande hänger på väggen under orgelläktaren i Hedvigs kyrka. Genom att uppbringa bidrag från enskilda och från staten – inkomsterna från stora sjötullen skulle bidra till kyrkans uppbyggnad – sattes kyrkan åter i stånd ”så at thenna Kyrka, til mångas förundran, är sedermera worden långt härligare upbyggd, än hon för berörde brand varit” och från november 1721 åter kunde användas som gudstjänstlokal.¹⁰² Den insamling som Broocman junior hade initierat inbringade inte endast tillräckliga medel för kyrkans återuppbyggnad, utan resulterade rentav i ett överskott på 15.000 daler kopparmynt som förräntades till kyrkans framtida behov.¹⁰³

Förutom att sörja för återuppbyggnaden av församlingens gudstjänstlokal visade Broocman junior även omsorg om stadens tyska skola. En sådan hade tillkommit på 1630-talet i anslutning till Holmens Bruk och de invandrade tyskarna och holländarna, men hade senare knutits till Tyska församlingen. I sin egenskap av församlingens pastor var Broocman junior inspektor för skolan. Det avbräck i dess undervisning som blivit följden av rysshärjningen sökte han övervinna genom att övertala en pedagog vid namn Mathias Scheele att ta på sig undervisningen i såväl tyska som räknekonst, ett förslag som tillstyrktes av stadens borgmästare.¹⁰⁴

Fredsslutet i Nystad i augusti 1721 innebar att Sverige avträdde Östersjöprovinserna till Ryssland. Därmed ställdes makarna Broocman inför frågan huruvida de skulle återvända till födelsebygden i Livland eller inte. Valet torde inte ha varit alltför svårt att träffa. Den



Johan Stålboms porträtt av Reinerus Reineri Broocman i Hedvigs kyrka, målat efter hans död. Foto: Harri Blomberg, Wikimedia Commons.

mångåriga personliga erfarenheten av förhållandena i det grundligt krigshärjade nordöstra Livland hade de i färskt minne, varför Livland knappast kunde te sig lockande. Vad som skulle kunna tänkas vänta Broocman junior och hans familj där var obekant, liksom frågan hur de nya makthavarna skulle ställa sig till honom som tidigare varit fältpräst i svensk tjänst. I Norrköping hade den nu fyrtiofyråriga familjefadern däremot fått en tjänst som inte endast säkerställde familjens uppehälle, utan också var högst passande för honom som tyskspråkig präst. Dessutom erbjöd livet i Norrköping Broocman junior förutsättningar

för att ge utlopp för den företagsamhet som helt uppenbart var utmärkande för honom. Säkerligen spelade även lojaliteten till monarken en roll i sammanhanget. I flera av sina brev motiverar han sitt handlande med hänvisning till den trohetsed som han har avlagt till rikets monark och under det gångna kriget hade han i sina gärningar visat att det inte var fråga om tomma fraser.

När kriget sålunda var över och de värsta verkningarna av rysshärjningen i Norrköping undanröjts återkom Broocman junior till sina planer på att ge ut en översättning till svenska av Scriverers *Seelen-Schatz*. Eftersom han själv saknade medel för att förverkliga planerna säkerställde han företaget ekonomiskt genom att utverka en uppmaning av kungen till rikets församlingar att förbeställa boken och därtill lämna ett förskott på kostnaden. Detta skedde med ett kungligt brev till domkapitlen den 8 maj 1722.¹⁰⁵ Tryckningen i kungliga tryckeriet i Stockholm framskred emellertid i Broocman juniors tycke i alltför maklig takt, varför han åter skrev till kungs och anhöll om tillstånd att få grunda eget tryckeri. Suppliken bifölls med kungligt privilegium den 13 augusti 1723.¹⁰⁶ Därmed var det första permanenta tryckeriet och förlagsbokhandeln i Norrköping ett faktum, ”Norrköpings första småindustriella nyskapelse efter 1719”¹⁰⁷. Samma år förordnades Broocman junior till prost.¹⁰⁸

Scriverers *Siäle-Skatt* utkom i sin första svenska upplaga ”[m]ed Hennes Kongl. Maj:ts Sweriges Rikes Drottningens allernådigste Privilegio” i sex delar, av vilka den första utgavs hos Johan Henrik Werner i kungliga boktryckeriet i Stockholm 1723 och de resterande fem hos Broocman junior i Norrköping 1724–27. Översättningen tillkom under Broocman juniors ”vård och inseende” och var utförd av Anton(ius) Münchenberg, norrköpingsfödd kyrkoherde i Borg och Löt strax utanför Norrköping. 1728–31 gavs hela Scriverers verk ut på nytt i det broocmanska tryckeriet, denna

gång ”[i]från många tryckfel, som i then förra editionen influtit, med all möjelig flit befriad”, som titelbladet meddelar.

Jämte de fem delarna av Scriverers verk befordrade Broocman junior i rask följd ytterligare skrifter till trycket. 1724 utgavs fyra verk, året därpå tio och påföljande år sex. Främst rörde det sig om mindre alster, *tractater* som han själv kallade dem, vanligen med andligt innehåll och gärna översättningar av tyska lutherska teologer. Det finns emellertid några undantag av profan art. Redan 1724, under tryckeriets första verksamhetsår, utgavs en oration av Johan Skytte om svenskers och götars ursprung, 1725 trycktes *Europeiske regenters skådeplätz* med bilder av regenternas residens, deras namn, gemåler och prinsar samt deras födelsedagar och ålder, 1726 utkom ett nytryck av Andreas Rydelius’ elementärbok i latin, *Grammatista philosophans* och 1727 Anders Celsius’ *En underrettelse huru man efter solens ojämma rörelser bör rätt ställa ett uhrvärk, at thet hela året igenom behåller en jämn och oförändrad gång*. Skriften av Celsius kan tyda på att Broocman junior hyste visst intresse för teknik och himlakroppar, något som ligger i linje med den begynnande upplysningstidens anda. Antagandet om Broocman juniors öppenhet för naturvetenskap och teknik finner också visst stöd i det faktum att han i ett brev till Kungl. Vetenskaps-Societeten i Uppsala beskriver en solförmörkelse den 2 maj 1733 såsom den tedde sig från Norrköpings horisont¹⁰⁹. Redogörelsen är inte endast detaljerad, utan även präntad med prydlig handstil.

Ett av de större verken som tillkom genom Broocman juniors försorg var den första svenska utgåvan av konkordieboken, *Concordia pia*, en samling av de lutherska bekännelsekrifterna som ursprungligen utgivits på tyska 1580. Översättningen hade initierats av riksrådet, var utförd av Broocman junior och Magnus Boræn, som då ännu var docent i Uppsala men som senare blev kyrkoherde i Misterhults

pastorat nära Oskarshamn i Linköpings stift, och gavs ut 1730. Verket inleddes med en historisk följd av Uppsala mötes beslut av 1593.

Förutom bokproduktionen gjorde Broocman junior också ett försök att utge en tidskrift på svenska, *Den förswenskade Patriotten*. Det första numret medföljde *Stockholmske Post-Tidningar* nummer 6, 1727, men därvid blev det.¹¹⁰ Förlaga var det moraliska veckobladet *Der Patriot* som gavs ut i Hamburg 1724–26, en av de inflytelserika periodiska utgåvor som i början av 1700-talet förmedlade upplysningstidens idéer på tyskt område. Uppenbarligen hörde Broocman junior till den krets av människor i Sverige som läste *Der Patriot*.

Broocman junior förstod väl att utveckla den merkantila sidan av boktryckandet. Ett uttryck för detta är hans prospekt och småtryck i vilka han gjorde reklam för sitt förlags produkter. Han sökte och fick tillstånd att sälja sina alster i huvudstaden, på marknader och på landsbygden. För spridningen svarade ombud i andra städer i landet. Han annonserade också i pressen. Därmed blev Broocman junior en föregångsman inom svenskt förlagsväsende.

Det är förmodligen ingen tillfällighet att några av de personer som figurerar i samband med Broocman juniors tryckeri- och förlagsverksamhet direkt eller indirekt hade anknytning till tryckeriägarens födelse- och uppväxtbygder på andra sidan av Östersjön. Bland de allra första trycken som Broocman junior utgav var Johan Skyttes ovan nämnda oration om svenskars och götars ursprung. Detta kan ses som en ärebetygelse åt Skytte, den generalguvernör i Livland som tillskyndat grundandet av universitetet i Dorpat, vid vilket Broocman junior i sin ungdom gjorde sina första akademiska lärospån. Ett annat verk som pekar i livländsk riktning är den svenska översättningen *Ett christeligt memorial, eller minne-book*, som utkom 1726. Verket var författat av den tyske teologen Johann Jacob

Schütz, men översättningen ombesörjdes av Johann(es) Gezelius den yngre, född i Dorpat, senare superintendent i Narva och slutligen biskop i Åbo. Ett tredje namn som har livländsk anknytning är Josias Cederhielm. Han fick sin fyra sidor långa dikt *En Borgerlig aflidens tanckar Nyåbrs morgon 1728* utgiven av Broocman. Den skrevs efter att Cederhielm blivit avskedad från riksrådet. Cederhelms livländska anknytning hänger samman med att han hade tjänstgjort som registrator vid det kungliga kansliets livländska kontor och medföljt kungen till Estland och Livland. Det innebar att han vintern 1701 hade logerat med Carl Piper i Kibbijerw strax söder om kyrkan i Lais. Vid Poltava blev Cederhielm sårad och fången och förblev i rysk fångenskap till 1722. I fångenskapen översatte han ett verk av August Hermann Francke, Hallepietismens frontfigur, till svenska och fick det utgivet hos Johann Köhler i Reval 1718 under titeln *Läbra om Begynnelsen till ett Christeligt Lefverne*¹¹¹. Efter hemkomsten från sina tretton år i Ryssland blev Cederhielm dessutom ”en av pietismens ivrigaste och talangfullaste förespråkare under 1720-talets riksdagar”¹¹², ett förhållande som är värt att notera med tanke på Broocman juniors förmodade pietistiska sympatier. Ett ytterligare exempel på livländsk anknytning, om än lös, står kyrkoherden i Risinge pastorat Sven Laurelius för. Han hade utnämnts till professor vid det till Pernau överflyttade universitetet i Dorpat, men avböjt utnämningen. Han fick en latinsk skrift utgiven av Broocman junior. Tydligare livländsk anknytning hade däremot bokbindaren Niklas Rode i Lund, som nämns som ombud för de skrifter som trycktes på Broocman juniors förlag; han var född i Livland. Slutligen kan nämnas Henric Jacob Sivers, som 1735 blev komminister hos Broocman junior i Hedvigs församling. Han fick hela nio verk utgivna på sin kollegas förlag; hans far var född i Livland.

Att på grundval av dessa band tala om ett livländskt flyktingnätverk i Sverige efter stora nordiska kriget vore att gripa till överord, men det är otvetydigt att Livland låg Broocman junior varmt om hjärtat och att denna sympati avspeglade sig i hans gärning som tryckare, förläggare och skriftställare.

Det broocmanska förlagets bokutgivning ger även stöd för det ovan framförda förmodandet att Broocman junior hyste pietistiska sympatier. Förutom Josias Cederhielm pekar åtminstone ytterligare tre av de broocmanska förlagets författarnamn i den riktningen: Christian Scriver, Lampertus Gedicke och, framför andra, Johann Arndt. Christian Scriver (1629–1693) representeras i utgivningen främst av sin ”härliga postilla”, som Broocman junior 1731 i ett reklamtryck kallade dennes *Siäle-Skatt* med anledning av att en andra upplaga av detta verk färdigställts. Samme författare fick ytterligare fem verk översatta till svenska och utgivna genom Broocman juniors försorg, några av dem till och med i två upplagor. Lampertus Gedicke (1683–1735) hade studerat för August Hermann Francke i Halle, tjänstgjorde i likhet med Broocman junior som fältpräst och är i första hand känd som psalmförfattare. Genom Broocman juniors försorg fick han sin 1718 på tyska publicerade drygt trehundra sidiga skrift om reformationen översatt till svenska och tryckt under titeln *En kort historisk-underrättelse om hela reformationens wärcket*, utgiven 1727. Av pietismens föregångsman Johann Arndt (1555–1621) utgavs på det broocmanska förlaget tre verk i svensk språkdräkt: först *Informatorium biblicum* (1729), sedan den berömda andaktsboken *Fyra anderika böcker om en sann-christendom* (1732; dess första upplaga i Östersjöprovinserna hade tryckts i Johann Fischers tryckeri i Riga 1678–79) och slutligen *The siu konung Davids bot-psalmer, med sall[ig] Johann Arnds [...] anderika utläggningar* (1734). Det synes med andra ord som om Broocman junior i religiöst

hänseende ingalunda var negativt sinnad mot denna strömning inom den lutherska kyrkan. I motsatt fall hade han knappast givit ut så många verk av pietistiska skriftställare under en tid som kyrkopolitiskt ännu präglades av den lutherska ortodoxins hegemoni och statsmaktens avvisande hållning till den pietistiska fromheten.

Bland de skrifter som publicerades av det broocmanska förlaget sticker Johann Arndts ovan nämnda andaktsbok *Fyra anderika böcker om en sann-christendom* (1732) annars ut på ett lite speciellt sätt. Det kungliga rådet greve Carl Piper, som hade lett Karl XII:s fältkansli och tillfångatagits vid Poltava 1709, var en av de karoliner som sympatiserade med pietismen. Under sin fångenskap läste han gärna pietistisk fromhetslitteratur och översatte till svenska även de böner som inleder kapitlen i Johann Arndts andaktsbok *Fyra anderika böcker om en sann-christendom*.¹³ Då Piper avlidit i maj 1716 och hans kvarlevor i slutet av september 1718 förts från Ryssland till Sverige, lät änkan Christina Piper översätta resterande delar av verket och kontaktade Broocman junior för att få översättningen tryckt. Något privilegium för utgivningen hade hon oklokt nog inte skaffat sig, varför Broocman junior kunde trycka upp en upplaga av verket och stoppa förtjänsten i egen ficka, medan han lät Christina Pipers beställning vänta. När Christina Piper fick klart för sig hur landet låg, vände hon sig till kungen, Fredrik I, och menade att hon inte haft för avsikt att göra några affärer på boken men ändå ansåg sig förfördelad och krävde att Broocmans upplaga skulle dras in. Hur tvisten avgjordes är inte bekant.¹⁴ Det faktum att Broocman junior tryckte översättningar till svenska av Arndts verk både före och efter utgivningen av andaktsboken kan emellertid tyda på att publiceringen av andaktsboken låg i linje med Broocman juniors sympatier för eller förståendeställning till pietismen.

Broocman juniors verksamhet som tryckare och förläggare väcker frågan om hans kunskaper i svenska. Ofta framgår det av böckernas titelblad att han tog hjälp av prästkollegor och söner vid översättningen av tyska verk till svenska. Men han var själv också en språkkunnig man. Förutom sitt tyska modersmål behärskade han bevisligen estniska samt de klassiska språken latin och grekiska, säkerligen även hebreiska. Troligen kunde han i någon mån även syriska och koptiska, eftersom dessa språk lärdes ut i Riga lyceum där han studerat. Svenska lärde han sig först i vuxen ålder, efter ankomsten till Stockholm och Norrköping. I ett av sina brev påtalar han sina bristande svenskkunskaper: "ungeachtet ich die Sprache nicht kan".¹¹⁵ Men han var säkerligen inte obekant med detta språk. Hans mor och båda morbröder hade svenska föräldrar och hade växt upp i en svenskspråkig omgivning, i S:t Mattias socken (estniska: Madise) i nordvästra Estlands svenskbygder, där deras i Umeå födde far Johannes Haquini Forselius var pastor från 1641 till sin död 1684.¹¹⁶ Sätillvida besannas till någon del påståendet att Broocman junior ansågs vara svensk.¹¹⁷ Han betecknas annars som tysk,¹¹⁸ men då har man endast tagit hänsyn till ursprunget på fädernet. Tyska var hans vardagsspråk.

Verksamheten i det broocmanska tryckeriet blev förhållandevis omfattande. Tryckeriet hade från första början två pressar.¹¹⁹ Av en supplik till kungen i september 1725, ett år efter att verksamheten kommit i gång, framgår att företaget sysselsatte sexton personer.¹²⁰

I såväl tryckeriet som med förlagsverksamheten bistods Broocman junior även av sina barn, främst de två söner som var födda i Livland, Carl Fredric, och Adam Reinhold, som var faktor, senare tobakshandlare. Redan som artonåring figurerar Carl Fredric för första gången på titelbladet till en av de broocmanska tryckeriets alster: "vplagda och tryckta, hos Carl Friedrich Broocman,

åhr 1727". Boken i fråga är Christian Scriver's *Gottholds fyra hundrade tilfelleliga betrachtelser* i översättning av en blott tjuogoettårig Nils Rosén, senare adlad Rosén von Rosenstein, professor i medicin vid Uppsala universitet, husläkare vid det kungliga hovet och ansedd som den svenska pediatrikens grundare. Carl Fredric studerade sedan vid universitetet i Wittenberg och fick efter återkomsten 1732 eller 1733 kungens tillstånd att överta faderns privilegier.¹²¹ Även den äldsta av Broocman juniors söner, Adam Reinhold, engagerades i verksamheten kring tryckeriet genom att en tid verka som faderns förlagsombud i Örebro innan han återvände till Norrköping och blev tobaksfabrikör. Det ligger nära till hands att förmoda att Broocman juniors beslut att överlämna tryckeri- och förlagsverksamheten till sonen Carl Fredric åtminstone till någon del hängde samman med tvisten med Christina Piper som han blev indragen i. Samtidigt går det inte att bortse från att Broocman junior var femtiofem år gammal då Arndts andaktsbok trycktes och att han jämte sina åligganden som präst och prost hade andra förpliktelser och engagemang. Följaktligen kunde beslutet att lämna över tryckeriet till sonen mycket väl hänga samman med minskad arbetskapacitet till följd av såväl tilltagande ålder som sämre hälsa, kanske även en önskan att kunna ägna sig åt annat medan kropps- och själskrafterna ännu räckte till.

Den 7 september 1728 hade Broocman junior av stockholmsfabrikören Isaac Toutin den äldre förvärvat Himmelstalunds säteri för 12.000 daler kopparmynt.¹²² I köpehandlingen omtalas "huus, trä[d]gård, åker, äng, mulbete, mark, fiske och fiskevatten, Torp och Torpställen". Säteriet ligger på en liten udde i Motala ström strax väster om stadens centrum. Under rysshärjningen sommaren 1719 hade säteriet blivit lågornas rov. Efter förvärvet av Himmelstalund, någon gång på 1730-talet, lät Broocman junior eller sonen Carl Fredric uppföra den nuvarande



Himmelstalunds säteri har medeltida anor. 1608 donerades den till släkten (von) Schulman från Ösel i Estland som 1660 hyrde ut gården till kronan. Kronan inrättade en fabrik och ett lädergarveri på ägorna, men gården blev från 1708 mer känd som hälsobrunn. Efter att ryssarna brände ned Himmelstalund 1719, uppfördes den nuvarande byggnaden i sten. 1728 köpte Broocman junior Himmelstalund. Två år före sin död överlät han gården till sonen Carl Fredrik i vars ägo den förblev till 1761. Foto: Harri Blomberg, Wikimedia Commons.

mangårdsbyggnaden.¹²³ Inte nog med det. Lite tidigare, 1708, hade provinsialläkaren Magnus Gabriel Block, senare adlad von Block, upptäckt en mineralhaltig källa i anslutning till Himmelstalund, strax norr om säteriet. På kort tid utvecklades Himmelstalund till en populär hälsobrunn. Över källan byggdes genom Broocman juniors försorg en brunnssalong som alljämt finns på platsen.¹²⁴ Häls- och sällskapslivet vid salongen skulle snart utökas. I en skrivelse till landshövding Erik Gammal Ehrencrona i januari 1733 beskrev Broocman junior sina svårigheter med att utfodra hästar och boskap på Himmelstalund emedan det *wid ofwannämnde rusthåll faller mycket litet höö*, så att djuren i stället fick halm, *hwilken gifwer ringa styrka*. För att dryga ut mager utfodring användes då för tiden urkokad mäsik från brännvinstillverkning, drank. Som jordägare hade Broocman junior rätt att mot en avgift till kronan bedriva husbehovsbränning, men den mängd drank som därvid erhöles

var enligt hans förmenande otillräcklig. Därför ansökte han om tillstånd att få bränna mer sprit än vad som var tillåtet och, för att få avsättning för brännvinet, öppna en krog i anslutning till brunnen. Några få dagar senare beviljade landshövdingen ”efter skiedd undersökning och intygande” prosten Broocman att ”inrätta en liten krog till Brännwijns förszälljande ”mot en årlig avgift på åtta daler silvermynt till statskassan.¹²⁵ Ändå umgicks Broocman junior med planer på att sälja egendomen till staden som erbjöds att köpa Himmelstalund för 18.000 daler kopparmynt. Staden ställde sig positiv till affären, men den strandade på landshövdingens ovilja att lämna sitt bifall.¹²⁶ I stället sålde Broocman junior i juni 1736 ”af wälbetenckt och berädt mod” Himmelstalund till sonen Carl Fredric, i vars ägo egendomen stannade till dennes död 1761.¹²⁷ Två varianter av köpebrevet finns bevarade. I det ena anges köpeskillingen till 12.000, i det andra till 18 000 daler kopparmynt.



I anslutning till brunnsverksamheten i Himmelstalund öppnade Broocman junior en krog för att få avsättning för det brännvin som han utverkat tillstånd att bränna. Brännvinsbränningen motiverades av behovet av att erhålla drank, urkokad mäsik, som foder till hästarna på rusthället i Himmelstalund. Brunnsalongen (ovan t.v.), brunnsshotellet (ovan t.h.) och Sextstyverskrogen (t.v.). Foto: 'Sakletare' (ovan) och Harri Blomberg (bilderna t.v.), Wikimedia Commons.

Broocman junior avvecklade successivt även sina övriga engagemang. Detta tycks bekräfta det som också skymtar fram i källorna: Hans hälsa sviktade. 1734 förklarade han att han önskade nedlägga sitt prästämbete på grund av sjukdom. Till sin efterträdare föreslog han magister Johan Samuel Ekstein (Eckstein). Denne var född i Stettin, hade prästvigs i Linköping, gifte sig i november 1732 med Broocman juniors dotter Anna Catharina och tjänstgjorde sedan december samma år som komminister hos svärfadern.¹²⁸ Broocman juniors önskan om avsked tillmötesgicks i början av 1735, samtidigt som Ekstein valdes till hans efterträdare som präst i Hedvigs församling.¹²⁹ Till ny komminister efter Ekstein kallades Henric Jacob Sivers från Lybeck, magister från universitetet i Rostock. Denne var inte endast teolog, utan också diktare och naturforskare med livländsk bakgrund – hans far var född i Livland. Under en

forskningsresa i Danmark och Sverige hade Sivers brutit benet och uppehöll sig en längre tid i Linköping när han kallades till tjänsten i Hedvigs församling i Norrköping. Genom att han i augusti 1737 gifte sig med Anna Maria Aschanius, dotter till kyrkoherden Nils Aschanius i Örtomta utanför Linköping, knöt han familjeband med familjen Broocman, eftersom Broocman juniors son, boktryckaren Carl Fredric, en månad senare gifte sig med Anna Marias fyra år yngre syster Magdalena.¹³⁰

Ett företag som Broocman junior uppenbarligen var angelägen om att slutföra, var hushållsboken. Första delen utkom 1736. Dess andra del förmådde Broocman junior själv aldrig färdigställa på grund av sjukdom. Han avled drygt sextio år gammal den 3 mars 1738 och överlämnades till sin Gud vid en begravningsgudstjänst i Hedvigs kyrka den 17 i samma månad.¹³¹ Hushållsbokens andra del slutfördes av andra och utgavs ett år efter upphovsmannens död.

Hustrun Anna Catharina Goldhahn överlevde sin make med sexton år och bodde förmodligen med sin son Carl Fredric på Himmelstalund. På titelbladet till det gravkväde som sonsonen Nils Reinhold Broocman lät trycka i anledning av hennes bortgång uppges att hon avled den 29 januari 1754 och begravdes den 8 februari.¹³² Hon var då nästan 74 år.

När Anna Catharina Goldhahn avled, var sonen Carl Fredric den enda av hennes åtta söner och tre döttrar som ännu var i livet, möjligen med undantag för sonen Johan Henric. Han var döpt i slutet av februari 1713 och blev ekonomisekreterare i Ryssland, och hans dödsdatum är inte känt.¹³³ Ytterligare två av Anna Catharina Goldhahns och Broocman juniors elva barn hade nått vuxen ålder men avled före såväl faderns som moderns frånfälle, nämligen äldste sonen Adam Reinhold och dottern Anna Catharina. Adam Reinhold, född 1706, dog 1734, endast tjugoåttå år gammal, alltså två år före fadern och arton år före modern. Han hade bistått fadern i tryckeriet innan han flyttade till Örebro för att bli handelsman, därjämte kommissionär för böcker från faderns tryckeri. 1727 grundade han i Norrköping tobaksspinneriet Krönta Morian som tillverkade spunnen tobak, det vill säga pip- och tuggtobak.¹³⁴ Sonens företag torde Broocman junior ha haft en kluven inställning till. I hushållsbokens första del, andra avdelningen, ägnar han ett helt kapitel åt tobak och tobaksodling. Han beskriver växten och framhåller nyttan med denna som läkemedel under det att han anför en mängd recept och beskriver tobakskurer mot diverse åkommor, inklusive pest. Samtidigt varnar han för missbruk av tobak. Han anser tobaksrökning, tobakstuggande och snusning, inklusive inandning som luktsnus, vara skadligt för hälsan, därtill skändligt.¹³⁵ Även dottern Anna Catharina dog i mycket unga år. Hon var född 1715. Vid sjutton års ålder gifte hon sig med den femton år äldre Johan Samuel Eckstein som då



Broocmanska familjegraven på Östra Eneby kyrkogård i Norrköping. Foto: Harri Blomberg, Wikimedia Commons.

äktenskapet ingicks var faderns adjunkt och som tre år senare skulle bli hans efterträdare som präst i Tyska församlingen. Med Eckstein fick Anna Catharina Broocman i april 1735 sonen Gottlieb. Ett år senare, också i april, avled hon, endast tjugoett år gammal.¹³⁶

Intresset för familjens ursprung i Livland tycks ha levt kvar bland de broocmanska barnen och barnbarnen. En förteckning över de böcker som såldes på auktion efter sonsonen Nils Reinhold Broocmans frånfälle i maj 1770 inkluderar ett drygt dussin nummer med direkt anknytning till Liv- och Estland. Huvudsakligen är det 1600-talstryck, utgivna i Riga, Dorpat och Reval.¹³⁷ Samme sonson hade som tjugoettåring, under andra halvåret 1754, företagit en resa runt Östersjön tillsammans med den danske historikern Jacob Langebek och besökte då orter som Narva, Reval, Pernau och Riga, men inte farfars och

farfarsfars hembygd i Lais.¹³⁸ Däremot torde han under färden från Narva till Reval ha passerat farfars fars födelseort Katharinen i Virland som ligger vid landsvägen mellan de båda städerna, men detta har inte föranlett någon notering i Broocmans dagbok från resan.

Folk har i alla tider flyttat eller flytt över Östersjön. I sina nya hemtrakter har de kunnat sprida kännedom om sina födelse- och uppväxtbygder, förmedla nya idéer och verka till den nya hembygdens fromma, samtidigt som intresset för ursprungslandet hållits levande. Det är den driftige livländska flyktingen Reinerus Reineri Broocman junior och hans familj ett gott exempel på.

SLUTNOTER

- 1 Om språkförhållandena i Livland under 1600-talet, se Grünthal 2012 (liviska), Raag 2012 (estniska) och Vanags 2012 (lettiska).
- 2 Westerlund & Setterdahl 1919, s. 163.
- 3 Ottow, Lenz & Baerent 1977, s. 226.
- 4 Tering 1984, s. 164; Aarma 1996, s. 403; Aarma 1997, s. 45; Pöldvee 2002, s. 134; Pöldvee 2009, s. 234–239, 252–254.
- 5 Westerlund & Setterdahl 1919, s. 163.
- 6 Gadebusch 1777, D. I, s. 128; Paucker 1849, s. 182–183; Klöker 1993, s. 136.
- 7 Klöker 2005, s. 652. Klöker, i likhet med andra biografier, uppger att farfadern var bördig från Schwa(a)n, Gränzdorf och Wigendorf. Ingen by med namnet Wigendorf tycks emellertid finnas i Mecklenburg. Däremot ligger ett Wiendorf strax väster om Schwaan. Strax nordväst om Schwaan finns också byarna Klein Grenz och Groß Grenz. Troligen är det i dessa orter som Broocman juniors farfars far var kyrkoherde.
- 8 Telschow 2000, s. 34; Vahre 2005, s. 227.
- 9 Telschow 2000, s. 35; Klöker 2005, s. 302–303. Flemings bok är omtryckt i Lappenberg 1865, s. 72–94. Ett exemplar av originalutgåvan *Paull Flemings Gedichte Auff des Ehrvesten Wolgelarten Herrn Reineri Brocmans, der Griechischen Sprache Professorn am Gymnasio zu Revall, Und der Erborn, Viel Ehren und Tugendreichen Jungfrauen Dorotheen Temme, Hochzeit zu Revall, druckts Chr. Reusner 1635 finns i Skokloster slotts bibliotek och ytterligare ett i akademibiblioteket i Tallinn (Tallinna Ülikooli Akadeemiline Raamatukogu).*
- 10 Hans samlade produktion förtecknas i Klöker 2005, s. 652–653. Alla dikter och översättningar som var kända intill år 2000 har utgivits i Brockmann 2000.
- 11 Moller 1755, s. 54.
- 12 Telschow 2000, s. 38–40.
- 13 Aarma 2007, s. 36.
- 14 Köpp 1937, s. 106–107.
- 15 Liiv 1934, s. 247.
- 16 Köpp 1937, s. 109; Pöldvee 2002, s. 133–134.
- 17 Moller 1755, s. 49; se även *Zur Geschichte des Gouvernements-Gymnasiums in Riga 1675–1888*, s. II; Westling 1901, s. 80; Wieselgren 1964, s. 44.
- 18 Tering 1984, s. 340.
- 19 Piirimäe 1985, s. 42; Tering 2008, s. 305, 582.
- 20 RA, Livonica II:471, Broocman junior till rektor vid universitetet i Dorpat 7.12.1695.
- 21 Tering 1984, s. 340.
- 22 RA, Livonica II:416, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 15.06.1704.
- 23 Westerlund & Setterdahl 1919, s. 163; Boëthius 1926, s. 415. Två exemplar av avhandlingen är kända, ett i Finlands nationalbibliotek (tidigare Helsingfors universitetsbibliotek) och ett i Tallinnuniversitetets akademiska bibliotek, se Jaanson 2000, s. 376.
- 24 Rauch 1943, s. 150, 191; Piirimäe 1999, s. 99, 226.
- 25 RA, Livonica II:416, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 15.06.1704.

- 26 Westling 1901, s. 93; Rauch 1943, s. 188–189; Wieselgren 1964, s. 27; Piirimäe 1999, s. 99, 226.
- 27 Tering 2008, s. 306–307.
- 28 *Zur Geschichte des Gouvernements-Gymnasiums in Riga 1675–1888*, s. II.
- 29 Pleijel 1935, s. 157; Rauch 1943, s. 195, 349.
- 30 Moller 1755, s. 50.
- 31 *Zur Geschichte des Gouvernements-Gymnasiums in Riga 1675–1888*, s. I–II. I Dorpat synes lärarna endast ha varit tre, se Moller 1755, s. 49.
- 32 Juntke 1952, s. 36; Tering 1984, s. 340.
- 33 Tering 2008, s. 115.
- 34 Tering 2008, s. 226.
- 35 Norberg 1982, s. 16ff.; Norberg 1978, s. 110ff; Norberg 1975, s. 41ff; Staf 1951, s. 86; Landahl 1939, s. 507; N. Broocman 1738.
- 36 RA, Livonica II:413, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 3.05.1699.
- 37 Tering 2008, s. 357–358, 361.
- 38 RA, Livonica II:413, Broocman senior till livländska överkonsistoriet 4.02.1699.
- 39 RA, Livonica II:413, godsägare i Tarwast till livländska överkonsistoriet, prod. 9.03.1699.
- 40 RA, Livonica II:413, Johann Fischer till livländska överkonsistoriet 8.02.1699.
- 41 RA, Livonica II:413, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 3.05.1699.
- 42 RA, Livonica II:413, Broocman senior till livländska överkonsistoriet 06.06.1699 och 08.07.1699.
- 43 Palli 1996, s. 73.
- 44 Liiv 1938, s. 40; RA, Livonica II:410, Broocman senior till generalsuperintendenten Johann Fischer 13.07.1697. Med uttrycket *som i tysthet har slängts på gravhöggar (auff den Calmuten ... sind verscharret worden)* syftar brevskrivaren på sedvänjan att begrava avlidna i ovigd jord utan prästens medverkan och utan kista eller svepning, ett kvardröjande förkristet bruk hos delar av den estniska allmogen, se Westling 1896, s. 32. Ordet *Calmuten* är estniskt: *kalmud'* gravar, gravhöggar, grifter'.
- 45 Vahtre 2002, s. 110; Vahtre 2005, s. 225.
- 46 Broocman 1739, Afdeln. 8, Cap. 5, § 2.
- 47 Quennerstedt 1916, s. 30–33 och 38.
- 48 Köpp 1925, s. 243. Uppgiften om kungens besök på prästgården i Lais tycks härstamma från Hupel 1774, s. 267, som förmodligen stödjer sig på en muntlig tradition på orten. Uppgiften återges även av Körber 1802, s. 133, som torde vara den *handskrift af pastor E. Körber* som återopas av Quennerstedt 1916, s. 30 och 44.
- 49 Tarkiainen 2002, s. 348. Lindarna nämns redan av Köpp 1925, s. 243.
- 50 Raag 1991. Kungens i Lais skrivna brev till prinsessan är publicerade i Carlson 1893, s. 40–47. Ytterligare bröllop tycks ha ägt rum i Lais denna vinter. Den 20 mars 1701 skrev kungen till sin syster att han *för några dagar måst vara på ett mycke förnämt kåplingasie [bröllop], som var högsaligh hertigens von Gelderns bror-Sons, som begaf sigh eenhändter ända i ächta ståndet.*
- 51 Tarkiainen 2002, s. 349; Palli 1967, s. 41–42.
- 52 Laidre 1996, s. 193.
- 53 Broocman 1739, Afdeln. 8, Cap. 3, § 3.
- 54 RA, Livonica II:414, Broocman senior till livländska överkonsistoriet 08.04.1701. Personuppgifterna om pastor Goldhahn är ytterst knapphändiga; inte ens hustruns namn är känt; se Ottow, Lenz & Baerent 1977, s. 241.
- 55 RA, Livonica II:414, Eberhard von Güntersberg till livländska överkonsistoriet 26.04.1701; RA, Livonica II:385, livländska överkonsistoriet till Broocman senior 04.06.1701.
- 56 Kroon 2007, s. 106–107, 335–336; von Rosen 1936, s. 12; Schartau 1925, s. 52.
- 57 RA, Livonica II:416, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 15.06.1704.
- 58 Kroon 2007, s. 184.

- 59 RA, Livonica II:416, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 15.06.1704.
- 60 RA, Livonica II:415, Broocman senior till livländska överkonsistoriet 18.06.1702.
- 61 Köpp 1937, s. 163; Kuuse 1995, s. 10–11.
- 62 von Rosen 1936, s. 60.
- 63 RA, Livonica II:416, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 15.06.1704.
- 64 Hiitemets 2014 [1933], s. 61–63; Ottow, Lenz & Baerent 1977, s. 397.
- 65 RA, Livonica II:415, Jean Enander till livländska överkonsistoriet, utan datum, *Prod. Pernaviae d. 10 Dec. 1702*. Enander arrenderade kronogodset Avinorm (estniska: Avinurme) som bönderna i Lohhusu sorterade under.
- 66 RA, Livonica II:415, Broocman senior till livländska överkonsistoriet 30.01.1703.
- 67 Köpp 1959, s. 72–74. Om förvecklingarna kring översättningsverket, se Ross 2008, s. 242–245.
- 68 RA, Livonica II:385, livländska överkonsistoriet till Broocman senior 16.02.1703 och 28.04.1703.
- 69 RA, Livonica II:416, Broocman senior till livländska överkonsistoriet 06.05.1704.
- 70 Broocman 1736, Afdeln. 2, Cap. 8, § 17.
- 71 Skytte 1916 [1705], s. 243–246; Moller 1755, s. 100.
- 72 RA, Livonica II:416, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 15.06.1704.
- 73 RA, Livonica II:416, *Eingepfarrte* i Lais till livländska överkonsistoriet, odaterat, *prod. 18 juli 1704*; Köpp 1959, s. 111.
- 74 RA, Riksregistraturet: B635, kunglig fullmakt för Broocman junior att vara kyrkoherde i Lais pastorat i Livland 18.08.1704.
- 75 Moller 1755, s. 118; Köpp 1937, s. 112.
- 76 RA, Livonica II:416, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 02.08.1704.
- 77 RA, Livonica II:416, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 13.10.1704.
- 78 RA, Livonica II:416, Broocman junior till livländska överkonsistoriet 13.10.1704 och ett odaterat brev, *Re. Prod. Pernaviae 30.01.1705*.
- 79 RA, Ekonomiståhållaren i Dorpat (Pernau) Gustav Adolf Strömfelts kontors arkiv, Broocman junior till Gustav Adolf Strömfelt 18.09.1706.
- 80 Laidre 2008, s. 638–641. I februari 1708 deporterades ytterligare drygt åttahundra av Dorpats invånare till Vologda i Ryssland och i juli samma år sprängde ryssarna stadens befästningar och brände ned hela staden innan de övergav den; se Laidre 2008, s. 650–662.
- 81 Laidre 2008, s. 649–651.
- 82 Arfwidsson 1936, s. 401.
- 83 Aminoff-Winberg 2007, s. 51.
- 84 RA, Ekonomiståhållaren i Dorpat (Pernau) Gustav Adolf Strömfelts kontors arkiv, Broocman junior till Gustav Adolf Strömfelt 08.05.1711.
- 85 *Flyktingar i Åbo stift 1709*: www.genealogia.fi/hakem/flykting/flykting51.htm s.v. 6671 (hämtad 02.06.2014).
- 86 RA, Riksregistraturet, B658, kungliga rådens beslut om stöd till Broocman junior, 12.03.1712.
- 87 *Flyktingar i Stockholm 1712*; www.genealogia.fi/hakem/flykting/flykting33.htm s.v. 107 (hämtad 02.06.2014); Westerlund & Setterdahl 1919, s. 163.
- 88 *Svenskt biografiskt lexikon* 1858–59, s. 305; Helmfrid 1971, s. 509.
- 89 Löneuppgifterna avser år 1708. Se Helmfrid 1971, s. 504.
- 90 Kalm 1980, s. 30 ff.; Helmfrid 1993, s. 3, 51 ff.
- 91 Helmfrid 1971, s. 503.
- 92 *Svenskt biografiskt lexikon* 1858–59, s. 305–306; Westerlund & Setterdahl 1919, s. 161, 163; Helmfrid 1971, s. 509.
- 93 Helmfrid 1971, s. 17.
- 94 Helmfrid 1971, s. 3.
- 95 Helmfrid 1971, s. 509.
- 96 Helmfrid 1971, 13.

- 97 Hedvig Fult var född 1644, men tiden för hennes frånfälle är obekant, se Svenska ättartal 1896, s. 197. Johannes Köhlers och Hedvig Fults yngsta barn var sonen Carl, född 1683 och inskriven vid Uppsala universitet 1706, senare kammarskrivare i Stockholm, se Westerlund & Setterdahl 1919, s. 161.
- 98 NSA, Gustavianska Stiftelsen F2:1.
- 99 Westerlund & Setterdahl 1919, s. 163–164.
- 100 Boëthius 1926, s. 417.
- 101 C.F. Broocman 1760, s. 130; Helmfrid 1971, s. 525–526; Ullman 2006, s. 70–72; Ericsson Wolke 2011, s. 243–260.
- 102 Gullberg 1968, s. 146; C.F. Broocman 1760, s. 114.
- 103 NSA, Braad *sine anno*, s. 100.
- 104 Loos 1968, s. 13; Helmfrid 1971, s. 512.
- 105 Boëthius 1926, s. 417.
- 106 Loos 1968, s. 99.
- 107 Söderberg 1968, s. 11.
- 108 NSA, Braad *sine anno*, s. 100; *Svenskt biografiskt lexikon* 1858–59, s. 305; Westerlund & Setterdahl 1919, s. 161.
- 109 UUB, A554, Broocman junior till Kungl. Vetenskaps-Societeten, odaterad.
- 110 Sylwan 1892, s. 131.
- 111 Reval-utgåvan av *Läbra om Begynnelsen utkom utan angivelse av översättare, men tillskrivs Josias Cederhielm av bland andra Wrangel 1895, s. 52, fotnot 2 och s. 360, och Pleijel 1935, s. 224–225. Som Pleijel 1935, s. 180, påpekar hade Cederhielm träffat Francke i Altranstädt i januari 1707 och bevarade för livet avgörande religiösa intryck från detta möte. Exemplaret i Uppsala universitetsbibliotek (signum: Sv. teol. Saml.-bd. 28:707) har inskriften förf. af Aug. Herm. Francke, öfvers. af Josias Cederhielm. Attribueringen till Cederhielm har dragits i tvivel av Beyer 2014, s. 120, med motiveringen att Cederhielm under fångenskapen ska ha vistats mestadels i Moskva där han sörjde för de svenska krigsfångarna och, underförstått, därför inte ska ha haft tid till att översätta Franckes bok. Ryman hävdar motsatsen: De karolinska officerarna, även Cederhielm, importerade Franckes böcker till Moskva för distribution bland medfångarna men också för översättning. Det är efter hemkomsten från Ryssland som Cederhielm inte skulle ha haft tid för översättning; se Ryman 2004, s. 134–135.*
- 112 Pleijel 1935, s. 272.
- 113 Pleijel 1935, s. 224.
- 114 Schück 1923, s. 256–259; Norrhem 2010, s. 208–209; Backman 2016, denna bok s. 922.
- 115 RA, Ekonomiståthållarens i Dorpat (Pernau) G.A. Strömfelts kontor, Broocman junior till Gustaf Adolf Strömfelt 08.05.1711.
- 116 Tering 1984, s. 164; Aarma 1996, s. 403; Aarma 1997, s. 45; Pöldvee 2002, s. 134; Pöldvee 2009, s. 234–239, 252–254.
- 117 Detta hävdar bl.a. Köpp 1937, s. 106, som förmodligen stödjer sig på en anteckning om Broocman junior i en kyrkbok från Lais av pastor Johann Heinrich Mylius, pastor i Lais 1756–79.
- 118 Vahtre 2002, s. 110. Vahtre 2005, s. 225–226, har en utläggning om hur felaktiga påståendena om Broocman juniors svenskhet är, men han beaktar inte moderns otvetydiga svenska bakgrund. Han hävdar att påståendena om Broocman juniors svenskhet enbart bygger på hörsägen och saknar all saklig grund.
- 119 Sundelius 1798, s. 135.
- 120 RA, Broocman junior till Kungl. Maj:t, [utan dagangivelse] september 1725.
- 121 Enligt *Svenskt biografiskt lexikon* 1858, s. 307, övertog Carl Fredric Broocman sin fars tryckeri och privilegier den 15 april 1733. Boëthius 1926, s. 414, och Gullberg 1968, s. 102, uppger däremot att övertagandet ska ha skett ett år tidigare, 1732.

- 122 NSA, Gustavianska Stiftelsen F 2:1, Isaac Toutins tillkännagivande av försäljningen av Himmelstalunds säteri till Reinier Broocman 7.09.1728.
- 123 *Kulturmiljöenheten* 2001, s. 27.
- 124 *Kulturmiljöenheten* 2001, s. 29.
- 125 NSA, Gustavianska Stiftelsen F 2:1, Broocman junior till Erik Gammal Ehrencrona den 12.01.1733 och Ehrencronas beslut den 26.01.1733.
- 126 Hertzman & Ringborg 1857, s. 56.
- 127 NSA, Gustavianska Stiftelsen F 2:1, Broocman juniors tillkännagivande av försäljningen av Himmelstalunds säteri till Carl Fr(i)edrich Broocman 17.06.1736 (två exemplar).
- 128 Westerlund & Setterdahl 1919, s. 164; Gullberg 1968, s. 152.
- 129 Gullberg 1968, s. 152; Boëthius 1926, s. 415; NSA, Braad *sine anno*, s. 100.
- 130 Westén 1814, s. 239–241; Svenskt biografiskt lexikon 1858–59, s. 307; Boëthius 1926, s. 414; Lundgren 1939, s. 188.
- 131 *Bey dem Grabe, 1738; Broocman, Nicolaus, 1738*. Westerlund & Setterdahl 1919, s. 163, uppger dödsdagen enligt nya stilen (14 mars) och datum för begravningsakten till den 31 mars, vilket inte stämmer med vare sig gamla eller nya stilen.
- 132 Broocman, Nils Reinhold 1754.
- 133 NSA, Braad *sine anno*, s. 100; Westerlund & Setterdahl 1919, s. 163.
- 134 C. F. Broocman 1760, s. 133; Schück 1923, s. 88; Söderberg 1968, s. 109–110.
- 135 R. Broocman 1736, Afdeln. 2, Cap. X, § 16–18.
- 136 Westerlund & Setterdahl 1919, s. 163.
- 137 *Förtäkning 1770*.
- 138 Loit 1954, s. 85. Broocmans dagbok finns i UUB, Nordin 1038, men har skrivits först efter resan.

Källor

Riksarkivet (RA)

- Arvid Horns arkiv, 5, E 4282. Skrivelser till Arvid Horn från myndigheter och enskilda.
- Ekonomiståhållaren i Dorpat (Pernau) Gustav Adolf Strömfelts kontors arkiv 1690–1710:14.
- Livonica II:330. Estlands, Livlands och Ingermanlands generalguvernörer samt Ösels guvernörs arkiv. Inkomna brev 1697–1702, 1711.
- Livonica II:385. Livländska överkonsistoriets arkiv. Registratur 1699 (sept.)–1703.
- Livonica II:410. Livländska överkonsistoriets arkiv. Brev och suppliker 1697.
- Livonica II:413. Livländska överkonsistoriets arkiv. Brev och suppliker, supplement 1699.
- Livonica II:414. Livländska överkonsistoriets arkiv. Brev och suppliker 1700–1701.
- Livonica II:415. Livländska överkonsistoriets arkiv. Brev och suppliker 1702–1703.
- Livonica II:416. Livländska överkonsistoriets arkiv. Brev och suppliker 1704–1705.
- Livonica II:471. Dorpat-Pernaus universitetsarkiv. Ansökningar mm. suppliker 1690–1699.
- Riksregistraturet:B635. April–december 1704.
- Riksregistraturet:B658. Januari–Mars 1712.

Uppsala universitetsbibliotek (UUB)

- Kungliga Vetenskapssocietetens enquête rörande solförmörkelsen den 2 maj 1733, A554.
- Personalverser 1710–1739.
- Nordiska samlingen (N) 1038.

Norrköpings stadsarkiv (NSA)

- Braad, Christopher H[enrik], *Ostro-Gothia literata, Det lärda Östergötland ifrån äldre tider framställt och til de närvarande fortsatt, III:de Tomen, ifrån 1687 til och med 1728*, Hjalmar Lundgrens samling, A:26. Gustavianska Stiftelsen, 2:I–2.

Källor och litteratur

- Aarma, Liivi, 1996, "Johann Hornungi ja Bengt Gottfried Forseliusse koostööst", *Keelja Kirjandus* 39, s. 399–406.
- Aarma, Liivi, 1997, "Helsingist pärit pastorid Forsiused ja Forseliused Tallinnas 16. sajandi lõpus ja 17. sajandil", i *Vana Tallinn*, VII (XI), Tallinn, s. 36–54.
- Aarma, Liivi, 2007, *Põhja-Eesti vaimulike lübielood 1525–1885*, Tallinn, 338 s.
- Aminoff-Winberg, Johanna, 2007, *På flykt i eget land. Internflyktingar i Sverige under stora nordiska kriget*, Åbo, 462 s.
- Arfwidsson, Fredrik, 1936, *Försvaret av Östersjöprovinserna 1708–1710, I–II:2*, Gefle, 422 s.
- Backman, Helena, 2016, "Reinerus Broocman som förläggare", i *En fulständig svensk Hus-Hålds-Bok at af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Red. Håkan Tunón, Stockholm, s. 909–927.
- Bey dem Grabe, 1738, *Bey dem Grabe Des Weyland Hoch-Ehr-Würdigen und Hochgelahrten HERRN, Hrn. REINERI BROOCMANNI, [...] Entworffen von Einigen Mittgliedern Des Norköpingischen MINISTERII*, Norköping, 3 s.
- Beyer, Jürgen, 2014, "Pietist Tracts in Swedish, Printed at Reval/Tallinn in the Early Eighteenth Century: Background and Bibliographical Career", *Ajalooline Ajakiri*, 1 (147), s. 115–135. <http://dx.doi.org/10.12697/AA.2014.1.05>
- Boëthius, Bertil, 1926, "Reinerus Reineri Broocman", i *Svenskt biografiskt lexikon*, 6, Stockholm, s. 415–420.
- Brockmann, Reiner, 2000, *Reiner Brockmann. Teosed. PEINEPOY BPOKMANNNOY POIMATA. Reineri Brockmanni opera. Reiner Brockmann's Werke*, koostanud Endel Priidel, Tartu, 436 s.
- Broocman, Carl Fredric, 1760, *Beskrifning Öfwer the I Öster-Götland Befintelige Städter, Slott, Sokne-Kyrkor, Soknar, Säterier, Öfwer-Officers-Boställen, Jernbruk och Prestegårdar, med mera*, Norrköping, 200 + 780 s.
- Broocman, Nicolaus, 1738, *Herdessäng, Framledne Probsten och Kyrkioherden wid Tyska Församlingen I Norkiöping, Den Högårewyrdige och Höglärde Herren, Nu ewinnerligen Salige Herr Mag. Reinerus Broocman, Med hederligt följe til sitt hwilorum beledsagades, som skedde uti Norkiöpings Tyska Kyrkiu den 17. Martij 1738*, Norkiöping, 1 s.
- Broocman, Nils Reinhold, 1754, *Wid Salig Probstens, wid Tyska Församlingen i Norköping, Hög-Årewördige och Hög-Lärde Herr MAG. REINERI BROOCMANS Efterlemnada Makas, Dygdädla Fru ANNÆ CATHARINÆ GOLDHAHNS Graf*, Norkiöping, 4 s.
- Broocman, Reinerus, 1736, *En fulständig svensk hus-hålds-bok [...]*, Första delen, Norkiöping, 763 s.
- Broocman, Reinerus, 1739, *Then Svenska Hus-Hålds-Bokens Andre Del [...]*, Norkiöping, 482 s.
- Carlson, Ernst, 1893, *Konung Karl XII:s egenhändigare bref*, Stockholm, 476 s.
- Ericsson Wolke, Lars 2011, *Sjöslag och rysshärjningar. Kampen om Östersjön under stora nordiska kriget 1700–1721*, Stockholm, 350 s.

- Flyktingar i Åbo stift 1709*: www.genealogia.fi/hakem/flykting/flykting51.htm s.v. 6671 (hämtad 02.06.2014).
- Flyktingar i Stockholm 1712*: www.genealogia.fi/hakem/flykting/flykting33.htm s.v. 107 (hämtad 02.06.2014).
- Friedenthal, Meelis, 2012, "Ateism varauusajal kui ebakindluse väljendus ja kindluse otsimine", i *Ajalooline Ajakiri*, 3/4 (141/142), s. 221–238.
- Förteknig, 1770, *Förteknig på framledne assessor Brocmans bok-samling, som genom auction skall försäljas i huset n:o 57 i Lilla Watn-gränden i trappa up d. octob. 1770*, Upsala, 88 s.
- Gadebusch, Friedrich Konrad, 1777, *Livländische Bibliothek nach alphabetischer Ordnung*, 1, Riga, 366 s.
- Grünthal, Riho, 2012, "Liviska", i *Från Nyens skans till Nya Sverige: Språken i det svenska riket under 1600-talet* (Kungl. Vitterhets Historie och Antikvitets Akademien, Konferenser. 78), utg. av Bo Andersson & Raimo Raag, Stockholm, s. 281–295.
- Gullberg, Erik, 1968, *Norrköpings historia 8. Norrköpings kommunalstyrelse 1719–1862*, Stockholm, 188 s.
- Helmfrid, Björn, 1971, *Norrköpings historia 6. Tiden 1655–1719*, Stockholm, 633 s.
- Helmfrid, Björn, 1993, *Norrköpings Tyska församling, dess genesis och tidiga historia* (Publikationsserie berörande Norrköpings och Norrköpingstraktens historia. 22), Norrköping, 187 s.
- Hertzman, Fr[edrik] & Ringborg, Ludv[ig], *Anteckningar om Norrköpings stad*, II, Örebro, 250 s.
- Hiiemets, Johannes, 2014 [1933], *Torma kibelkonna ajalugu*, Torma, 360 s.
- Hupel, August Wilhelm, 1774, *Topographische Nachrichten von Lief- und Ehstland* 1, Riga, 590 s.
- Jaanson, Ene-Lille, 2000, *Tartu ülikooli trüükikoda 1632–1710. Ajalugu ja trüükiste bibliograafia. Druckerei der Universität Dorpat 1632–1710. Geschichte und Bibliographie der Druckschriften*, Tartu, 511 s.
- Juntke, Fritz, 1952, *Album Academiae Vitebergensis. Jüngere Reihe*, 2 (1660–1710), Halle, 600 s.
- Kalm, Ingvar, 1980, *Hedvigs församling under 300 år. Bidrag till församlingens historia*, Norrköping, 324 s.
- Klöker, Martin, 1993, *Reiner Brockmann und der Revaler Dichter- und Gelehrtenkreis im frühen 17. Jahrhundert*. Magisterarbeit zur Erlangung des Magister artium im Fachbereich Sprach- und Literaturwissenschaft der Universität Osnabrück, Osnabrück, 182 s.
- Klöker, Martin, 2005, *Literarisches Leben in Reval in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts (1600–1657): Institutionen der Gelehrsamkeit und Dichten bei Gelegenheit*, 1 (Frühe Neuzeit. 112), Tübingen. 772 s.
- Kroon, Kalle, 2007, *Kolme krooni ja greifi all Põhjasõjas*, Tallinn, 424 s.
- Kulturmiljöenheten, 2001, *Leonardsberg – Himmelstalund – Skälv. Borgs och Östra Eneby socknar*, Norrköpings kommun (Riksintresse: KE 50–51), Norrköping, 53 s. <http://www.lansstyrelsen.se/ostergotland/SiteCollectionDocuments/sv/samhallsplanering-och-kulturmiljo/landskapsvard/KE5051LEONARBERGHI MMELSTALUNDSK%C3%84LV.pdf>
- Kuuse, Kersti, 1995, *Lohusuu läbi aegade. Küla 1599., kirik 1667., kool 1697. aastast*, [Lohusalu], 304 s.
- Köpp, Juhan, 1925, "Ajalugu", i *Tartumaa: Maateaduseline, majanduseline ja ajalooline kirjeldus (Eesti Kirjanduse Seltsi Kodu-uurimise Toimkonna väljaanne. 6)*, Tartu, s. 242–247.
- Köpp, Juhan, 1937, *Laiuse kibelkonna ajalugu*, Tartu, 711 s.
- Köpp, Johan, 1959, *Kirik ja rahvas, Sugemeid eesti rahva vaimse palge kujunemise teelt*, [utan ort], 320 s.
- Körber, Eduardt, 1802, *Vaterländische Merkwürdigkeiten*, 1, [utan ort], 362 s. *Digitaliserad handschrift i Eesti kirjandusmuuseum*, Tartu,

- EKLA, ÖES, MB 56 (kivike.kirmus.ee hämtad 17.09.2014).
- Laidre, Margus, 1996, *Segern vid Narva. Början till en stormakts fall*, Stockholm, 238 s.
- Laidre, Margus, 2008, *Dorpat 1558–1708. Linn väe ja vaenu vabel*, Tallinn, 704 s.
- Landahl, Sten, 1939, *Bondeståndets riksdagsprotokoll. I, 1720–1727*, Stockholm, 863 s.
- Lappenberg, Johann Martin, 1865, *Paul Flemings deutsche Gedichte, I (Bibliothek des Litterarischen Veriens in Stuttgart, 82)*, Stuttgart, 542 s.
- Liiv, Otto, 1934, "Lisandeid Eesti rahvakooli ajaloole 17. sajandi lõpul", i *Eesti Kirjandus*, 28, s. 219–233, 241–259, 311–331.
- Liiv, Otto, 1938, *Suur näljaeeg Eestis 1695–1697. Valimik dokumente suurest näljaajast (Akadeemilise Ajaloo-Seltsi toimetised IX, Ajaloo Arhiiv III)*, Tartu, 416 s.
- Loit, Aleksander, 1954, "En resa genom östersjöprovinserna år 1754", i *Svio-Estonica XII* (Ny följd 3), s. 82–138.
- Loos, Viggo, 1968, *Norrköpings historia 9. Kulturen i Norrköping 1719–1800-talets mitt*, Stockholm, 176 s.
- Lundgren, Hjalmar, 1939, *På skilda stigar. Essayer och skizzer*, Norrköping, 252 s.
- Moller, Arwid, 1755, *FATA DORPATI. Den I förra tiden namnkunniga Lifländiska Staden Dorpts Öde*, Wästerås, 126 s.
- Norberg, Axel, 1975, *Prästeståndets riksdagsprotokoll. 7, 1726–1731*. Stockholm, 854 s.
- Norberg, Axel, 1978, *Prästeståndets riksdagsprotokoll. 8, 1734*. Stockholm, 643 s.
- Norberg, Axel, 1982, *Prästeståndets riksdagsprotokoll. 6, 1723*. Stockholm, 676 s.
- Norrhem, Svante, 2010, *Christina och Carl Piper. En biografi*, Lund, 288 s.
- Ottow, Martin, Lenz, Wilhelm & Baerent, Paul, 1977, *Die evangelischen Prediger Livlands bis 1918*, Köln, Wien, 529 s.
- Palli, Heldur, 1967, *Kui Raudpea läks. Pildikesi Põhjasõja ajast*, Tallinn, 125 s.
- Palli, Heldur, 1996, *Eesti rahvastiku ajalugu aastani 1712 (Academia. 6)*, Tallinn, 103 s.
- Paucker, Hugo Richard, 1849, *Ebstlands Geistlichkeit in geordneter Zeit- und Reihenfolge*, Reval, 424 s.
- Petrén, Erik, 1990, *Kyrka och makt. Bilder ur svensk kyrkohistoria*, Lund, 332 s.
- Piirimäe, Helmut, 1985, "The Academia Gustavo-Carolina 1690–1710", i *History of Tartu University 1632–1982*, redigerad av Karl Siilivask, s. 35–55.
- Piirimäe, Helmut, 1999, *Ülikoolilinn Pärnu. Pärnu – the University Town*, Tartu, 271 s.
- Pleijel, Hilding, 1935, *Svenska kyrkans historia, Femte bandet, Karolinsk kyrkofromhet, pietism och herrnhutism 1680–1772*, Stockholm, 637 s.
- Pöldvee, Aivar, 2002, "Laiendusi Laiuse haridusloole", i *Põhjasõda, Karl XII ja Laiuse, Ajaloo- ja kirjanduskonverents Laiusel 27. oktoobril 2000, Ettekanded*, Jõgeva, s. 130–147.
- Pöldvee, Aivar, 2009, "Rektor ja pastor Johannes Forselius. Märkmeid eluloost, argielust ja pedagoogikast", i *Läänemere provintside arenguperspektiivid Rootsi suurriigis 16/17. sajandil*, III (Eesti Ajalooarhiivi toimetised. Acta et Commentationes Archivi Historici Estoniae. 17 (24)), koostanud Enn Küng, s. 231–279.
- Quennerstedt, Aug[ust], 1916, *Ur Carl XII:s lefnad*, I, Stockholm, 212 s.
- Raag, Raimo, 1991, "Raudpea Eestimaal pulmas", i *Keel ja Kirjandus*, 34, s. 70–76.
- Raag, Raimo, 1998, "Reinerus Reineri Broocman junior – en baltisk flykting i Sverige", i *Bröd och salt. Svenska kulturkontakter med öst*, redigerad av Roger Gyllin, Ingvar Svanberg och Ingemar Söhrman, Uppsala, s. 55–70.
- Raag, Raimo, 2012, "Estniska", i *Från Nyens skans till Nya Sverige: Språken i det svenska riket under 1600-talet* (Kungl. Vitterhets Historie och Antikvitets Akademien, Konferenser. 78), utg. av Bo Andersson & Raimo Raag, Stockholm, s. 222–248.
- Rauch, Georg von, 1943, *Die Universität Dorpat und das Eindringen der frühen*

- Aufklärung in Livland 1690–1710*, Essen, 471 s. [Nytryck: Hildesheim, New York, 1969.]
- Rosen, Carl von, 1936, *Bidrag till kännedom om de händelser som närmast föregingo svenska stormaktsväldets fall, Andra delen, Andra Afdelningen, Försvaret af Östersjöprovinserna 1701–1704*, Stockholm, 252 s.
- Ross, Kristiina, 2008, "Estonian Bible translations", i *Common Roots of the Latvian and Estonian Literary Languages*, ed. by Kristiina Ross & Pēteris Vanags, Frankfurt am Main, Berlin, Bern, Bruxelles, New York, Oxford, Wien, s. 235–252.
- Ryman, Björn, 2004, "Josias Cederhielm – diplomaten som teolog", i Anders Jarlert (red.), *Arkiv, fakultet, kyrka. Festschrift till Ingmar Brohed*, Lund, s. 129–147.
- Schartau, Sigurd, 1925, "De svenska Östersjöprovinserna vid det stora nordiska krigets utbrott", i *Karolinska Förbundet Årsbok 1924*, s. 1–53.
- Schück, Henrik, 1923, *Den svenska förlagsbokhandelns historia, Senare delen*, Stockholm, 467 s.
- Skytte, Carl Gustaf, 1916 [1705], "Öfversten och kommandanten Carl Gustaf Skyttes berättelse om Dorpats belägring 1704", i *Karolinska krigares dagböcker jämte andra samtida skrifter*, XI, Lund, s. 219–336.
- Staf, Nils, 1951, *Borgarståndets riksdagsprotokoll. 2, 1723*. Stockholm, 691 s.
- Sundelius, Hans Olof, 1798, *Norrköpings minne*, Norrköping, 14 + 716 s.
- Svenska ättartal, 1896, *Svenska ättartal för år 1896*, Ellofte årgången, Stockholm 1896, 504 s.
- Svenskt biografiskt lexikon, 1858–59, *Svenskt biografiskt lexikon* (Ny följd), Andra bandet, Örebro, 397 s.
- Sylwan, Otto, 1892, *Sveriges periodiska litteratur under frihetstidens förra del (till midten af 1750-talet)*, Lund, 245 s.
- Söderberg, Tom, 1968, *Norrköpings historia 7. Norrköpings ekonomiska och sociala historia 1719–1870*, Stockholm, 309 s.
- Tarkiainen, Kari, 2002, "Sagan om Karl XII som trädplanterare", i *Av kärlek till arkiv: Festschrift till Erik Norberg* (Skrifter utgivna av Riksarkivet. 20), Stockholm, s. 348–354.
- Telschow, Kaja, 2000, "Curriculum vitae", i *Reiner Brockmann. Teosed. PEINEPOY BPOKMANNNOY POIMATA. Reineri Brockmanni opera. Reiner Brockmann's Werke*, koostanud Endel Priidel, Tartu, s. 33–40.
- Tering, Arvo, 1984, *Album Academicum der Universität Dorpat (Tartu) 1632–1710* (Publicationes Bibliothecae Unversitatis Litterarum Tartuensis. V), Tallinn, 526 s.
- Tering, Arvo, 2008, *Eesti-, liivi- ja kuramaalased Euroopa ülikoolides 1561–1798*. Tartu, 831 s.
- Ullman, Magnus, 2006, *Rysshärjningarna på Ostkusten sommaren 1719*, Stockholm, 183 s.
- Vahtr, Sulev, 2002, "Reiner Broocmann Laiuse hingekarjasena (1666–1704)", i *Põhjasõda, Karl XII ja Laiuse. Ajaloo- ja kirjanduskonverents Laiusel 27. oktoobril 2000. Ettekanded*, Jõgeva, s. 109–129.
- Vahtr, Sulev, 2005, "Aus dem Leben und Werk von Pastor Reiner Broocmann (ca. 1640–1704)", i *Die baltischen Länder und der Norden: Festschrift für Helmut Piirimäe zum 75. Geburtstag* (Nordistica Tartuensis. 13), herausgegeben von Mati Laur & Enn Küng in Verbindung mit Stig Örjan Ohlsson, Tartu, s. 224–247.
- Wallmann, Johannes, 1995, "Beziehungen des frühen Pietismus zum Baltikum und zu Finnland", i Johannes Wallmann, *Theologie und Frömmigkeit im Zeitalter des Barock. Gesammelte Aufsätze*, Tübingen, s. 249–281.
- Vanags, Pēteris, 2012, "Lettiska", i *Från Nyens skans till Nya Sverige: Språken i det svenska riket under 1600-talet* (Kungl. Vitterhets Historie och Antikvitets Akademien, Konferenser. 78), utg.

- av Bo Andersson & Raimo Raag, Stockholm, s. 260–280.
- Westén, Aron, 1814, *Svenska kongl. hof-clericiets Historia*, 1:3, Örebro, 969 + 5 s.
- Westerlund, Johan Alfred & Setterdahl, Johan Axel, 1919, *Linköpings stifts herdaminne*, D. 3, Linköping, 785 s.
- Westling, Gustav Oskar Fredrik, 1896, *Meddelanden om den kyrkliga kulturen i Estland under det svenska väldets tid: kyrkohistorisk studie*, Sundsvall, 32 s.
- Westling, Fr[edrik], 1901, ”Bidrag till Livlands kyrkohistoria 1656–1710”, *Kyrkohistorisk Årsskrift* (2), s. 43–107.
- Wieselgren, Greta, 1964, ”Johann Fischer – Livlands nye apostel”, i *Svio-Estonica. Studier utgivna av Svensk-estniska samfundet*, XVII, Lund, s. 26–58.
- Wrangel, Ewert, 1895, *Frihetstidens odlingshistoria ur frihetstidens häfder 1718–1733*, Lund, 368 s.
- Zur Geschichte des Gouvernements-Gymnasiums in Riga 1675–1888*, Riga, 1888, 49+85 s.

*Skrifter av Reinerus
Reineri Broocman junior
i kronologisk ordning*

- Autotheotes Unigeniti Filii Dei Aeterni Asserta Disputatione Publica, Quam [...] Sub Præsidio [...] Olavi Mobergi, [...] In Academia Regia ad Emmam, Respondendo piè & modestè tuebitor Auctor Reinerus Broocmannus, [...] ad 5. Septembris, Anno 1696*, Dorpat, 16 s.
- Det warder härmed än ytterligare kungjordt, at salige mr. Christian Scriveris härliga postilla, kallad Gudz barnas härlighet och salighet, i lefwernet, lifdandet och dödenom [...] nu mera är färdig [...]*, Norrköping, 1731, 2 s.
- Thet lofl. svenska publico önskas härmedelst hierteligen Guds nåd och frid af Gudi och wårom herra och frelsare Christo Jesu!*, Norrköping, 1734, 2 s.
- Kort förteckning på innehållet af then fulständiga svenska hushålds boken, som är utgifwen och tryckt i Norkiöping år 1736.*
- En fulständig svensk hus-hålds-bok [...]*, Första delen, Norkiöping, 1736, 763 s.
- Then Svenska Hus-Hålds-Bokens Andre Del [...]*, Norkiöping, 1739, 482 s.

HELENA BACKMAN

BROOCMAN SOM BOKFÖRLÄGGARE

En kyrkoherde som bokentreprenör

Reinerus Broocman föddes i Laiuse (Lais) i den estniska delen av Livland 1677. Efter studier i Tartu (Dorpat) och Wittenberg och återkommen till Livland, flydde Broocman 1711 med fru och barn till Sverige under det Stora nordiska kriget (1700–1721). Redan ett år senare installerades Broocman i den tyska församlingen Hedvig Eleonora i Norrköping, där han sedermera blev kyrkoherde.

Broocman är ett av de första exemplen på en förläggare med akademisk utbildning och med eget boktryckeri i Sverige, en förelöpare till något som skulle bli allt vanligare under 1700-talet, där Lars Salvius (1706–1773) och Peter Momma (1711–1772) blivit kända namn inom den svenska förlagshistorien. Där tidigare boktryckare i Sverige i allmänhet var hantverkare utan större intressen i det man producerade, blev nu tryckeriet del av förläggarens egen produktionskedja med kontroll över både utgivning, tryck och distribution. Bokproduktionen kom i dessa fall att styras av förläggare med insikter och kunskaper om hur bäst sprida och marknadsföra sina produkter.

Broocmans tryckeri i Norrköping har behandlats förlags- och tryckerihistoriskt både i Henrik Schücks *Den svenska förlagsbokhandels historia* och Gustaf Edvard Klemming & Johan Gabriel Nordins *Svensk boktryckeri-historia* 1483–1883, men även i verk av mer lokalhistorisk karaktär om Norrköpings historia och särskilt

Norrköpings tidningar. Två aspekter på Reinerus Broocmans roll som förläggare har stått i särskilt fokus för tidigare forskning: dels de mer eller mindre uttalade pietistiska dragen i den teologiska litteratur som trycktes vid det Broocmanska tryckeriet, dels det sätt Broocman marknadsförde sina publikationer på riksnivå genom direkt påverkan på riksdagens präste- och bondestånd, där han genom direkta kontakter lyckades vinna fördelar.

BOKTRYCKERIET

Kyrkoherden i Tyska församlingen Reinerus Broocman befann sig 1719 i ett krigshärjat Norrköping, där han deltog i kyrkans och stadens återuppbyggnad. Det var som utgivare han kom att börja sin bana i bokbranschen, och motivationen kom från hans vilja att sprida uppbyggliga skrifter. Han hade nämligen redan vid denna tid hyst planer på att ge ut en svensk översättning av Christian Sçivers *Seelenschatz*, den tyske 1600-talsteologens främsta verk.

Att ge ut en bok vid denna tid var en tidskrävande process. Censuren krävde att den först godkändes av censor librorum, ett ämbete inom Kanslikollegium som även höll reda på utfärdade bokprivilegier.¹ Själva genomläsningen sköttes av de teologiska fakulteterna.² Den 5 mars 1719 fick Broocman ett tioårigt

privilegium för den tyske teologen och psalmdiktaren Christian Scrivers *Seelenschatz* utfärdad av dåvarande drottning Ulrica Eleonora.³ För att få ihop kostnaden till tryckningen av översättningen begärde Broocman att konsistorierna skulle få varje församling att subscribera på ett exemplar. Han fick igenom detta sitt önskemål, vilket gick ut med Kungl. Maj:ts brev till domkapitlet 8 maj 1722⁴, och kunde sätta planerna i verket.⁵ Därefter följde en väntan på att den anlitade boktryckaren skulle utföra själva tryckningen.

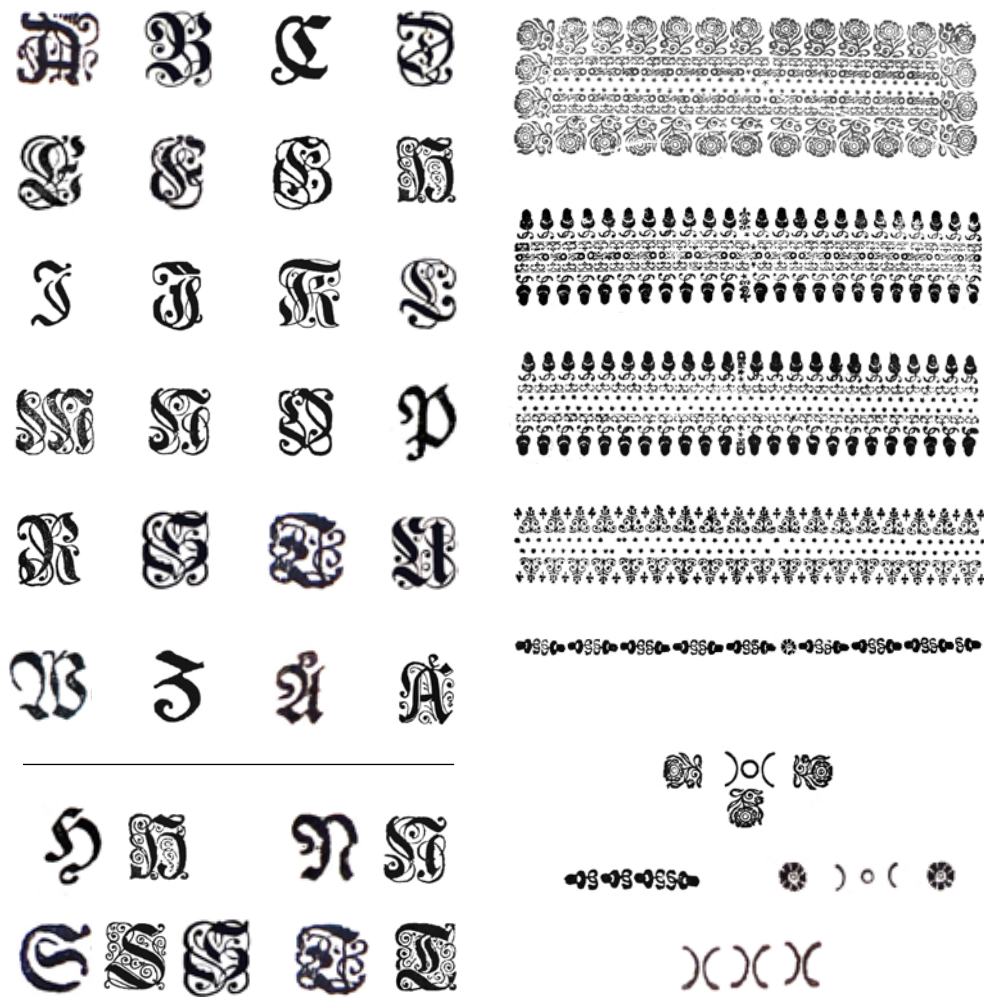
Trycket av den första delen av Scrivers *Siäle-skatt* om drygt 300 sidor hos boktryckare Johan Henrich Werner i Stockholm 1723 fortskred långsamt och visade sig bli mer kostsamt än vad som beräknats.⁶ Broocman visade nu prov på sin driftighet genom att ta saken i egna händer. Han ansökte hos Kungl. Maj:tt att få bedriva eget tryckeri i Norrköping, och privilegium utfärdades den 13 augusti år 1723⁷. Del 2 och 3 av Scrivers *Siäle-skatt*, omfattande 664 respektive 1272 sidor utkom från detta tryckeri redan året därpå, vid sidan av andra, mindre omfattande verk. Boktryckeriet hade därmed kommit igång med full verksamhet.⁸

Antalet boktryckerier i Sverige var inte större än 15 vid sekelskiftet 1700, en siffra som fördubblades till 30 fram till 1800. Av dessa fanns då 14 tryckerier i Stockholm och de övriga i 21 olika orter, främst stiftsstäderna, som hade behov av boktryckeri för gymnasier och konsistorierna.⁹ Hamnstadn Norrköping var vid 1700-talets början Östergötlands främsta handelsstad, med en uppskattad befolkning kring om ungefär drygt 3.000 personer¹⁰ och före krigshärjningarna dessutom landets andra eller tredje största hantverksstad,¹¹ och var således en plats med goda förutsättningar för en småindustri. Här inrymdes Broocmans tryckeri till en början i en liten byggnad inne på gården till Drottninggatan 13. I den lilla oansenliga byggnaden kom en livlig



tryckeriverksamhet till stånd, som efter dåtida förhållanden nådde en imponerande omfattning. Tryckeriverksamheten ska under den Broocmanska tiden ett par gånger ha flyttat till större lokaler.¹²

Ett genomsnittligt boktryckeri i Europa under 1700-talet bestod av en eller två tryckpressar i trä av samma modell som varit i bruk sedan 1400-talet och som troligen haft sitt ursprung inspirerad av vin- och oljepressar. Denna modell som skulle fortsätta användas fram till slutet av 1700-talet, då konstruktionen i stället övergick till att vara av järn. Den stora kostnaden för tryckeriet var dock kostnaden för stilen, det vill säga de rörliga typerna, där ungefär 1.000 kg stil behövdes för att hålla en press i arbete. Denna mängd stil kunde betinga ett pris på en tredjedel eller hälften av en tryckares hela årslön.¹³ Ett mindre landsortstryckeri köpte därför gärna en redan begagnad stil från utlandet, vilket ser ut att ha varit fallet även i Norrköping. Det är därför även förstäeligt att man slet på den stil som man hade till sitt förfogande till dess



Exempel på stilar (typer) ur Broocmans repertoar. Alfabetets bokstäver främst förekommande som anfänger (t.v.) (bokstäverna Q, V, X, Y, Z och Ö saknas i form av versaler), varianter på H, N, S och T (nedan t.v.) och i högra spalten återges olika vinjetter för att markera nya kapitel eller stycken samt tecken för att markera avslut.

att den var fullkomligt uttjänt. Själva tryckningen utfördes på svensktillverkat tryckpapper eller på importerat papper av högre kvalitet från Nederländerna eller Tyskland baserat på linne- och bomullslump, så kallat skrivpapper.¹⁴

Stilen förvarades i lådor med många små fack, så kallade kast, där varje variant av typ var insorterad i sitt eget fack, och med dessa lösa typer sattes texten i formar inför trycket i pressen. Det är just denna sättning som var det mest tidsödande momentet vid tryckning



Huset för Broocmanska tryckeri som det såg ut 1934. Foto: K.L. Lindelöw, Norrköpings stadsarkiv.

under handpressens tid. För att få en uppfattning om tidsåtgången kan nämnas att man vid universitetstryckeriet i Uppsala på 1600- och 1700-talen satte ett och ett halvt ark på en sida på 6 arbetsdagar om 12 timmar,¹⁵ vilket motsvarar 24 sidor i oktavformat under en arbetsvecka. Ett tryckeri i en stad av Norrköpings storlek hade med säkerhet inte den mängd typer att böcker med ett större sidantal skulle kunna sättas innan tryckningen satte igång. Arbetet pågick istället så att några man satte texten, några tryckte och några sorterade tillbaka stilen i kasten på en och samma gång.¹⁶ Detta kräver sin arbetsstyrka, och vi kan nog förmoda att Reinerus Broocman aldrig själv deltog i de rent praktiska momenten på sitt boktryckeri.

Under tryckeriets första tid stod Reinerus Broocman som ensam innehavare av tryckeriet, vilket han drev genom faktor, till en början av hans son Adam Reinhold.¹⁷ Som medarbetare omtalades till en början endast

”boktrycks-gesällerna’ Paul Dittmar och Hinrich”.¹⁸ När Reinerus Broocmans son Carl Fredric återvände efter studier i Wittenberg övertog han rollen som faktor och några år senare, i april 1732, överflyttades tryckeriets privilegium helt på honom.¹⁹ Emellertid står redan från 1727 och framåt Carl Fredric Broocmans namn som tryckare på de publikationer där hela namnet finns utsatt. Hösten 1732 upptog personalförteckningen förutom faktor Carl Fredric Broocman gesällerna Georg Diedrich Warning, Christian Brever, Anders Lindblad, Christian Palmgren och Peter Åbrodd.²⁰ Av produktionen att döma har nog arbetsstyrkan varit ungefär lika stor under hela tiden fram till 1760-talet.

Att tryckeriets dagliga verksamhet inte flutit helt utan problem kan man förstå genom de tvister mellan gesäller och Carl Fredric Broocman som framkommer i församlings- och magistratsprotokoll under 1730-talet. Gesällerna klagade över att de inte skulle fått ut den lön som var överenskommen, medan Broocman skyllde detta på att de arbetat för dåligt och ägnat sig åt fylleri och försummelse.²¹

TRYCKPRODUKTION

En lista över de titlar som utkom från det Broocmanska tryckeriet under perioden 1724 till 1755 (se s. 927–940), det vill säga under både Reinerus och sonen Carl Fredrics Broocmans innehav av tryckeriets privilegium fram till dess Johan Edman tar över utgivning och verksamhet, visar på hur utgivningen ändrat volym och i någon mån karaktär under årens lopp. I denna lista finns upptagna nya upplagor av tidigare utgivna titlar, men material av mer efemär karaktär såsom förlagsreklam, prospekt och andra tillfällstryck är här undantaget. I det följande behandlas främst tiden fram till Reinerus Broocmans bortgång 1738, även om tryckeriets verksamhet under

sonen Carl Fredric till stor del fortsätter på faderns utstakade bana.

Vid sidan av de andliga skrifter som Broocmans tryckeri gjort sig mest känt för, finns även andra genrer representerade i utgivningen. En av de först utgivna titlarna var generalguvernören i Livland Johan Skyttes *En oration om the swenskas och göthers första ursprung och mandom i krig*, tryckt 1724.²² Läroböcker för bruk vid landets gymnasier eller andra studier var produkter med en säker marknad,²³ och ett exempel är Andreas Rydelius latinska lärobok *Grammatista philosophans*, tryckt 1726 och åter 1733. Under 1700-talet börjar fackböcker i form av handledningar till specialbehandlade ämnesområden att utges, såsom fiske och jordbruk för husbehov, följt av Ortsbeskrivningar, ofta skrivna utifrån ett ekonomiskt perspektiv, över landskap, städer och orter. Dessa böcker vänder sig till en ny köpstark marknad av borgare, hantverkare och lantbrukare.²⁴ Reinerus Broocman följer med i denna utveckling redan innan den egna *Hus-hålds-boken* kommer ut i tryck.

På Broocmans förlag utges exempelvis Anders Celsius *En underrättelse huru man efter solens ojämna rörelse bör rätt ställa ett uhrwärk*, tryckt år 1727. Tabeller förklarar hur klockan ska ställas under året, en nyttoprodukt för en vidare krets. Tryckeriets begränsningar i förmågan att utföra pedagogiska grafiska beskrivningar vid denna tid kan ses i denna skrift, där en grov figur i träsnitt får tjäna som illustration, en brist som kan ha bidragit till att inte fler skrifter av denna typ framställdes vid tryckeriet under dess första tid. När Reinerus Broocmans egna *En fullständig svensk hus-hålds-bok* utkommer med sin första del 1736, förekommer det att denna Celsius skrift även medföljer som bilaga inbunden i slutet av volymen.²⁵ Efter det att *Hus-hålds-boken*s andra del utges 1739, förekommer det ofta att den första och andra delen bundits samman i en volym, och i vissa fall förekommer även här Celsius

skrift inbunden i denna.²⁶ Att detta tryck sätts samman med *Hus-hålds-boken* och dess praktiska innehåll är inte konstigt, men Celsius *En underrättelse...* listas även som egen titel i förteckningar över utgivningen från Broocmans tryckeri.

Något som också avviker från övrig utgivning är Reinerus Broocmans försök att ge ut en svensk översättning av den tyska andligt uppbyggliga tidskriften *Der Patriot*, utgiven i Hamburg i tre årgångar från 1724 till 1726, under den svenska titeln: *Patrioten*.²⁷ Denna tidskrift består av en följetong, ordagrant översatt efter sin tyska förlaga, och har karaktären av ett verk utgivet för enskild läsning eller andligt uppbyggande högläsning. Under tidskriftens titel och efter en devis tillskriven Erasmus, som även föreligger i den tyska förlagan, anges tonen i ett påföljande tillägg på svenska som inte finns i det tyska originalet:

Mitt ändamål är, at påminna, och ei at försmäda; at nytta och ei at förtörna; at med goda råd biträda en menniska uti des lefwerne, och ei wara någon derutinnan til förfång.

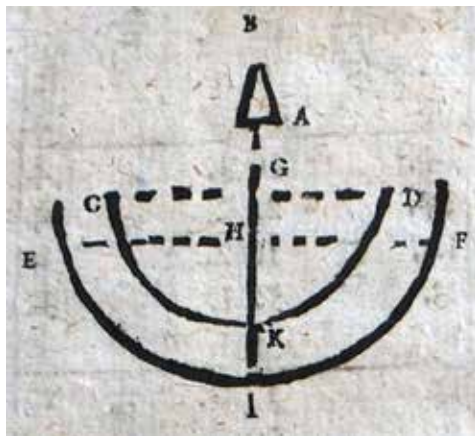


Illustration ur Anders Celsius bok *En underrättelse huru man efter solens ojämna rörelse bör ställa ett uhrwärk* utgiven av Broocman 1727.

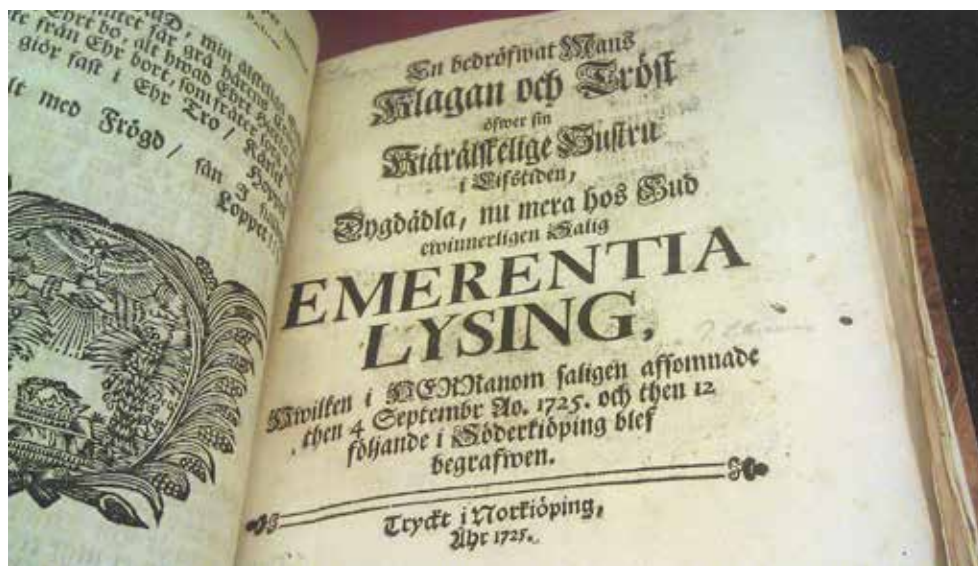


Framsidan av första numret – och i Broocmans skapning enda – av den uppbyggliga tidskriften Patrioten som kom 1727.

Detta första nummer utlovar vad man som läsare kan förvänta sig i kommande utgivning, men denna publikation fick inte någon fortsättning vid detta tillfälle. Detta enda, första nummer om fyra enkelt satta sidor i kvartoformat utkom utan uppgift om ort och tryckeri, men vid en närmare blick på själva trycket kan man sluta sig till att det sannolikt härstammar från Broocmans tryckeri. Denna tidskrift medföljde som bilaga till *Stockholmske Post Tidender* nr 6, 1727²⁸, men upphörde alltså redan efter detta sitt första nummer, utan att någon orsak till detta angavs. Först 1766–69 översattes och publicerades hela första årgången av *Der Patriot* i *Carlscrona Weko-blad*.²⁹ Det skulle dröja ända till 1758 innan en ny tidskrift utkom i Norrköping, men då i form av en tidning av en helt annan karaktär, nyhetstidningen *Norrköpings Weko-Tidningar*.

Även två almanackor för åren 1728 och 1729, framställda av Eric Burman från Stockholms horisont, går till trycket. Eric Burman (1692–1729), professor i astronomi vid Uppsala

universitet³⁰, utkom löpande med almanackor för året 1720 (dvs. tryckt 1719) till 1730 (dvs. tryckt 1729) i Stockholm av tryckare Johan Laurentius Horrn och något år i början av 1720-talet även av Hermann Arnold Möller i Skara. Det rör sig här om varianttryck, och samma almanacka har under vissa år tryckts på minst två orter. De två almanackor tryckta i Norrköping som idag finns på Uppsala universitetsbibliotek visar spår av bruk och enstaka marginalanteckningar, vilket pekar på att de inte inkommit genom pliktleveransen. Inte heller finns dessa med i någon pliktleveransförteckning på Kungliga biblioteket eller på Uppsala universitetsbibliotek. Denna typ av material har sannolikt setts som mer efemär än det övriga trycket, och det är därför möjligt att ytterligare almanackor för andra år har tryckts i Norrköping. De två almanackor som föreligger från Broocmans tryckeri visar båda på hastigt tillkomna produkter för massproduktion; tryckta i rött och svart har passningen mellan de båda färgerna inte varit så noggrann,



Ett tillfällestryck från Broocmans tryckeri.

och tryckpapprets kvalitet visar, liksom i almanackor från andra svenska tryckerier, att kostnaden för trycket hållits nere. Dock visar almanackorna att tryckeriet varit utrustat med typer för månens faser, planeterna och zodiakens tecken.

En förteckning över boktitlar utkomna från det Broocmanska tryckeriet ger långt ifrån en komplett bild av den samlade tryckproduktionen vid tryckeriet. Här saknas exempelvis den stora mängd tillfällestryck i form av personverser, eller tillfällesdiktning, som gav ett landsortstryckeri vid denna tid en stadig inkomst.³¹

Dessa tillfällestryck består oftast av ett eller två ark, med en eller flera separata texter av en eller flera författare, oftast riktade till eller ägnade minnet av enskilda personer.³² Denna form av hyllningar förekom i Sverige – i handskrivna eller tryckta form – från mitten av 1500-talet och nådde sin kulmen vid 1700-talets mitt.³³ En normal upplaga av ett sådant tryck var troligen ca 100 exemplar, i vissa fall ännu mindre.³⁴ En kategori av dessa,

tillfällesdiktning med anledning av begravningar, begravningsdikter eller gravskrifter, ska inte förväxlas med likpredikningar, även om gravskrifter ibland kan förekomma tillsammans med likpredikningar i samma tryck.³⁵ Dessa tillfällestryck, där släkt, vänner eller en författare samlat verser eller texter som hyllningar till enskilda personer vid exempelvis giftermål och begravningar, var en typ av beställning som kan motsvaras av de som idag inkommer på tryckerier. Detta material är därför inte förlagsutgivet på samma sätt som övrig litteratur, och har därför undantagits från förteckningen. Speciellt intressant att notera i sammanhanget är dock två begravningsverser i Uppsala universitetsbiblioteks samlingar med anledning av Reinerus Broocmans egna bortgång 1738. Huruvida allt detta material verkligen inkommit till Kungliga biblioteket och de stora forskningsbiblioteken är också ovisst, då de under 1700-talets början ofta inte förekommer i pliktleveransförteckningarna vare sig på Kungliga biblioteket eller på Uppsala universitetsbibliotek. Troligen beror detta

just på att det inte räknades till tryckeriernas officiella utgivning.

När man studerar materialet på plats på Uppsala universitetsbibliotek är det tydligt genom namnteckningar, marginalanteckningar och tydliga spår av slitage och bruk att en stor del av det tidiga 1700-talstrycket inkommit till de stora forskningsbiblioteken på andra vägar än genom pliktleveranser. Att därför försöka fånga in det exakta antalet tryckalster som utgått från tryckeriet är svårt, för att inte säga omöjligt.

Att söka reda på personverser från ett visst tryckeri som ändå finns bevarade i de stora biblioteken medför en del svårigheter. När detta material är förtecknat i kortkataloger, exempelvis på Kungliga biblioteket och på Uppsala universitetsbibliotek, har man i dessa fokuserat på författare och hyllningsföremål samt deras hemvist, vilket gör att tryckort och uppgift om tryckeri inte framgår. Personverser tryckta på vissa orter har i vissa fall fått en omfattande genomgång av enskilda forskare, genom inventeringar på de stora forskningsbiblioteken i Sverige och på lokala³⁶, men för Norrköpings del föreligger idag ingen sådan sammanställning.

Vid en stickprovsundersökning på Uppsala universitetsbibliotek av personverser i kvartofomat tryckta i Sverige mellan åren 1720 och 1729 respektive 1730 och 1739, kan 6 tryck mellan åren 1725 och 1728 respektive 21 tryck mellan åren 1733 och 1738 knytas till Broocmans tryckeri i Norrköping, det vill säga inalles 27 tryck. Detta utgör förmodligen endast ett mycket litet smakprov ur denna produktion. Vi kan ana att det av Broocman nygrundade tryckeriet i Norrköping omgående blev en allvarlig konkurrent till tryckeriet i stiftsstadens Linköping, vilket etablerats redan 1635. Broocmans inverkan som konkurrent på den östgötiska tryckerimarknaden har noterats av Allan Ranius vid hans genomgång av personverser tryckta i Linköping.³⁷

Förutom personhistoria kan man i dessa tillfallestryck se prov på det Broocmanska

tryckeriets från början begränsade utbud av träsnittsvinjetter, både de som användes även i den vanliga bokproduktionen, men främst förekommer i dessa tillfallestryck där samma träsnitt och stil återanvänds gång på gång i sättningen. Det mest vanligt förekommande är, liksom hos andra tryckerier vid tiden, vinjetter sammansatta av ryssjor, det vill säga små typer med ornament i form av blommor, ekollon, abstrakta stilelement och liknande. Sättarens formkänsla i kombination med de ryssjor som stod till buds ger därför trycken ett visst formmässigt uttryck. De karaktäristiska dragen underlättar genomgången av ett större material för att finna trycken från Norrköping. Inga av de träsnitt och ryssjor som fanns på det Broocmanska tryckeriet är på något sätt unika, utan förekommer vid tryckerier både inom och utom Sverige vid samma tid, men den speciella sättningen ger ändå trycken härifrån en viss karaktäristisk form under den tid som här undersökts.³⁸ Vid en större undersökning av utformningen av trycken från Broocmans tryckeri, är därför detta ett material att se närmare på, för att sätta in denna utformning i de traditioner och modeströmningar som varit aktuella för denna tid, något som även kan ha haft en möjlig påverkan på mottagandet av vissa skrifter från tryckeriet, främst i statusobjekt som biblar och psalmböcker. Det skulle alltså ur ett sådant perspektiv vara av intresse att även ta med detaljer rörande tryckens utseende om en större, rikstäckande inventering av tillfallestrycken från Broocmans tryckeri kom till stånd.

DEN ANDLIGA LITTERATUREN

Broocmans förlagsutgivning bestod till allra största delen av andlig uppbyggelselitteratur och traktater. Biblar, psalmböcker och katekeser var sedan tidigare säkra objekt för försäljning. Arndts *Sanna Christendom* och

Scriverers *Siäla-Skatt* hade stor spridning över landet och återfinns i bouppteckningar från tiden, där all annan sorts litteratur saknas.³⁹ En begravningsvers från 1734 nämner dem båda:

Hans största nöje var vid var ledig timma
i Scriverers Sjalaskatt och Arendts Kristendom.
Av falsk Guds fruktans sken han aldrig ville
glimma,
men utav hjärtans grund bli gudelig och
from.⁴⁰

Broocman hade således en klar känsla för vilken litteratur som skulle få spridning på marknaden, och hans för tiden intensiva marknadsföring medverkade till att hans bokutgivning nådde ut i stor omfattning, trots att tryckeriet varken låg i huvudstaden eller i någon stiftsstad.

Den övervägande delen av Broocmans utgivning under perioden 1724–36 utgörs av de religiösa trycken, både översatt tysk litteratur och svensk. För att förstå Broocmans val av utgivning av andlig litteratur, får vi sätta in honom i ett historiskt sammanhang. Under 1700-talets början försökte den svenska kyrkan att nå auktoritet och fasthet, mot vilken en opposition med sitt ursprung i det reformatoriska Tyskland förde en kyrkokritisk hållning. Detta motstånd kallades för pietism, där tonvikten i det andliga livet lades på personlig omvändelse och fromhet, tillsammans med aktiv välgörenhet. Ökad vikt lades vid lekmanens roll.⁴¹ De främsta namnen inom den tyska rörelsen var Filip Jacob Spener och August Herman Francke.⁴² Pietismen gjorde sitt största intåg i Sverige under det Stora nordiska kriget, då rörelsen hade stor utbredning bland de hemvändande svenska krigsfångar, som suttit fångslade i Ryssland och Sibirien. Jürgen Beyer har i sin genomgång av svenska pietistiska traktater tryckta i Reval vid 1700-talets början framlagt argument för att målgruppen för dessa tryck var de svensktalande i Estland

och svenska krigsfångar i Ryssland. Trycken kanske alltså inte i första hand framställdes i utlandet för spridning till Sverige i försök att undkomma den svenska censuren,⁴³ även om de även hittade till Sverige och fick en betydande roll för den pietistiska väckelserörelsen.⁴⁴

Genom ett förbud 1726 mot alla av lekman ledda religiösa sammankomster som inte hade karaktären av ren husandakt stävjades pietismen som självständig rörelse i Sverige.⁴⁵ Pietismen fick däremot en politisk betydelse, då många av de från Ryssland återvändande officerarna, däribland en del livländare, fick inflytande genom Riddarhuset.⁴⁶ Pietismen fortsatte leva kvar i Sverige som en fromhetsinriktning, dit många präster anslöt sig. Bland allmogen var pietismen däremot svagt företrädd,⁴⁷ men dess tankar nådde ändå landsbygdsbefolkningen genom andaktslitteraturen, tillsammans med annan litteratur med helt annan teologisk grundsyn.⁴⁸

Broocman har uppmärksammats i Ove Nordstrandhs arbete om den äldre svenska pietismens litteratur för sin utgivning både av översatta och svenska verk med koppling till en pietistisk tradition.⁴⁹ Med sin livländska bakgrund, tyska som modersmål och verksamhet i en tysk församling under denna tid, är det inte förvånande att pietistiska drag tydligt finns i det Broocmanska tryckeriets utgivning. Några betydelsefulla uppbyggelseskrifter i Broocmans utgivning som skattades högt inte bara av pietister är Christian Scriverers tidigare nämnda *Siäla-skatt*, tryckt 1724–27, densammes *Guds barnas herlighet och salighet*, 1732, samt Johann Arndts *Fyra anderika böcker om en sann-christendom*, 1732, och *The siu konung Davids bot-psalmer*, 1733. Andra betydelsefulla andliga verk är Jesper Svedbergs *Sabbathens helgande* i fyra delar 1734, vid sidan av Bibelupplagan 1728 och den Augustinska bekännelsen *Concordia pia*, 1730.⁵⁰

Johann Arndt och Christian Scriver var de två mest betydelsefulla andaktsboks författarna

under 1600-talet.⁵¹ Arndts *Sanna kristendom* kom att få stor betydelse för den senare framväxande pietismen⁵² och Spener ansåg Scriverers *Der Seelen-schatz* vara ett oöverträffat verk.⁵³ De båda författarna var dock själva inte pietister, och ingenting talar för att Broocmans utgivning av verk av de bägge skulle haft ett pietistiskt motiv.⁵⁴ Verken av Scriver och Arndt fick stor spridning i Sverige, genom att de på rekommendation inköptes av församlingar för utlån till sina församlingsbor.⁵⁵ Att Scriverers *Siäle-skatt* och Arndts *Sanna kristendom* fortsatte ha stor popularitet visas av att de fortsatte att utkomma i flera upplagor och fortfarande såldes på marknader på 1860-talet.⁵⁶ Nytryck av tidigare utgivna titlar av pietistvänliga författare som Johann Jacob Schütz och Herman Schröder⁵⁷ utgavs av Broocman kring 1720-talets mitt och det finns även en rent pietistisk författare översatt i utgivningen, nämligen professor Johan Jacob Rambach i Halle, vars *Vpbyggeliga barna-bok* trycktes av Broocman 1735.⁵⁸ Några spår av en mer radikal pietism finns dock inte i Broocmans utgivning. Viss kyrkokritik kan möjligen läsas in i de båda korta traktaterna *Then syndige kyrko-säwarens til warning* samt *Then syndige kyrckio-squalvaren*, båda av Speneranhängaren Ahasverus Fritsch och utgivna av Reinerus Broocman 1725.⁵⁹ En tidigare text av Fritsch hade tidigare väckt motstånd i Stockholms konsistorium med anledning av misstänkt pietism, men släpptes ändå senare igenom censuren.⁶⁰ Nordstrandh tycks i sin genomgång av den äldre svenska pietistiska litteraturen antyda att Reinerus Broocman möjligen haft en starkare pietistisk motivation i sin utgivning, exempelvis genom utgivningen av Jens Dinesen Jersons *Trones kamp och seger* 1725 och 1731 samt Luthers *Förtal öfwer Pauli epistel til the romare* 1726.⁶¹ Men det kan också ha varit så att Reinerus och Carl Fredric Broocman följt de fromhetsströmningar som varit rådande för tiden, vars uppskattade verk skulle innebära

en god försäljning, och inte haft någon speciell pietistisk agenda i sin utgivning.

Den tyskspråkige Reinerus Broocman har till den allra största delen överlåtit åt andra att översätta de av honom utgivna verken från tyskan och danskan, vilket oftast framkommer i de färdigställda böckerna. Det är dock ovisst om han egentligen själv översatte de titlar som utkom under hans överinseende, där ingen uppgift om översättare finns angiven,⁶² vilket rör sig om 9 fall av totalt 32 titlar under hans livstid. Exempelvis anges i förordet till Arndts *Fyra anderika böcker om en sann-christendom* 1732 att betraktelserna översatts av *andra skickelige män*, och man har då endast förmodat att dessa varit någon av utgivarna, dvs. Reinerus eller Carl Fredric Broocman, tillsammans med Scriveröversättaren Anton Münchenberg.⁶³ Vad gäller tidskriften *Patrioten* vet vi inte om Reinerus Broocman låtit någon annan person översätta denna åt honom. I endast ett fall, *Concordia pia* 1730, är han angiven som översättare, då i samarbete med Magnus Boræn. Något som talar för Reinerus Broocmans osäkerhet på det svenska språket är att han i förordet till Hushållsbokens första del tackar Martin Lidén för översättningen av hans eget tyska manus. Reinerus Broocmans korrespondens är för övrigt till större delen skriven på tyska, även då den ställs till Kungl. Maj:t och andra myndigheter.

Bland de svenska andaktsboks författarna hade Haquin Spegel och Jesper Svedberg en särställning under den tidigare hälften av 1700-talet, och deras böcker ingår i Broocmans tryckeris utgivning under Reinerus Broocmans levnad.⁶⁴ Kring utgivning av de mest efterfrågade andliga trycken, såsom biblar, psalmböcker och katekeser, förelåg alltid konkurrens. Redan i början av 1700-talet släpptes nämligen psalmböcker och katekeser fria att tryckas utan privilegier.⁶⁵ Av bibeln utkom under 1700-talet mer än 40 svenska utgåvor.⁶⁶

Framväxten av nya boktryckerier både i Stockholm och på landsorten ökar utbudet av denna produkt, och den pietistiska fromhetslära som präglade tiden fick bibeln att på allvar bli en folkbok.⁶⁷

I konkurrensen var det inte utan viss oenighet som Reinerus Broocman fick riksdagens stöd att ge ut sin bibel, tryckt i kvarto, då präreståndet i stället hade förordat en nättare och billigare bibel i oktavformat av boktryckare Schneider i Stockholm.⁶⁸ Bägge biblarna gick tillbaka på Karl XII:s bibeltext, den år 1703 reviderade svenska bibelöversättningen från 1541. Broocman lyckades dock få Kungl. Maj:ts rekommendation genom landshövdingarna.⁶⁹ "Bönderna sades föredraga den broocmanska bibeln på grund av dess "grova, renare och läs-ligare styl,"⁷⁰ är argumentet, och trycket ska därför enligt uppgift varit "för svaga ögon tjänligt."⁷¹ Båda dessa uttalanden visar en värdering av bibeltrycket ur en användaraspekt. Stilen, sättningen och formatet, "en ganska voluminös edition i kvartoformat",⁷² är till viss del avgörande för mottagandet av ett statusobjekt som bibeln, inte minst med avseende på läsbarheten. Medan Schneiders bibel är tätt tryckt i svart, utan mer än enstaka, sparsamma vinjetter, är Broocmans bibel tryckt med titelblad i rött och svart, inramad text och betydligt mer utsmyckade vinjetter både sammansatta av ryssjor och i träsnitt.⁷³ Variationen mellan bibeltrycken ligger huvudsakligen i deras fysiska utformning och format. Präreståndet yttrade efter bondeståndets förordande

... at det wore bäst, det med swenska biblar måtte lemnas den frihet, at hwar och en må få prænnumerera och tilhandla sig den edition, som han finner sig wid, och at fördenskull ingom är betagit at efter behag prænnumerera til den af probsten Broocman ämnade upläggningen ...⁷⁴

Det står alltså var och en fritt att välja vilken bibel man föredrar.



Till denna första bibelutgåva, tryckt på Broocmans tryckeri 1728, inkommer även ett ekonomiskt bidrag om "1000 plåtar" från arvet efter generalmajoren Nils Hielm, tidigare fånge i Poltava.⁷⁵ Även pietisternas politiske ledare i Sverige, riksrådet Josias Cederhielm, bidrar till utgivningen och avtackas vid sidan om Hielm i Reinerus Broocmans förord. Även formuleringar i Broocmans eget förord till läsaren kan kopplas till en pietistiskt influerad syn på bibelläsning.⁷⁶ Ett exempel ur detta förord lyder:

Nu antwardar jag tig, min Gunstlige, Hög-ärade och Elskelige Läsare, thenan ädla Skatten, icke at tu skalt allenast hafwa honom i titt hus, och, såsom the afgudiske Påfwise och Muscowiter göra med sina beläten, settia honom i en wrå på skåpet ..." samt "Ransaka skriftena! Men läs theruti icke allenast til tidsfördrif, eller af en blott sedvänja, eller til at theraf inhämta blotta wetenskapen, utan med en upricktig och oskrymtad åstundan, at tu af then Helga Skriff må underwisad warda til salighet, genom trona på Christum Jesum.

Det korta förordet till Schneiders bibel 1729 har däremot inget direkt andligt innehåll förutom de allmänt hållna kristna hälsningarna, utan avtackar bidrag från Hielm och ber om ursäkt för eventuella tryckfel.⁷⁷ Redan i undertiteln framhäver Schneider det mindre formatets förträfflighet: *... i thetta beqwämliga format tryckt och förfärdigad*. Liksom Broocman lyfter han fram och understryker han formatet, denna praktiska aspekt, som en fördel. Utformningen av trycket är alltså en del av marknadsföringen även för Schneiders del.

Samma år som Reinerus Broocmans bibel utkom, trycktes även pietisten och det då avsatta riksrådet Josias Cederhielms *En borgerlig aflidens tanckar nyåhrs morgon 1728* på det Broocmanska tryckeriet. Titeln antyder att det rör sig om *en politiskt död mans testamente*.⁷⁸ Då Cederhielm år 1725 stått på höjden av sin politiska makt, men blivit avsatt 1727.⁷⁹ Denna omfattar fyra sidor i folioformat, vilket gör att den intressant nog till utseendet påminner om de gravskrifter som utkom bland tillfällighetstrycket, troligen i avsikt att visuellt understryka allvaret i Cederhielms text.

En ny upplaga av Broocmans bibel i samma utförande följde redan 1735. Senare upplagor från 1736/37, 1744 och 1752 föreligger i oktavformat. Kanske var köparna då mogna för en övergång till ett nättare format. Upplagan för 1736/37 har ett nytt inslag: tre graverade förtitelblad, för huvudtitelbladet, de profetiska böckerna samt Nya testamentet. Bibelforskaren Eskil Hellman har kunnat påvisa att dessa kopparstick även finns i en tysk bibel från Halle 1741.⁸⁰ I Halle fanns sedan 1710 den första bibelanstalten för utgivning av billiga bibelupplagor för spridning till folket, och deras utseende har påverkat de svenska bibelupplagorna under 1700-talet.⁸¹ Dessa kopparstick finns troligen i fler upplagor från Halle och andra orter, och visar på likheten i utförande mellan dessa folkbiblar.



Kopparstick ur Broocmans illustrerade bibel.

MARKNADSFÖRING AV BÖCKER

Något av det mest imponerande hos Reinerus Broocman som förläggare är hans förmåga att sprida sina publikationer genom ett väl uppbyggt och utvecklat kontaktnät med andra boktryckerier och bokhandlare, men inte minst genom sina kontakter med och påtryckningar på riksdagens präste- och bondestånd. Han var den förste som skaffade sig kommissionärer för sina tryck över hela Sverige. Han och sonen Carl Fredric lät också införa annonser i både stiftstidningar och allmänna tidningar⁸² och trycka förlagsreklam med förteckningar över böcker som tryckts på Broocmans tryckeri för spridning över hela landet.⁸³

Reinerus Broocman lyckades på så sätt få förskottsbetalningar i form av subscriptions för trycket.⁸⁴ Vid riksdagen 1727 lät han meddela prästeståndet att senaste delen av *Scriveris Siäla-Skatt* nu utkommit från trycket och han begärde att medlemmarna var och en skulle skriva hem till sin ort med rekommendation att köpa in denna skrift till den boksamling som fanns till utlåning vid varje kyrka.⁸⁵ Vid samma riksdag beslöt prästeståndet att sända Broocman en förfrågan, om han ville ge ut Kochs register till *Scriveris Siäla-Skatt*,⁸⁶ något han gjorde 1730. I prästeståndets cirkulär som skickades till domkapitlen medföljde även en förlagskatalog över alla de böcker som utkommit på Norrköpings tryckeri, huvudsakligen uppbyggelselitteratur, men även vad som övrigt fanns till försäljning.⁸⁷

I cirkulären hade prästeståndet 1727 förordat subscription på Schneidlers bibel, men vid riksdagen 1734 utgick anmälan om Broocmans bibel i dess andra upplaga, i samma utförande som förstaupplagan med rättade tryckfel. Här förordas även subscription på Güttners *Then rätt-trogne christendomen in theoria et praxi*.⁸⁸ Vid samma riksdag hade Reinerus Broocman skänkt varje medlem av bondeståndet ett exemplar av den första predikan ur denna skrift, ett tidigt exempel på premiereklam.⁸⁹

Förlagsreklam, det vill säga förteckningar i syfte att marknadsföra tryckeriets utgivna titlar med i bokhandeln försäld litteratur kan hittas bland det med pliktleveranserna inlämnade trycket, tryckta av Carl Fredric Broocman. Bland annat har en odaterad *Förteckning på the Böker, som uti Norrköpings Tryckeri äro uplagde, och finnes tillkiöps i Stockholm hos Bokhandlaren Rusworm, och i Norrköping* använts som underlag av Uppsala universitetsbibliotek i stället för som annars främst handskrivna titlar i pliktleveransförteckningen för tiden från 1724 och fram till 1743. Detta är för övrigt samma förlagsreklam som medföljde cirkulärbrevet till landets konsistorier 1727. Ytterligare bokpuffar för

bokhandlare som Gahm och Russworm i Stockholm återfinns i Kungliga bibliotekets samlingar, och säkert gömmer sig mer av denna typ av efemärt material på våra stora forskningsbiblioteks avdelningar för okatalogiserat småtryck.

En intressant detalj i den ovannämnda förlagskatalogen är att psalmboken annonseras som: *Then Swenska Psalm-Boken med grof Stil, på stort Real-Paper, i stor Octav-Format*. De fördelar som lyfts fram med psalmboken från just det Broocmanska tryckeriet i detta fall är alltså dess fysiska företräden i stil, kvalitet och storlek, något man troligen inte skulle framhäva om detta inte var något som efterfrågades.

En mängd återförsäljare sålde böcker från Broocmans tryckeri, med kryddhandlaren Sebastian Gahm på Norrebro som huvudkommissionär. *Scriveris Siäla-skatt* såldes även av handelsmannen Hindrich Wilkens och bokförelare Joh. H. Russworm i Stockholm, hos apotekaren Johan Timmerman i Jönköping, samt hos handelsmannen Adam Reinhold Broocman i Örebro, den tidigare faktorn vid Broocmans tryckeri. Andra ombud var bokbindaren Rhode i Lund, handelsmannen Jobst Schultz i Örebro och apotekaren Rothschutz i Nyköping.⁹⁰ Detta nätverk av återförsäljare tyder på en driftighet hos förläggaren och även på en förmåga att veta vad som skulle sälja. Vid sidan av system med kommissionärer och subscriptions kan man även anta att såväl almanackor som psalmböcker och andra uppbyggliga verk i mindre format nådde stor spridning med hjälp av de kringresande bokförelare som reste runt mellan marknader.⁹¹

ATT TA SIN DEL AV MARKNADEN

Om detta att Broocman hade en alldeles särskild talang för att få sin beskärda del av bokmarknaden talar ett tydligt exempel. Henrik

Schück återger i sin svenska förlagsbokhandelshistoria ett fall där Broocman anklagas för en form av pirattryckning.⁹²

Under 1700-talet var det svårt att skydda en skrift för eftertryck. Det enda sättet att skydda sina rättigheter var att åberopa ett kungligt privilegium för en särskild titels utgivande. Dessa privilegier kunde tilldelas både boktryckare, författare och andra enskilda.⁹³

Grevinnan Christina Piper, driftig änka efter ämbetsmannen greve Carl Piper som avled i rysk fångenskap 1716⁹⁴, upprättade med Reinerus Broocman i september 1730 ett kontrakt på att trycka Johan Arendts *Sanna Christendom* i översättning efter senaste tyska editionen med tillägg av traktater och böner. De senare hade översatts av hennes make under hans tid som krigsfånge i Ryssland. Upplagan skulle enligt kontraktet omfatta 5.000 exemplar i stor oktav, varav 4.000 tryckta på svenskt tryckpapper och 1.000 exemplar på finare importerat skrivpapper. Tack vare denna stora upplaga kunde priset på varje enskild bok hållas nere. Grevinnan Piper förbinder sig att betala för papper, tryckeripersonalens löner och arvode till Reinerus Broocman. När grevinnan till slut fick sin tryckta upplaga 1732, visade det sig att Broocman tryckt upp betydligt fler exemplar än som var överenskommet, vilka han för egen räkning skickat till sina återförsäljare i Stockholm innan hon själv fick tillsänd sin egen del av upplagan. Broocman har då tidigare förespeglat henne att upplagan inte var färdigtryckt, när han i själva verket velat ligga steget före och låta sälja sina egna exemplar innan hennes kom ut på marknaden. Efter det att Kanslikollegiet motagit det skriftliga klagomålet från grevinnan Piper över detta kontraktsbrott i oktober 1732, förbjöd de 1733 Broocman att tills vidare sälja boken. Broocman ska ha svarat på grevinnans beskyllning, men detta dokument är förkommet, och någon vidare följd i denna tvist kan inte spåras. Troligen blev därför saken

uppgjord i godo mellan parterna och boken fortsatte att säljas.

Broocman kunde dock inte ställas till svars för detta pirattryck, då grevinnan Piper inte hade skaffat sig ett privilegium. Grevinnans egen upplaga av verket är dock i förordet dedicerat till henne, som *"ey utan en stor bekostnad befordrat thett samma (verket) til offentligit tryck igenom en så ansenlig upläggning af några tusende Exemplarer"*.⁹⁵

Att Reinerus Broocman inte låter ett skrivet kontrakt hindra honom från att på ett tvivelaktigt sätt söka roffa åt sig en egen del av förtjänsten av en utgiven förmodad stor-säljare ger oss en inblick i den företagsamhet med vilken han drev sitt förlag och det taktiska tänkande som låg bakom hans och tryckeriets ekonomiska framgång och vinnande utgivningsverksamhet.

EFTER REINERUS
BROOCMANS —
BOKTRYCKERIETS
FORTSATTA UTGIVNING

Från 1737 och framåt, vid samma tid som Reinerus Broocman drar sig tillbaka från sitt pastorat, kan vi se att även förlagsverksamheten för en period ändrar karaktär. Det är nu inte längre nyöversättningar av andliga verk som utges, förutom nya upplagor av de redan utgivna. De nya skrifter som utges är texter av de i Norrköping verkande pastorerna David Evensson och Henric Jacob Sivers, den senare sväger till Carl Fredric Broocman.⁹⁶ Här utkommer även ett latinskt-svenskt lexikon för gymnasiebruk av gymnasielectorn i Linköping Per Schenberg. Men utgivningen kom åter att öka, och Carl Fredric Broocman fortsatte i faderns anda med tonvikt på teologisk litteratur.⁹⁷ Under 1740-talet utkom bland annat verk av Haquin Spegel och Johann Arndt, under 1750-talet verk av Jens Thomsen Bang och en ny bibelupplaga.

Efter boktryckaren vid Linköpings gymnasietryckeri Petter Hansson Pilecans död 1741 sökte Carl Fredric Broocman att få efterträda honom, men en vid tryckeriet i Linköping redan anställd boktryckargesäll fick istället överta och fortsätta driva verksamheten.⁹⁸ Carl Fredric Broocman tog så 1743 kontakt med konsistoriet i Karlstad för att där få upprätta ett boktryckeri på egen bekostnad, ett erbjudande som tacksamt togs emot. Broocman stannade dock kvar i Norrköping och i stället fick den vid det Broocmanska tryckeriet anställda Georg Diedrich Warning ta med sig ett boktryckeri-förråd och flyttade så till Karlstad 1747,⁹⁹ där han under konsistoriets privilegium 1749 blev tryckare på orten.¹⁰⁰

Under 1750-talet övertogs den faktiska verksamheten vid tryckeriet i Norrköping av Carl Fredric Broocmans svärson Johan Edman,¹⁰¹ och från 1756 står endast Edmans namn angivet som tryckare på publikationerna. Efter det att Edman år 1758 grundat Norrköpings första tidning *Norrköpings Weko-Tidningar*, nuvarande *Norrköpings tidningar*, vilken han utgav med bidrag av hospitalspredikanten Anders Hagelius,¹⁰² övertog han privilegiet efter Broocman vid dennes död 1761. Verksamheten utökades under hans tid även med en bokhandel.¹⁰³ Sedermera avflyttade han till Uppsala 1767 där han kom att verka som boktryckare fram till 1791.¹⁰⁴ Nya krafter tog vid. Det från början Broocmanska tryckeriet har

idag som direkt efterföljare *Norrköpings tidningars* tryckeri på orten, som idag alltså har verkat i drygt 290 år.

FRAMGÅNGSFAKTORER HOS REINERUS BROOCMAN SOM UTGIVARE

I tidigare studier har fokus legat på Reinerus Broocman som utgivare av pietistiskt präglad andlig litteratur. I och med att prästeståndet 1727 lät bifoga en förlagskatalog över det Broocmanska tryckeriets produktion till sina cirkulär – där även de av Nordstrandh pietistiskt kryddade titlarna finns medtagna – efter det att pietismen mött sitt starkaste motstånd i Sverige 1726, får man betrakta denna utgivning som sanktionerad från högre ort.

Det stora kontaktnätet med kommissionärer gjorde böckerna från Broocmans tryckeri tillgängliga i vitt skilda delar av riket, och kringresande bokföreläsare sålde hans uppbyggelselitteratur till allmogen. Andaktslitteraturen uppskattades av allmogen, oavsett deras teologiska grundsyn. Broocman utgav flera populära författare som Scriver, Arndt, Svedberg och Spigel, i flera fall redan tidigare publicerade verk som han visste kunde få god försäljning. Hans intensiva marknadsföring genom skrivelser till prästeståndet, konsistorierna och andra myndigheter fick till följd att hans

N:o 1.
Norrköpings Weko-Tidningar.
Den 14 October År 1758.

Söliande Kefande äro anförne:

General Adiatanten Alexander Magnus von Håjen ifrån Stockholm til Småland.
Vice Håradshöfdingen Kappelman til Nor-ladugård Esott, Cronstedt ifrån Carlscrona til
Stockholm. Vice Håradshöfdingen Walldf ifrån Stockholm neder åt Landet. Dyr
handlarca Branting ifrån Stockholm til Borås. Sversten Sprenaport til Stoka

litteratur rekommenderades för inköp till hela rikets församlingar, och då inte subskriptionerna inkom tillräckligt fort, stötte han på med ytterligare skrivelser.¹⁰⁵

Populariteten hos Broocmans bibel framför Schneiders förtjänar en extra kommentar. Dess popularitet kan – förutom att den kan ha haft ett vinnande politiskt stöd – ha sitt ursprung i den materiella aspekten: att det större och mer utsmyckade trycket och det likaledes större formatet motsvarade en förväntan på hur en bibel skulle se ut, genom tradition och vana från äldre tryck. Till skillnad från prästeståndets fokus på innehåll, kan en större allmänhet hos ha haft förväntningar på bibelns typografiska uttryck och dess format och omfång där den stod på hedersplats i den i övrigt blygsamma boksamlingen i hemmet. Schneider framstår här med sitt ”*bekvämliga*” format och prydligare sättning som modern och praktisk, men detta kanske inte uppfyllde den förväntan på bibeln som bok som fanns hos allmänheten. Bibeln – och andra religiösa verk – i ett större format får inte bara symboliskt utan även rent fysiskt en större tyngd i hemmet. Att storlek på stil och bok även lyfts fram som en fördel i förlagsreklam när det gäller psalmboken visar också på det Broocmanska tryckeriets medvetenhet om bokens materiella aspekter som ett vapen i marknadsföringen. Detta ger exempel på hur Reinerus Broocman och sonen Carl Fredric som utgivare genom sin närhet till sitt boktryckeri kunde påverka inte bara innehåll utan även formgivningen av den fysiska boken, en materiell aspekt hos allmogetryck – och andra tryck – från denna tid som förtjänar ett ytterligare studium.

SLUTNOTER

1 Schück 1923, s. 5.

2 Loos 1968, s. 101.

3 Detta privilegium trycktes som ett förord i första delen av Scriveris *Siäle-Skatt* 1723.

4 Boëtius 1926, s. 415.

5 Loos 1968, s. 98.

6 Alnander 1959, s. 56.

7 Klemming & Nordin 1983, s. 263.

8 Reinerus Broocman var inte den förste som startat ett tryckeri i Norrköping. David Kämpe från Linköping försökte redan 1682–1683 att här få en del av den framväxande tryckerimarknaden, men flyttade efter bara något halvår sin verksamhet vidare till Lund. Endast ett par bröllopsverser tryckta i Norrköping finns bevarade från denna tid, vad annat – om något – som mer utkommit från trycket under hans tid är okänt.

9 Lenhammar 2000 b, s. 244.

10 Söderberg 1968, s. 1–3.

11 Söderberg 1968, s. 8.

12 Loos 1958, s. 9.

13 Lindberg 1994, s. 48.

14 Lindberg 1994, s. 51–52.

15 Lindberg 1987, s. 49.

16 Lindberg 1994, s. 50.

17 Raag 1998, s. 72; 2016, denna bok, s. 895.

18 Loos 1958, s. 10.

19 Klemming & Nordin 1983, s. 263.

20 Loos 1958, s. 10.

21 Loos 1968, s. 103.

22 Raag 1998, s. 66.

23 Lindberg 1994, s. 52.

24 Lindberg 1994, s. 18.

25 Så är fallet i Kungl. Vetenskapsakademiens biblioteks exemplar av *Hus-hålds-bokens* första del, deponerad på Stockholms universitetsbibliotek, där även Celsius skrift förekommer separat.

26 I Bergianska bibliotekets sammanbundna exemplar, deponerad på Stockholms universitetsbibliotek av Kungl. Vetenskapsakademien, saknas Celsius skrift, däremot är den inbunden i *Hus-hålds-boken* i KSLA:s och Kungliga bibliotekets sammanbundna exemplar.

27 Sylwan 1892, s. 131.

28 Lundstedt 1969, s. 20.

- 29 Sylwan 1892, s. 131.
 30 Lundmark 1926, s. 750.
 31 Lindberg 1994, s. 53; Ridderstad 1980, s. 25.
 32 Ridderstad 1980, s. 26.
 33 Ridderstad 1980, s. 31.
 34 Ranius 1987, s. 11.
 35 Ridderstad 1980, s. 28–29.
 36 Exempel på sådana är Sallander 1971 samt Ranius 1987.
 37 Ranius 1987, s. 10.
 38 Nyttan av att se närmare på sådana element lyfts redan av Gardberg 1949, s. 9.
 39 Lindberg 1994, s. 52–53.
 40 Begravningsversen återges av både Olsson 1943, s. 50, och Lenhammar 2000 b, s. 247.
 41 Carlsson 1986, s. 57.
 42 Lenhammar 2000 a, s. 20.
 43 Beyer 2014, s. 121.
 44 Nordstrandh 1951, s. 28.
 45 Carlsson 1986, s. 57–58.
 46 Carlsson 1986, s. 58.
 47 Carlsson 1986, s. 58.
 48 Lenhammar 2000 b, s. 253.
 49 Nordstrandh 1951; Raag 1998:66–67 & 2016, denna bok, s. 893–894.
 50 Westerlund & Setterdahl 1919, s. 163–164.
 51 Olsson 1943, s. 46–48.
 52 Nordstrandh 1951, s. 131.
 53 Nordstrandh 1951, s. 49.
 54 Nordstrandh 1951, s. 152.
 55 Lenhammar 2000 b, s. 253.
 56 Olsson 1943, s. 18.
 57 Nordstrandh 1951, s. 73–75.
 58 Lenhammar 2000 b, s. 249.
 59 Nordstrandh 1951, s. 74–76.
 60 Lenhammar 2000 b, s. 248–249.
 61 Nordstrandh 1951, s. 162–164.
 62 Boëtius 1926, s. 415.
 63 Nordstrandh 1951, s. 133.
 64 Lenhammar 2000 b, s. 246–247.
 65 Schück 1923, s. 152.
 66 Hellman 1968, s. 47.
 67 Hellman 1968, s. 48–49.
 68 Normann 1952, s. 285–286.
 69 Olsson 1954, s. 33.
 70 Loos 1958, s. 10.
 71 Murray 1981, s. 75.
 72 Hellman 1968, s. 51.
 73 De två biblar som undersökts tillhör samlingarna på Kungliga biblioteket, varav exemplaret av Broocmans bibel har tillhört Arvid Horn.
 74 *Prästeståndets riksdagsprotokoll på Riksdagens uppdrag ... 7, 1726–1731*. 1975, s. 309.
 75 Murray 1981, s. 75.
 76 Quack 2013, s. 16.
 77 Quack 2013, s. 17.
 78 Ryman 2004, s. 144.
 79 Ryman 2004, s. 142–144.
 80 Hellman 1968, s. 51.
 81 Hellman 1968, s. 48.
 82 Lenhammar 2000 b, s. 253.
 83 Schück 1929, s. 330.
 84 Olsson 1954, s. 24.
 85 Olsson 1954, s. 32.
 86 Normann 1952, s. 57.
 87 Normann 1952, s. 282–284.
 88 Normann 1952, s. 305.
 89 Olsson 1954, s. 33.
 90 Schück 1923, s. 88.
 91 Olsson 1943, s. 17.
 92 Schück 1923, s. 256–258.
 93 Schück 1923, s. 140.
 94 Norrhem 2010, s. 10–12.
 95 Schück 1923, s. 259.
 96 Lundgren 1939, s. 188.
 97 Alnander 1959, fotnot s. 93–94.
 98 Klemming & Nordin 1984, s. 252.
 99 Alnander 1959, s. 60.
 100 Klemming & Nordin 1983, s. 268.
 101 Loos 1958, s. 10.
 102 Lundstedt 1969, s. 42–44.
 103 Schück 1923, s. 121.
 104 Klemming & Nordin 1983, s. 263.
 105 Normann 1952, s. 56.

LITTERATUR

- Alnander, Johan, 1959, *Boktryckerikonstens uppkomst och fortgång uti Sverige*, Malmö, 104 s.
- Arkiv, fakultet, kyrka. *Festskrift till Ingmar Brohed*, 2004. Red. Anders Jarlert, Lund, 463 s.
- Beyer, Jürgen, 2014, "Pietist tracts in Swedish, printed at Reval/Tallin in the early eighteenth century: background and bibliographical career", *Ajalooline Ajakiri* 147:1, s. 115–135.
- Boëthius, B., 1926, "Reinerus Reineri Broocman", i *Svenskt biografiskt lexikon*, Bd 6, Stockholm, s. 415.
- Carlsson, Sten, 1986, *Thule, Sion och Athen. Historiska betraktelser om det svenska kulturarvet*, Stockholm, 86 s.
- Gardberg, Carl Rudolf, 1949, "Boktryckerihistoriska forskningsuppgifter", *Nordisk tidskrift för bok- och biblioteksväsen*, 36, s. 1–10.
- Hellman, Eskil, 1968, *Den svenska Bibeln genom tiderna. Bibliografiska anteckningar till tjänst för forskare och samlare*, Stockholm, 121 s.
- Klemming, Gustaf Edvard & Nordin, Johan Gabriel, 1983, *Svensk boktryckeri-historia 1483-1883* (Jubileumsutg. med tillägg 1983), Bromma, 654, 115 s.
- Lenhammar, Harry, 2000a, "Pietismens idéer", i *Sveriges kyrkohistoria*, 5: *Individualismens och upplysningens tid*, Stockholm, s. 20–31.
- Lenhammar, Harry, 2000b, "Själaskatt och Himmelsk kärlekskyss – 1700-talets andaktslitteratur", i *Sveriges kyrkohistoria*, 5: *Individualismens och upplysningens tid*, Stockholm, s. 244–253.
- Lindberg, Sten G., 1994, *Boktryckare och banbrytare. Essayer*, Stockholm: Sällskapet Bokvännerna, 170 s.
- Loos, Viggo, 1958, *En avisa genom två sekler. Norrköpings tidningar 1758–1958*, Norrköping, 412 s.
- Loos, Viggo, 1968, "[Avsnitt] 9, Kulturen i Norrköping 1719–1800-talets mitt" i *Norrköpings historia*. 4, [avsnitt] 7–9, *Tiden 1719–1870*, Norrköping, 176 s.
- Lundgren, Hjalmar, 1939, *På skilda stigar. Essayer och skizzer*, Stockholm, 252 s.
- Lundmark, K., 1926, "Eric Burman", i *Svenskt biografiskt lexikon*, Bd 6, Stockholm, s. 750.
- Lundstedt, Bernhard, 1969, *Sveriges periodiska litteratur 1645–1899: bibliografi*. D. 1, *Sveriges periodiska litteratur 1645–1812*, Stockholm, 178 s.
- Murray, Robert, 1981, *Bibeln på svenska. Om översättares och tryckares mödor under fem sekler, 1526–1981*, Stockholm, 160 s.
- Nordstrandh, Ove, 1951, *Den äldre svenska pietismens litteratur* (Samlingar och studier till svenska kyrkans historia. 26), Stockholm, 349 s.
- Normann, Carl-E., 1952, *Cleri comitalis cirkulär 1723–1772* (Samlingar och studier till svenska kyrkans historia. 29), Stockholm, 446 s.
- Norrhem, Svante, 2010, *Christina och Carl Piper. En biografi*, Lund, 288 s.
- Norrköpings historia*. 4, [avsnitt] 7–9, *Tiden 1719–1870*, 1968. Red. Björn Helmfrid & Salomon Kraft, Stockholm, 308, 188, 176 s.
- Olsson, Bror, 1943, *Från Martin Luther till Sven Lidman. En historisk översikt över andaktsböckerna i svenskt fromhetsliv*, Lund, 185 s.
- Olsson, Bror, 1954, *Postillor och plagiat. Uppsatser om böcker, författare och samlare*, Malmö, 142 s.
- Prästeståndets riksdagsprotokoll på Riksdagens uppdrag ... 7, 1726–1731*, 1975. Red. Axel Norberg, Stockholm, 854 s.

- Quack, Jürgen, 2013, *Schwedische Bibelvorreden von 1600 bis 1900* (Preprint), Uppsala, 33 s.
- Raag, Raimo, 1998, "Reinerus Reineri Broocman junior – en baltisk flykting i Sverige", i *Bröd och salt. Svenska kulturkontakter med öst*. Red. Roger Gyllin, Ingvar Svanberg & Ingmar Söhrman, Uppsala, s. 58–73.
- Raag, Raimo, 2016, "Reinerus Reineri Broocman: ett liv i nordiska krigets skugga", i *En fulständig svensk Hus-Hålds-Bok at af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belest i åtta artiklar av nutida forskare*. Red. Håkan Tunón, Stockholm, s. 871–908.
- Ranius, Allan, 1987, *Biographica minora. Förteckningar över personversar och likpredikningar tryckta i Linköping 1636–1970*, Linköping, 364 s.
- Ridderstad, Per S., 1980, "Vad är tillfällesdiktning? En kort översikt", *Personhistorisk tidskrift* 76(3), s. 25–41.
- Ryman, Björn, 2004, "Josaias Cederhielm – diplomaten som teolog" i *Arkiv, fakultet, kyrka. Festskrift till Ingmar Brohed*. Lund, s. 129–147.
- Sallander, Hans, 1971, *Personversar tryckta i Skara under 1700-talet. Bibliografisk förteckning*, Göteborg, 146 s.
- Schück, Henrik, 1923, *Den svenska förlagsbokhandelns historia*. D. 2, *Tiden 1718–1810*, Stockholm, 467 s.
- Sveriges kyrkohistoria, 5: Individualismens och upplysningens tid*, 2000. Red. Harry Lenhammar, Stockholm, 304 s.
- Sylwan, Otto, 1892, *Sveriges periodiska litteratur under frihetstidens förra del*, Lund, 256 s.
- Söderberg, Tom, 1968, "[Avsnitt] 7, Norrköpings ekonomiska och sociala historia 1719–70", i *Norrköpings historia*. 4, [avsnitt] 7–9, *Tiden 1719–1870*, Norrköping, 308 s.
- Westerlund, Johan Alfred & Setterdahl, Johan Axel, 1919, *Linköpings stifts herdaminne*. D. 3, Linköping, 785 s.

BIBLIOGRAFI ÖVER UTGIVNINGEN VID BROOCMANS
TRYCKERI UNDER PERIODEN 1724–1755

Författare	Titel	Översättning	Upplaga	Format
Utan år (före 1750)				
Kebes, ca 400 f.Kr.	<i>Cebetis Gyllene tafla, hwarvtinnan alt thet wäl och we, som af affecternas rätta bruk och miszbruk i thetta lifwet härrörer, ganska sinneriskt och lifligen finnes afmäladt ...</i>	Från klassisk grekiska		8:0
1724				
Rechenberg, Adam	<i>Adami Rechenbergi. ... Lineamenta philosophiae civilis, in usum studiosae juventutis, quarta vice edita</i>			12:0

Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 2</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg		4:0
Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 3</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg		4:0
Skytte, Johan	<i>En oration om the swenskas och götbers första vrsprung och mandom i krig, hållen på latin vti then widtberömda academien i Marburg vti Heszen åbr 1599. i januarii månad af Johan Skytte, nu nyligen then stormächtige, högborne förste, : och herre, herr Carl Sweriges rikets utkorade konung och arf-förste, &c. ... till åhro på swenska utgången är effter C. b. 1604. Å nyo uplagd och af trycket utgången i Norkiöping, 1724</i>			8:0
	<i>Die wahre ungeänderte augsburgische Confession, wie dieselbe am 25. Junii M.D.XXX. Carolo V. römischen Käyser von Chur-Fürsten und Ständen evangelischer Religion: auf öffentlichen Reichs-Tag übergeben und fürgelesen worden</i>			12:0
1725				
Fritsch, Ahasver	<i>Then syndige kyrko-såwaren til warning</i>	Från tyskan av Jonas Granlund		12:0
Fritsch, Ahasver	<i>Then syndige kyrckio-sqwaharen</i>	Från tyskan av Jonas Granlund		12:0
	<i>Europeiske regenters skådeplatz. Hwaraf är at se närwarande europeiske regenters residentzier, namn, gemåler och printzar, samt theras födelse-dagar och ålder</i>			1:0
Hesselius, Andreas	<i>Kort berettelse om then swenska kyrkios närwarande tilstånd i America</i>			4:0
Hofer, Johann Cyriacus	<i>Himmels-wäg</i>	Från tyskan av Nils Schillgren		12:0
Jersin, Jens Dinesen	<i>Trones kamp och seger</i>	Från danskan av Tobia Andreae Björk		12:0
Lassenius, Johann	<i>Bibliske kierna</i>	Från tyskan av Hans Collander		8:0
Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 4</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg		4:0
Scriver, Christian	<i>Thet bortapada och igenfundna fåret</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg		8:0
Schröder, Herman	<i>Gudz barnas förloszning från alt ondt til Gudz himmelska rijke, förestält i en lijkpredikan uti staden Norkiöping öfwer ... Johannes Giædda tå hans, effter en salig död, andelösa lekamen den 21. jan. år 1725</i>			4:0
Spegel, Haquin	<i>Barna-lexor, utaf then b. skriff t utsökte</i>			8:0

1726				
Baude- wien, Johann	<i>Föräldrars och barns själa-befrielse</i>	Från tyskan av Stephan Olofs- son Enbom		8:o
Hunnius, Nicolaus	<i>Epitome credendorum</i>	Från tyskan av Reinerus Broocman		8:o
Luther, Martin	<i>Martini Lutheri förtal öfwer Pauli epistel til the romare</i>	Från tyskan		4:o
Rydelius, Andreas	<i>Grammatista philosophans</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg		4:o
Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 5</i>			4:o
Schütz, Johann Jacob	<i>Ett christeligt memorial, eller minne-book, til at befordra ett begynt nytt lefwerne</i>	Från tyskan av Johannes Geze- lius d.y.		12:o
	<i>Then svenska psalm-boken</i>			8:o
Zerl, Johannes	<i>Thenne effterföljande enfalliga korta förklaring öfwer Ruths book</i>			4:o
1727				
Burman, Eric	<i>Almanach för skått-året efter Christi födelse, 1728. Och til Stockholms horisont stäld ... Af Eric Burman</i>			16:o
Celsius, Anders	<i>En underrettelse huru man efter solens ojämna rörelse bör rätt ställa ett uhrwärk, at thet hela åbret igenom behåller en jämn och oförändrad gång</i>			4:o
Gedicke, Lampertus	<i>En kort historisk-underrättelse om hela reformationens wärcket</i>	Från tyskan		8:o
Hoefer, Johann Cyriacus	<i>Himmels-wäg</i>	Från tyskan av Nils Schillgren		12:o
Laurelius, Sven	<i>Mare æneum regis Salomonis pede svethico accuratissimè men- suratum per Svenonem Laurelium</i>			4:o
	<i>Patrioten nr 1</i>	Från tyskan		8:o
Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 6</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg		4:o
Scriver, Christian	<i>Gottholds fyra hundrade tilfelleliga betrachtelser</i>	Från tyskan av Nils Rosén (von Rosenstein)		8:o
1728				
	<i>Biblia, thet är, all then helga skriff, på swensko [1703]</i>			4:o
Burman, Eric	<i>Almanach för året efter Jesu Christi födelse, 1729. Och til Stockholms horisont stäld.</i>			16:o
Ceder- hielm, Josias	<i>En borgerlig afidens tanckar nyåhrs morgon 1728</i>			2:o

Rydellius, Andreas	<i>Nödige och wälmente påminnelser emot den så kallade Apocastasin panton</i>			8:o
Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 1</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg	2. uppl.	4:o
Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 2</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg	2. uppl.	4:o
1729				
Arndt, Johann	<i>Informatorium biblicum</i>	Från tyskan		8:o
Diec- mann, Johann	<i>Oförgripelige tanckar öfwer fyra frågor, angående privat-communion</i>	Från tyskan av A. AE.		8:o
Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 3</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg	2. uppl.	8:o
Scriver, Christian	<i>Thet borttapada och igenfundna fåret</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg		8:o
1730				
	<i>Concordia pia</i>	Från tyskan av Reinerus Brooc- man och Magnus Boræn		4:o
Koch, Christoph	<i>Herr m. Christian Scriveres ... Siäle-skatts kerne och stierna, eller vtförliga och fullkomliga register theröfwer ...</i>	Från tyskan av Anton München- berg och Johan Sundius		4:o
1731				
Jersin, Jens Dinesen	<i>Trones kamp och seger</i>	Från danskan av Tobia Andreae Björk	2. uppl.	12:o
Scriver, Christian	<i>Guds barnas herlighet och salighet</i>	Från tyskan av Christophorus Moræus		4:o
Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 5</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg	2. uppl.	4:o
Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 4</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg	2. uppl.	4:o
Scriver, Christian	<i>Siäle-skatt, del 6</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg	2. uppl.	4:o
Scriver, Christian	<i>Tolflewernets reglor</i>	Från tyskan av Anton Münchenberg		12:o

1732				
Arndt, Johann	<i>General superintendentens i förstendömet Lüneburg sal. Johann Arnds Fyra anderika böcker om en sann-christendom</i>	Från tyskan		8:o
Scriver, Christian	<i>Guds barnas herlighet och salighet</i>	Från tyskan av Christopher Moraeus	Ny uppl.	4:o
Werner, Friedrich	<i>En christens vprichtige och obeswickelige himbla-wäg</i>	Från tyskan av Anders Söderman		8:o
1733				
Benzelius, Erik, d.y.	<i>Likpredikan öfwer then i lifstiden högärewyrdiga och höglärda mannen, magister Claudius Livin ...</i>			4:o
Rydellius, Andreas	<i>Grammatista philosophans</i>		Ny uppl.	4:o
Scriver, Christian	<i>Gottholds fyra hundrade tilfelleliga betrachtelser</i>	Från tyskan av Nils Rosén (von Rosenstein)		8:o
Scriver, Christian	<i>Gottholds sote- och seger-seng</i>	Från tyskan av Isaac Hasselblatt		8:o
Schenberg, Per	<i>Utförlig berättelse, om thet namnkunnoga Stånge-bro-slag emellan konung Sigismundus och hertig Carl</i>			4:o
	<i>Then swenska psalm-boken</i>			8:o
1734				
Arndt, Johann	<i>The siu konung Davids bot-psalmer</i>	Från tyskan av Christian Notman		8:o
Swedberg, Jesper	<i>Sanctificatio sabbati, sabbatens helgande, del 1</i>			4:o
Swedberg, Jesper	<i>Sanctificatio sabbati, sabbatens helgande, del 2</i>			4:o
Swedberg, Jesper	<i>Sanctificatio sabbati, sabbatens helgande, del 3</i>			4:o
Swedberg, Jesper	<i>Sanctificatio sabbati, sabbatens helgande, del 4</i>			4:o
	<i>Then swenska psalm-boken</i>			12:o
1735				
	<i>Biblia, thet är, all then helga skriffi</i>			4:o
Petrelius, Johan	<i>Ett hälsosamt råd, at winna Guds nåd</i>			12:o
Rambach, Johann Jacob	<i>D. Joh. Jacob Rambachs Vpbyggelige barna-bok</i>	Från tyskan		4:o
Sivers, Henric Jacob	<i>Dissertatio epistolica de presbyteris ecclesie</i>			4:o

Sivers, Henric Jacob	<i>Schediasma exegeticvm, illustrans phrasin</i>			4:o
1736				
Brooc- man, Reinerus	<i>Hus-hålds-bok, del 1</i>	Enligt förord översatt från Rei- nerus Broocmans tyska manus av Martin Lidén		4:o
Dalin, Olof von	<i>Argi nögda tanckar om Guds försyn</i>			4:o
Güttner, Johann Gabriel	<i>Then rätt-trogna christendomen in theoria et praxi</i>	Från tyskan av Christopher Moraeus		8:o
Rydellius, Andreas	<i>Nödige och wälmente påmimmelser emot then så kallade Apo- catastasin panton</i>			8:o
Rönbeck, Jöns	<i>The rätta christnas krafftigste hiertstyrkning emot döden</i>			4:o
Sivers, Henric Jacob	<i>Aurum, conjuge sapiente et bona, vilivs ...</i>			4:o
Sivers, Henric Jacob	<i>Die schnelle Flucht des menschlichen Lebens</i>			4:o
Sivers, Henric Jacob	<i>Gott-geheiligte Bet-Stunden</i>			8:o
1736-37				
	<i>Biblia, thet är, all then heliga skrift, på swensko</i>			8:o
1737				
Güttner, Johann Gabriel	<i>Then rätt-trogna christendomen in theoria et praxi</i>	Från tyskan av Christopher Moraeus	2. uppl.	8:o
Güttner, Johann Gabriel	<i>Then rätt-trogna christendomen in theoria et praxi</i>	Från tyskan av Christopher Moraeus	3. uppl.	8:o
Sivers, Henric Jacob	<i>De certamine piorum</i>			4:o
Sivers, Henric Jacob	<i>Gudi helgade böne-stunder</i>			12:o
1738				
Evensson, David	<i>En tolig man, som gör Guds wilja</i>			4:o
Sivers, Henric Jacob	<i>Korte berettelse om then swenska marmoren</i>			8:o

Sivers, Henric Jacob	<i>Kurtzer Bericht von dem schwedischen Marmor</i>			4:o
1739				
Brooc- man, Reinerus	<i>Hus-hålds-bok, del 2</i>			4:o
Evensson, David	<i>En christen, som Gudi sin siäl befaller</i>			4:o
Schen- berg, Per	<i>Lexicon latino-suecanum</i>			4:o
1740				
Haeger- stedt, Eric	<i>En krigsmans betrachtelser vppå Guds heliga ord och sielfwa förfarenheten grundade ...</i>			8:o
1741				
Arndt, Johann	<i>D. Johan Arndts anderike förklaring öfwer alla evangeliska sön- och högtidsdags texter</i>	Från tyskan	Ny uppl.	4:o
Eckstein, Johann Samuel	<i>Die Augen-Lust der auserwählten im Himmel, so Jesu Herrlichkeit sehen, ward, als der wohl-fürnehme und angesehene Handels-Mann, Herr Nils Magnusson seine im Leben liebge-wesene Ehegattin ... Maria Beckmann ... zu ihrer Ruhe-Kammer bringen liesz ...</i>			4:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLI. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ & officiosè communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLI. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ & officiosè communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:o
Rydelius, Andreas	<i>Grammatista philosophans</i>			4:o
1742				
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ & officiosè communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ & officiosè communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:o
Schen- berg, Per	<i>Lexicon tripartitum in hanc formam redactum ut tironum imprimis usibus inserviat</i>			8:o

Sivers, Henric Jacob	<i>Konungariket Sweriges harpa förwandlad i klagan ... å allmänna klagodagen, hwilken öfwer then stormächtigsta, nu högstsälige drottningens Ulrice Eleonora, Sweriges, Göthes och Wändes drottningis ... tidiga död</i>			4:o
1743				
Eckstein, Johann Samuel	<i>Ein durch den edlen Frieden beruhigtes Land, welches den Herrn seinen Gott vor eine so herrliche Wohlthat danckbarlich lobet und preiset, ist aus dem von einer hohen Landes-Obrigkeit, am allgemeinen Lob- und Dancksagungs-Fest, so wegen des mit der Kayserin in Ruszland glücklich geschlossenen Friedens den 7. Octobr. des Jahrs 1743. gefeyret ward</i>			4:o
Evensson, David	<i>Högmäso-predikan hällen 1743. dom XIX. trin. i Norkiöpingis stora kyrkia vti närwaro af hans kongl. höghet, och på hög befalning til trycket utgifwen af David Evensson</i>			4:o
Köhler, Johan	<i>Guds barnas trösteliga framgång til nådastolen Jesum Cristum ... Sveno Laurelius ... likpredikan</i>			4:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLIII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ & officiosè communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLIII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ & officiosè communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:o
1744				
	<i>Biblia, thet är, all then heliga skrift</i>			8:o
Echman, Carl	<i>En ärlig quinnas goda rychte och äminnelse betrachtad, då den i listtiden wäl-äreborna ... Margareta Ammelia, handelsmannen i Söderkiöping ... Peter Mosells högtälskade maka, som i barnsäng efter sin son i Herranom afsomnade den 9. maji 1744 ... enfaldig predikan förestäld af C. Echman</i>			4:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLIV. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiosè communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLIV. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiosè communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:o
Sivers, Henric Jacob	<i>Die fürnehmsten Freuden-Bezeugungen der voritzo in Norkiöping gegenwärtigen ruszisch-kayserl. Generals-Personen bey dem daselbst von ihnen gefeyreten Crönungs-Fest ihro Majestät, der allerdurchlauchtigsten und groszmächtigsten Kayserin, Elisabeth ... Mit poetischer Feder beschrieben von Mag. Henr. Jac. Sivers</i>			8:o

1745				
Bomann, Carl	<i>The christnas andeliga öga på himla vägen</i>			4:0
Evensson, David	<i>Menniskian såsom Jonæ kurbits eller en ros</i>			4:0
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLV. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:0
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLV. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:0
Scriber, Christian	<i>Gottholds fyra hundrade tilfelleliga betrachtelser</i>	Från tyskan av Nils von Rosén (av Rosenstein)	3. uppl.	8:0
Sivers, Henric Jacob	<i>Elogium Spegelianum, eller: Then fordom hög-wördigste nu hos Gud sal. herrens, doct. Haqvini Spegels, Swea rikets archi-biskops, samt kongl. academiens i Upsala procancellarii lefwernes-beskrifning</i>			4:0
Spegel, Haquin	<i>Doct. Haqvini Spegels, Swea rikets archi-biskops, etc. Åtskilliga poetiska skrifter</i>			4:0
Spegel, Haquin	<i>Guds werck och hwila</i>			4:0
Spegel, Haquin	<i>Himmelsk brud-kammar</i>			8:0
1746				
Biörkman, Sven	<i>Bref ifrån en i Norrköping boende säckerbruks idkare till en sin wänn i Stockholm angående ordsaken till det nu warande höga säckerpriset</i>			8:0
Bröttling, Eric	<i>Siäla-omsorgen såsom alla människor åliggande, eller Högmäszo-prädikan vti Norrköpings stora kyrcka</i>			4:0
Echman, Carl	<i>Then allmenna gudstienstens nödwendighet och kyrckors helighet</i>			8:0
Eckstein, Johann Samuel	<i>Eine aus der heiligen Schrifft in christlicher Einfalt genomene Rede</i>			4:0
Evensson, David	<i>En christens förekommen smörjelse til begrafning, när råd- och handels-mannen vti stapelstaden Norrköping ... Johan Reef, som efter en christelig handel och rettwis wandel, på sitt 68 ålders år saligen hädan ledit den 27 octobr. år 1746</i>			4:0
Mead, Matthew	<i>Så när, eller nästan en christen</i>	Från engelskan via tyskan av Johan Wikström		8:0
Schi- örling, Johan	<i>En liten psalm-bok med christeliga psalmer eller andeliga wisor, som efter Guds heliga ord med all mögelig flit sammanfattade äro af Johan Schiörling</i>			8:0

Schiörling, Johan	<i>The christnas bätsta råd, och siäla-tröst, wid sukdomar, anfechtningar, ängslighet, och andra bedröfweliga tilfällen, samt på theras yttersta</i>			8:0
Sivers, Henric Jacob	<i>Christelig predikan om syndernas förlåtelse, hollen then XIX. söndagen efter trinitatis 1746. d. 5. octobr. i Norkiöpings stora swenska kyrckio ...</i>			4:0
Sivers, Henric Jacob	<i>... Evangelische Reden... 1745. den 10. und 17. Novembr. An dem Hofe seiner Königl. Majest. und Sr. Königl. Hoheit zu Stockholm gehalten ...</i>			8:0
Spegel, Haquin	<i>Förklaring öfwer kon. Salomons prädikare</i>			4:0
1747				
Echman, Carl	<i>Frids och försonlighets mögelighet ibland menniskior, i anledning af förklaringen öfwer evangelium, som infaller then XXII. söndagen trinitatis, enfaldeligen förestäld i en predikan samma söndag</i>			8:0
Evensson, David	<i>En urång dommares fot förestäld i anledning af Syrachs 7:6, 7. Vti en christelig och enfällig sessions-predikan för Norkiöpings loflige magistrat then 18 februarii 1747</i>			4:0
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLVII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaborate et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:0
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLVII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaborate et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:0
Müller, Johann Heinrich	<i>Die christliche Sanftmuth hat in einer einfältigen Predigt, die über die Epistel Dom. 5. Trinitatis, 1747 in der teutschen Kirche zu Norkiöping gehalten</i>			4:0
Schenberg, Per	<i>Lexicon latino-svecanum</i>			4:0
Schenmark, Lars	<i>Siälens liufliga nattero under sömnlöshet, eller Förtrogna samtal med Gud</i>			12:0
1748				
Echman, Carl	<i>Christelig sachtmodighet til thes beskaffenhet och salighet, vti en enfällig betractelse förestäld tå ... Johan Wiman ... beledsagades til sitt hwilorum i Tingstad kyrka then 23. sept. 1747.</i>			4:0
Echman, Carl	<i>En gudelig lärares sidsta afskeds tal til sina ähörare, med påminnelse i hans lifstid och åminnelse efter hans död, förestält tå ... Haquinus Biörling... beledsagades til sitt hwilorum i Ringerums kyrka, then 24. novemb. 1748.</i>			4:0
Echman, Carl	<i>Then allmenna gudstienstens nöwendighet och kyrckors helighet enfaldeligen förestäld och förklarad...</i>			8:0

Evansson, David	<i>En dygdesam hustru, såsom en sol, i anledning af Ezech. 24:16,18. enfalligt förestäld, tå kyrkioherdens i Furingstad ... Andreas Btörks älskeliga maka ... Christina Nordstrand, som effter 53. års christeliga wandel saligen dött d. 19. dec. 1747. i Furingstads kyrkia med anständig heder jordfästes den 21. januar. 1748.</i>			4:o
Maurin, Eric Gudmundi	<i>Ny sällhet i Norden! Florerande vnder, theras kongel. hög-heters, Swea-rikens utkorade och hyllade arf-furstes, Adolph Fridriks, med thes högt-älskeliga gemäbl kron-prinseszans Lovisa Ulrikas, högst-wälsignade äckta-sammanlefnad...</i>			4:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLVIII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaborate et officiose communicate a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLVIII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaborate et officiose communicate a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:o
Rhyzelius, Andreas Olavi	<i>Thet sednare Jerusalems tempels förtrefflighet fram för thet förra, wid konung Fridriks kyrkios i Krokek christbrukeliga inwigning...</i>			4:o
1749				
Evansson, David	<i>En gudfruchtig präst, eller Herrans tienare, vti en enfallig lik-predikan, i anledning af Ordspr. b. III:3,4. Öfwer probsten och kyrkioherden i Söderköping och öfwer Hammarkinds härad ... Carl Echman...</i>			4:o
Evansson, David	<i>The rättfärdigas död; offta hastig, alltid salig, i anledning af Gal. 2:20, uti en enfaldig och christelig lik-predikan öfwer probsten i Skärkinds contract och kyrkioherden i Östra-Rys församling ... Petrus Broms...</i>			4:o
Halenius, Eric	<i>Utrönte hushålls påminnelser, huru man utaf en tunna malt må kunna tilreda 80 kan. öl, utom 40 kan. swagare dricka, och utur en tunna säd twinga 18 til 20 kannor brännewin, med lös panna och i mindre werck...</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLIX. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaborate et officiose communicate a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCXLIX. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaborate et officiose communicate a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:o
Rhyzelius, Andreas Olavi	<i>Guds tienares nådalön, til thes förtrefflighet och wiszhet, i anledning af texten Apoc. 14. v. 13. Enfalleligen förestäld, när Bankekinds-bärads probst och Örtomta-församlings kyrkioherde ... Nicolaus Aschanius ...</i>			4:o

Sivers, Henric Jacob	<i>Elogium Bromsianum eller sal. probstens... Petri Broms lefwernes beskrifning</i>			4:0
Sivers, Henric Jacob	<i>Elogium Echmannianum eller: probstens öfwer Hammarkinds contract... Carlo Echmans lefwernes-beskrifning ...</i>			4:0
Zetterling, Peter	<i>The rättfärdigas fulla ljus på theras dödsdag: tå assessoren, i lifstiden ... Lars Bonander ...</i>			4:0
1750				
Askegren, Andreas	<i>En siäls wiszhet, at then belige Ande är til, samt at han är och bor i henne, förklarad vti en enfaldig predikan på fierde söndagen efter påska ...</i>			4:0
Maurin, Eric Gudmundi	<i>Tre cronors tre-dubbla stöd, uti, swears, götbers och wenders tredje borne arffurste, hans kongl. höghet prins Fridrik Adolph, hwars högtälskeliga födelse skiedde på kongl. lust-slottet Drottningholm den 7. julii, kl. wid pasz 10 om aftonen a:o 1750, och beliga döpelse d. II derpåföljande hujus; allerunderdänigst å Westerwicks stads rådhus förestält, tacksägelse-dagen d. 29 julii efter sluten gudstienst, tredje gången, wid detta tredje högst-bugneliga tilfälle</i>			4:0
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCL. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:0
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCL. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:0
Rhyzelius, Andreas Olavi	<i>Christeliga lärares timeliga dygdekrona, aften Jer. 17:14-17 hämtad och vti en enfällig och kort predikan lämpad in uppå handels- och stapelstadens Norköpings icke mindre efter döden saknada, än förvt älskade kyrkioherda och probst ... David Evensson ...</i>			4:0
Sivers, Henric Jacob	<i>Elogium Evenssonianum, eller... David Evenssons lefwernesbeskrifning</i>			4:0
Tillman, Johan	<i>En god och wälbelönt domare, eller råd-herre, förestäld i en enfaldig sessions-predikan af Ords. b. 24 cap. v. 23, 24, 25. I Norrköpings stads-kyrkio, then 21 februar. 1750</i>			4:0
1751				
Eckstein, Johann Samuel	<i>Rätte christne, såsom herrans egendom, i lifwet, och i döden: tå then stormächtigste konung, konung Friedrich then I. Sweriges, Götbes och Wendes konung &c. &c. &c. landgrefwe til Hessen &c. &c. med kongelig pracht til then carolinska grafwen i hufwud- och residence-staden Stockholm, then 27 sept. 1751. beledsagades</i>	Från tyskan		4:0

Eckstein, Johann Samuel	<i>Wahre Christen, als des Herrn Eigenthum, im Leben, und im Sterben. Wie der groszmächtigte König, König Friedrich der I. der Schweden, Gothen und Wenden König &c. &c. &c. Landgraf zu Hessen etc. etc. mit königlicher Pracht, zu dem carolinischen : Erb-Begräbnisz, in der Haupt- und Residence-Stadt Stockholm, den 27. Sept. 1751. begleitet ward ...</i>			4:o
Lundgreen, Erich	<i>Kort underrättelse om bij-skötsel</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCLI. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCLI. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:o
Neumann, Caspar	<i>M. Caspar Neumans Kärna utaf alla böner, uti få ord, för alla menniskior, i all menniskians ålder, i alla stånd, i alt åliggerande, i alla tider, och altså i stället för morgonsignelse affion-signelse kyrckio-bön och alle andra böne-andachter : tiänlig.</i>	Från tyskan		12:o
Rhyzelius, Andreas Olavi	<i>The christnas skyldighet i tiden, medan the tiena, och salighet i ewighet, tå the afnåde lönas, när kyrkioherden i Wästru Husby och senioren för Östra-Stångs prästa-stånd ... Magnus Fornelius ... afsonnat hade ...</i>			4:o
1752				
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCLII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicate a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCLII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicate a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:o
Rhyzelius, Andreas Olavi	<i>Ewangeliska lärarens redeliga embets förretning, i anledning af 2 Corinth. 4:1,2. Wid kyrkioherdans i Furingstad ... Andreæ Sven. Biörks offentliga begrafning ...</i>			4:o
	<i>Then svenska psalm-boken</i>			8:o
1752--53				
	<i>Biblia, thet är: all then helga skrift</i>			4:o (8)
1753				
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCLIII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicate a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:o

	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCLIII. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:o
1754				
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCLIV. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars prima.</i>			8:o
	<i>Meditationes homileticæ, quibus omnes anni MDCCLIV. textus poenitentiales expenduntur et illustrantur, ad usum juniorum sacerdotum simplici methodo elaboratæ et officiose communicatæ a quibusdam in Ostro-Gothia verbi divini ministris. Pars secunda.</i>			8:o
Norberg, Johan Edvard	<i>Thet ewiga nåda-walet i Christo, vti högmäszo-predikan på XX. söndagen efter trinitatis år 1754 ...</i>			4:o
Rhyzelius, Andreas Olavi	<i>Enkiors och faderlös barns dubbla tröst, wid probstens och kyrkioherdarns öfwer Loffta- och Hammars församlingar vti norra Tjust ... Wilhelmi Andreæ Wennerdals ... christeliga begrafning</i>			4:o
Schul- tenius, Samuel	<i>Manuale epistolicum, eller Epistolisk hand-bok, innehållandes en kortt utläggning öfwer alla sön- och några högtids-dagars epistlar</i>			4:o
Zetter- ling, Peter	<i>Christelig föräldrars tröst emot theras barns död, vnder betrachtelse af Guds folks förloszning vtu dödelighets fångenskap til full roligbet i Guds himmelska rike ...</i>			4:o
1755				
Bang, Jens Thomsen	<i>Wår herras och frälsares Jesu Christis heliga pinos historia</i>	Från danskan av Johan Edvard Norberg		4:o
Hesselius, Andreas	<i>Måns Jönssons beskrifning, öfwer det präcktiga kongl. slottet i Stockholm, fordom kalladt Tre kronor, i hwilket, deras kongl. maj:ter til undersätarens största glädje, i en wälsignad stund väcktes inflytta, den 7 decemb. 1754.</i>			8:o
	<i>Tänke-skrift, innehållande åtskilliga christeliga dygde- och lefnads-läror, uti efterföljande werser författade. Sjunges under en bekant melodie: Wara tolig och sig nöja, &c.</i>			1:o
Wall- ström, Eric	<i>Et hus för elenda, eller, et wäl inrättadt och af Gud wälsignadt fattighus, i anledning af evangelium på 2. söndagen efter trettonde-dagen, förestäldt wid nya fattighus-inwigningen, vti Norrköping, år 1755.</i>			4:o
Westelius, Petrus	<i>Ideæ concionum poenentialium, in textus dierum solennium, ex mandato s.æ. regie majestatis, pie celebrandorum, anno MDCCLV, quas, ex voluntate superiorum in adjumentum uberioris evolutionis, junioribus, in sacro ministerio constitutis. [Del 1.]</i>			8:o
Westelius, Petrus	<i>Ideæ concionum poenentialium, ... Pars posterior. [Del 2.]</i>			8:o

BO ERIKSSON

BROOCMAN I HUSHÅLLSBÖCKERNAS VÄRLD

tradition och innovation

Reinerus Reineri Broocman var en läsande och skrivande man. Som präst hade han god kunskap om Bibelns texter och andra religiösa skrifter vilka beskrev livets existentiella svårigheter. I en vardag fylld med dop, bröllop och begravning samt förberedelser inför söndagens predikan med flera skyldigheter i församlingens tjänst skänkte böcker en existentiell ro och gav livet en högre mening. De flesta präster nöjde sig med att likt en herde leda sin församling och när det blev kväll läsa ur en andaktsfull skrift för att skingra tankarna och döda ledan. Men Reinerus Reineri Broocman var en ovanlig präst i det avseendet att han älskade böcker så till den grad att han lät trycka och skriva egna. För honom var en bok något värdefullt: det var ett sätt att nå ut till människor.

Att han tyckte om böcker, både äldre och moderna, framgår av Hushållsboken. I inledningen redovisar han en intention att i boken hänvisa till såväl samtida verk som gamla föregångare på latin, grekiska, svenska, tyska och andra språk, hans *auctorer* ("författare", "auctoriteter") som han kallar dem. Bland referenserna finns således allt från antikens klassiker såsom Vergilius, Ovidius, Columella och Galenos till de senaste verken på svenska och tyska såsom Anders Almqvist och Johan Neostadius *En rätt rychtader swänsk tobaks-planta eller Utförlig underrättelse om*

tobaks-planteringen (1731). Trots sina goda intentioner att redovisa slarvar Broocman stundom med akribin. Det kan exempelvis stå utan närmare förklaring eller hänvisning till vare sig författare eller bok: "en wiszberömd *oeconomus* uti Tyskland". På tidstypiskt manér försökte han framställa sig som mer bildad och beläst än vad han i själva verket var, genom att omnämna författare och boktitlar som av sammanhanget framgår att han inte läst från pärm till pärm. Det var lärt allmogods som förväntades finnas med i en *oeconomia* eller hushållsbok. En ytterligare kritisk detalj i sammanhanget är att han inte hänvisar till eller åberopar sig på handskrifter; enbart tryckta böcker räknas såsom auctorer. Icke förty är det ett imponerande arbete. Reinerus Reineri Broocman skrev en alldeles egen bok i en tid där böcker var förbehållna ett fåtal och bokskrivande en ovanlig företeelse.

Hushållsboken tillkom inte i ett intellektuellt vakuum. Broocman skrev i en tradition som var över tusen år gammal och han gjorde det i en tid som höll på att lämna genren bakom sig. Med sin hushållsbok snarare avslutade Broocman en historia än skapade ny. Han levde delvis kvar i en föråldrad syn på vetande som uppskattade just det ålderdomliga. Som Bibeln sade: ju äldre lärdomar, desto bättre. Ord som Broocman skrev under på. När det kom till det agrara livet spelade fortfarande



För de flesta i Sverige var livet på landet en realitet, men för de mer bemedlade fanns drömmen om det idylliska och pastorala. Broocmans jordnära bakgrund från Livland och krigets påtagligheter fick honom att inta en pragmatisk hållning till lantbruket. Alvan Fisher (1792–1863) "Pastoral landscape", 1854. White House, Washington D.C., USA, Wikimedia Commons.

Xenofon, Varro och Columella roll, menade åtminstone Broocman. Hans köpare av boken blickade säkerligen mer framåt, in i framtiden, och mot England där nya jordbruksmetoder och tänkesätt vunnit insteg. Men han beskriver även franska upptäckter som vittnar om en ganska modern nyfikenhet och öppenhet på nya landvinningar, vilket säkert tilltalade läsare med ett modernt sinne. Å ena sidan modern, å andra sidan fast i sitt mentala gammaleuropeiska bibliotek, men det är också det referensrummet som gör Broocmans hushållsbok så intressant och spännande att läsa. Att öppna Broocmans Hushållsbok är som att kliva in i en förlorad värld och samtidigt ana födelsen av en ny.

I den äldre världsbilden ingick Gud som skapare av kosmos, jorden och människan. Religionen och Gud utgjorde den primära förklaringsfaktorn inom naturvetenskapen och de andra världsliga ”konstformerna”, även om där fanns delvis avvikande åsikter och en framväxande upplysning. Religionens grepp om befolkningen var stark och det påverkade självklart synen på samhället och människans roll och funktion i det större sammanhanget, i den kristna helheten, såsom det förklarades i Bibeln, postillor och söndagens predikningar. Men till skillnad från Bibeln och de andra religiösa skrifterna som Broocman var djupt insatt i behandlar inte hushållsboken primärt den andliga och existentiella dimensionen av människans vara utan skildrar livet som ett socialt problem. De båda fälten, det existentiella grubbleriets och det sociala livets praktik, gick förvisso in i varandra i den kristet präglade oeconomia-genren. En del av lösningarna på de problem som Broocman identifierar i hushållsboken och som rör den sociala samvaron på gården och i huset, har sina lösningar i ett religiöst credo och en protestantisk etik, mer om detta längre fram. Högt blandas med lågt: Där finns mycket av vardagens friktion och jordnära handlingsdirektiv men också kristna



Genom århundradena fram till Broocmans tid hade detaljer förändrats, men inom kort knackade Upplysningstiden på dörren. Kalkmålning från 1400-talet i Gladsax kyrka, Skåne. Foto: Håkan Tunón.

trosatser och Bibelcitat. Gud och himlen och frälsning vilar över det hela, kan man säga, men det är främst människan och hennes relation till sina medmänniskor och godsets konsumtion, produktion och köpenskap som präglar hushållsboken.

Det var helt i enlighet med genrens konventioner och krav. Oeconomier eller hushållsböcker som de också kallades var huvudsakligen en genre som tog sin start under antiken. Ordet ”ekonomi” går tillbaka på grekiskans *oikonomia*, vilket betyder hushållning eller förvaltning, och på *oikonomos*, förvaltare. Förledet *oikos* betecknar hus medan efterledet – *nomos* – står för ’en som förvaltar’. Sett till Broocmans hushållsbok, hans ideologiska föreställningsvärld och egna liv på prästgården var han själv en sådan husförvaltare. I antikens begrepp *oikos* ingick en tudelning i ett yttre och ett inre hus, där det inre avsåg de moraliska principer, etiken, som skulle styra husfolkets tillvaro och dagliga umgänge. Det yttre avsåg själva arbetet på gården och godset. Huset kom senare att uppfattas som en helhet, som både produktion (det yttre huset) och hushållsliv (det inre huset).¹

Det går att urskilja två parallella traditioner i genren. Å ena sidan finns familjen och husets

etik som tema (*res familiae*). Å den andra sidan finns de saker som tillhörde huset, i dess förlängning lantbruket (*res domesticae*). Den förstnämnda traditionen går tillbaka till det antika Grekland, till Xenofons (cirka 428–354 före Kristus) och Aristoteles (384–322 före Kristus) skrifter. Andra traditionen börjar egentligen med romarnas trädning av den grekiska hushållsläran och deras fokusering på det agrara livet.² De båda delarnas sammanslagning till en moralisk och socialekonomisk producerande och konsumerande helhet gällde ända fram till och med Broocmans egen tid.

Antika oekonomier fick sedan ett uppsving under renässansen. På 1500-talet samlades antikens, medeltidens och renässansens ekonomiläror i en rikligen blomstrande bukett av kristna egenkomponerade verk och fria bearbetningar av ”hedniska” förlagor. Dessa nästan övertydliga kristna oekonomier övergick sedan på 1600-talet i den så kallade ”husfaderslitteraturen” och präglade genren cirka 1600–till och med 1700-talet. Det antika, medeltida och kristna arvet och den så gott som samtida tyska husfaderslitteraturen är påtagligt i Broocmans hushållsbok. Utan att själv vara medveten om det summerar han tusen år av ackumulerad hushållskunskap men anpassar stoffet till en prästgård liggande i den relativt obetydliga staden Norrköping i det lilla landet Sverige i periferin av Europa. Långt borta var en efterlängtrad svalka i olivlunden till cickadornas spel samtidigt som en grekisk yngling läste högt ur ett passionsfyllt herdedrama för sin slumrande romerske herre. Fjärran var också svensk överhöghet i den europeiska furstefamiljen. Sedan ett decennium tillbaka sjöng den svenska stormaktstiden sin svanesång på Broocmans tid. Nu var det inte tal om att erövra nya områden och provinser utan försöka upprätthålla och bevara det lilla man hade kvar. Ängslan och oron över att förlora allt dyker upp även i Broocmans hushållsbok, men i de små detaljerna och rörande gården.



Flöjtspelaren och oxarna. En romersk mosaik från Korint. Wikimedia Commons.

Närmast följer en resonerande redogörelse över genrens utveckling, från antiken fram till Broocmans egen tid. Den gör inga anspråk på att vara fullständig, men visar förhoppningsvis ändå hur anrik, verkrik och kunskapsfylld traditionen var – och samtidigt hur innovationsrik och genretrogen Broocmans bok var. Därefter följer en analys av Broocmans hushållsbok i syfte att avtäckas dels de kristna, ideologiska inslag som präglar verket, dels den ordningstanke som finns uttryckt både explicit och mellan raderna, dels den könsmakts- och arbetsordning som ska styra hushållet på en praktisk nivå. Asterisk (*) placeras ovan författare och/eller verk som Broocman åberopar i en eller annan form. Det betyder inte att författare och verk utan asterisk inte influerat Broocman, det har de säkert gjort, men det har skett i en förmedlad form via andra böcker eller muntligen. Arbeten skrivna före 1500 har inte försetts med asterisk, detta därför att kändedom om antikens och medeltidens klassiker ansågs tillhöra allmänbildningen.

Antiken

Det äldsta arbete som behandlar hushållningslära och jordbruk i Västerlandets historia

är Hesiodos *Verk och dagar* (senare hälften 700-tal före Kristus). Det är en lärodikt på hexameter med bland annat en arbetskalender för en lantgård. Hesiodos beskriver, förmanar och moraliserar livet på landet men utan att idealisera och försköna bondens tillvaro. Bondens liv var hårt och slitsamt.³

På 600-talet före Kristus ägde ett uppsving rum i jordbruket som hörde samman med framväxten och konsolideringen av de grekiska statsstaterna. Statsbildningsprocessen lämnade avtryck i tidens intellektuella verksamhet. Xenofons författargärning stod i förbindelse med ett agrart uppsving som hade sin materiella förutsättning i denna förändring. Hesiodos verk satte igång en rörelse, förvisso en liten men ändå en som aktiverade ett annat grekiskt författarskap som också var intimt förbundet med de agrara förutsättningarna och förändringarna. Xenofons (cirka 428–354 f.Kr.) liv spände över en dramatisk tid i de grekiska statsstaternas historia, från de blodiga perserkrigen till födelsen av Alexander den store 356 f.Kr. Han hade egen erfarenhet av strider och krigståg; kunskaper och insikter han förmedlar i bland annat *Anabasis*, hans mest kända verk, vilket skildrar återtaget från Mesopotamien till Grekland under perserkungen Kyrus tid. Vid sidan av att tjäna som kavalleriofficer och vara stridbar filosof – han ingick i den inre kretsen kring Sokrates – tyckte han om att vandra i olivlundarna och sätta sina slavar i arbete. Han ägde ett gods i staden Skillus, strax söder om Olympia. Där odlade han bland annat vin, anlade en jakt-park, reste ett tempel tillägnat Artemis, jaktens gudinna, samt skrev och tänkte över livet.

I *Oeconomicus* ("ledarskap") skildrar Xenofon lantlivet. Boken, som skulle ha ett stort inflytande på genrens vidare utveckling, är indelad i två huvuddelar och skriven i dialogform. I den första delen, kapitel ett till sex, samtalar den gode vännen Sokrates med Kristobulos, en ung, flärdfull man från Athen.

Sokrates tillskriver jordbruket moraliska värden som den unge mannen saknar och behöver för att kunna utvecklas till en fullkomlig man. I den andra delen, kapitel sju till tjugott, återger Sokrates en dialog han fört med vännen Iskomakos. Iskomakos hustru dyker även upp i samtalet. Den avslutande delen skildrar jordbruket. Ett nyckelord i sammanhanget är *epimeleia*, ordning och omsorg – det som Xenofon menar definierade ledarskapets etiska mål och uppgift. Iskomakos undervisar sin fru i vikten att hålla ordning:

Det finns ingenting så nyttigt och gott för människan som ordning. En kör, till exempel, är sammansatt av människor. Men när var och en gör som han vill blir det kaos, och inte något trevligt att se på. När de däremot uppträder och sjunger i god ordning, då är dessa samma personer i sanning värda att se och höra på.⁴

Oberoende om mannen var satt att leda trupper i fält eller levde på ett lantgods måste han vara sträng och rättträdig gentemot sina underlydande samt visa prov på självdisciplin, menar Xenofon. Som storgodsägare förverkligades levnadsidealet genom att mannen ansvarade för utomhussfären medan kvinnan ombesörjde allt som berörde de husliga uppgifterna och tingen inomhus. Mannen undervisar frun i hennes ansvarsområden. Denna genusarbetsdelning och sociala relation makarna emellan bottnade i samma könsmaktordning som Iskomakos gav uttryck för.⁵

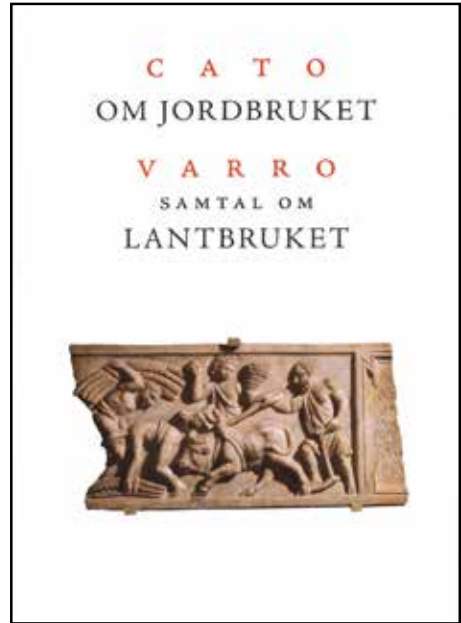
Aristoteles (384–322) är mest känd för sina filosofiska alster om natur och fysik, logik och etik. Men han har också givit viktiga bidrag till hushålls-genren. I själva verket lade den store filosofen grunden för ekonomiken som teoretisk lära och praktisk kunskap. I den praktiska vetenskapen (filosofin), vilken syftade till att ge människan vägledning, inplacerade Aristoteles ekonomiken mellan etiken och politiken. Aristoteles indelning av

den praktiska vetenskapen i tre delar – individ (etik), hushåll (ekonomik) och polis, stat (politiken) – kom att bli styrande för genrens vidare utveckling och dök senare upp på medeltiden. En stat, polis, utgör summan av alla hushåll, skriver Aristoteles och insorterar i ett hushåll, *oikos*, både fria och ofria (slavar), män och kvinnor, gamla och unga, vilka lever tillsammans under husherreans vakande öga. Liksom ljuset i ett prisma bryts, kan man också särskilja tre olika maktförhållanden i hushållet: herre-slav, make-maka och förälder-barn. Dessa maktförhållanden beskriver Aristoteles som naturenliga.⁶

Xenofon och Aristoteles fick efterföljare, vars verk bevarats i mer eller mindre hög grad. Det går att notera en skillnad mellan inspirerade skrifter av Aristoteles och Xenofon. Oeconomier skrevs som regel av män och för en manlig publik. Hos Aristoteles är kvinnan endast med som ett samtalsämne, men hos Xenofon finns hon med i dialogen. I Xenofons skrifter är kvinnan mer en mannens partner än en uttalad underordnad. Aristoteles ekonomiskrifter är till skillnad från Xenofons inte författade som dialoger.⁷

Den grekiska hushållsläran upptogs och bearbetades vidare i den latinska lantbrukslitteraturen. Statsmannen och den kände talaren Marcus Tullius Cicero (106–43 f.Kr.) översatte Xenofon till latin och bidrog på så sätt till spridandet av den grekiska agrarläran. Överlag var romarna mer praktiskt lagda än grekerna och läste de grekiska lantböckerna som instruktioner; man såg dem inte primärt som teoretiska eller filosofiska verk utan som handböcker. Även om det gavs undantag, såsom exempelvis Varro, se nedan, präglade denna praktiska inställning mycket av den latinska lantbrukslitteraturen. Böckerna skrevs för den romerska jordägande överklassen.

Såsom hos talaren, statsmannen och skriftställaren Marcus Porcius Cato (234–149 f.Kr.). Han var en man med många åsikter, vilka



Framsidan på Kungl. Skogs- och Lantbruksakademins kommenterade översättning av Catos och Varros lantbruksböcker.

han gärna framförde i tal på Forum och i sina verk. Han varnade exempelvis för överdriven beundran av det grekiska. Mest känd har han annars blivit för rekommendationen att staden Karthago borde förstöras: *ceterum censeo Carthaginem esse delendam*. En sentens som latinstuderande tvingats memorera allt sedan den uttalades av den store Cato. Han var en framgångsrik befälhavare och med sin skickliga kringrörelse vid slaget vid Thermopyle år 191 skrev han in sig i krigs- och militärhistorien. Vid sidan av dessa offentliga, publika och krigiska gärningar intresserade han sig även för lantbruk. Boken *De agri cultura* ("Om jordbruket"), som har bevarats i sin helhet och som Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien gett ut i en svensk översättning tillsammans med en översättning av Varro⁸, beskriver slavhantering och vinberedning, ger veterinärmedicinska råd, skildrar lantbrukets

arbetsår etcetera. Verket skrevs någon gång 170–150 före Kristus. Han ger en relativ helhetsbild över huset och det agrara livet. Däremot medtar författaren inte spannmålsodling och husdjurskötsel eftersom han höll detta för allmångods. Husfadern skulle styra som en *pater familias*. En viktig anledning till att Cato skrev sin jordbrukstraktat var att överklassen sedan 218 före Kristus var förbjuden att idka handel och köpenskap. Den fick därför finna andra vägar att bevara och utöka rikedomarna. Det gällde därför att maximera avkastningen av jordbruket.⁹ Detta sätt att låta lantgodset få finansiera överklassens insatser i samhället blev en ideologisk grundbult i den västerländska samhällsmodellen. Hushållsläroarna och jordbruksböckerna reflekterade ett maktmönster som låg djupt inbäddat i det förmoderna samhället och som varade långt

fram i tidigmodern tid. Den var gällande fortfarande under Broocmans tid.

En annan typ av traktat skrev skalden Publius Vergilius Maro (70–19 f.Kr.). Dennes dikt *Georgica* idealiserar lantlivet, som får utgöra en motpol till en depraverad och moraliskt korruperad stad. Även om dikten knappast kan ha gett en vidare praktisk handledning i lantbruk uppfattades den ändå som en sådan under tidig modern tid.¹⁰ Annorlunda var det med språkmannen och historikern Marcus Terentius Varros (116–27 f.Kr.) lantlära. Varro var en storgodsägare som skrev om sin materiella förutsättning och agrara verksamhet. Åttio år gammal skrev han verket *De re rustica* som består av tre böcker. Boken är skriven som lättsamma dialoger och behandlar tre huvudteman: åkerbruk, boskapsskötsel och gårdsdjur. Den återopades ofta.¹¹

Träsnitt ur en 1500-tals utgåva av Vergilius *Georgica*.



En annan romare som fått sitt namn inskrivet i bildningshistorien är Plinius (den äldre, Gaius Secundus, 23–79 e.Kr.). Han var en ovanligt flitig författare, men endast ett arbete har bevarats till eftervärlden: *Naturalis historia*, en encyklopedi i 37 böcker (cirka 1.500 trycksidor), skriven omkring år 77. Verket syftar till att täcka in hela den då kända världen, från astronomi, meteorologi, geografi till mineralogi, zoologi och botanik. Det förenande är att det av människan skapat som regel hålls utanför framställningen, men han medtar ändå ämnen som handel, lantbruk, hushållning, medicin, konst med flera uppfinningar av människan. Böckerna 16 och 17 ägnas åt träd och vin, bok 19 berättar om trädgårdsodling och 18 presenterar en lantbrukslära.¹²

Det latinska arvet efter Cato och Varro levde vidare i Lucius Junius Moderatus Columellas (4 f.Kr.–70 e.Kr.) *De re rustica*. Han var född i Spanien, tillhörde riddarståndet och bosatte sig i Italien. *De re rustica* finns sedan 2009 i en svensk översättning av Sten Hedberg och utgiven av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien. Boken behandlar vinkultur, djurskötsel, biodling, fruktodling med flera tidstypiska och kulturellt betingade agrara ämnen. Columella skrev även ett verk om träd, *De arboribus*.¹³ En annan romare som lämnade spår efter sig i genren var Rutilius Taurus Aemilianus Palladius (400-tal e.Kr.). I dennes *Opus agriculturae* (cirka 440–455) ingick bland annat en bondekalender efter årets tolv månader som kom att återropas på medeltiden.¹⁴

Dessa fyra romerska storheter – Cato, Varro, Columella och Palladius – blev senare kända som *Scriptores rei rusticae* och fick ett stort inflytande över genren. Det latinska namnet betyder ”författarna som skriver om agrarliv” och kommer av en i Venedig tryckt skrift från 1472, som samlade utdrag ur latinska jordbruksklassiker.¹⁵ Innan vi



Palladius skrifter levde kvar länge och publicerades in på 1700-talet.

lämnar antiken bör dock några ytterligare namn nämnas som inte lämnat lika bestående spår efter sig men som på sin tid var både lästa och kända. Cnaeus Tremelius Scrofa (100-tal f.Kr.), som var samtida med Cicero, citeras och återropas av bland annat Columella som en både välskrivande och kunnig lantbrukare.¹⁶ Den romerske ämbetsmannen och författaren Flavius Magnus Aurelius Cassiodorus (cirka 485–cirka 583) skrev om nyttig läsning. Han rekommenderar inte bara religiös och filosofisk litteratur utan också böcker om trädgårds-skötsel, jordbruk och biodling: ”det är inte olämpligt att munkar odlar trädgårdar, att de arbetar på fälten och att de gläds åt frukt-trädens skördar”, skriver han och formulerade därmed ett idéprogram som kom att få stor spridning på medeltiden.¹⁷ Med Cassiodorus hade den romerska storhetstiden dalat och förlorat sina gyllene örnar till stridande

germaner. Styrande mannen i Rom hette numera Theoderik den store (454–526) och var kung över ostrogoterna. Han var arian, en förvisso avvikande kristen lära men ändå väsensskild från grekernas och romarna polyteistiska grundåskådning.

Kristendom och medeltiden

Grekisk och romersk agrarlära och hushållskonst vandrade vidare i tiden och spred likt ringar på vattnet agrar kunskap och hushållsideologi till andra språkområden och kulturer. Grekisk hushållslära upptogs i exempelvis islamsk ekonomi och blev en del av arabiskt och persiskt kulturliv. Nypytagoréen Brysons *Oikonomikoo* översattes till arabiska, persiska och hebreiska och bidrog således till att sprida idén om *oikos* vidare österut.¹⁸ Kristendom däremot och den tidiga kyrkan upptog inte med en gång det antika, idéhistoriska arvet – det dröjde till 600- och 700-talen – och inte heller utvecklade man någon egen hushållslära, även om aspekter finns i Bibeln och hos kyrkofäderna som kan uppfattas som ett slags ekonomi. Både Ordspråksboken och Jesu Syracks bok, en apokryfisk skrift tillkommen i Israel mellan 190 och 180 före Kristus, utvecklar tanken att mannen bar huvudansvaret för hushållet och för uppfostran av dess medlemmar. De tidigkristna texterna förmedlade judisk, hellenistisk och egyptisk vishetslitteratur och hade stort inflytande på medeltidens uppfostringslitteratur. Det var först med reformationen som Västerlandet fick en egen, kristen hushållslära, som byggde på Nya testamentes hustavlor.¹⁹

Det viktigaste ideologiska arvet efter antikens hushållsläror blev betoningen av mannen som en styrande fader i huset, idén om en *pater familias*. På honom låg att regera över fru, barn och barnbarn samt övriga medlemmar i hushållet såsom slavar och arbetsfolk.

Hans makt var oinskränkt. Det antika idégodset förmedlades vidare av bland annat lärdomsgiganten och biskopen Isidorus Hispalensis (d. 636), mer känd som Isidorus av Sevilla. Han återopades ofta under medeltiden, och då inte enbart ifråga om zoologiska frågor; hans kunnande ansågs innefatta allt från Gud och kosmos ned till markens grödor och mineraler. Som bevis på hans betydelse i Västerlandet står att han blev kanoniserad 1598 som ”den siste kyrkofadern i väst”. Precis som andra filosofer och tänkare i tiden, exempelvis Cassiodorus (död cirka 580) och Boethius (död cirka 525), utgjorde Isidorus en viktig bro som förband senantik med tidig medeltid.²⁰ Han skrev teologiska traktat, kosmologiska och naturhistoriska verk (*De natura Rerum*). Det har dock ifrågasatts huruvida Isidorus verkligen skrivit verken eller om de bara tillskrivits honom. Säkert är dock han skrev en encyklopedi, *Etymologiae*, det verk som gjorde honom vida berömd. Detta magnifika verk i tjugo delar påbörjade han troligen omkring år 600 och avslutade 633, tre år före sin död. I boken sammanfattar Isidorus sin tids vetande. Encyklopedin är indelad i flera ”böcker”, kapitel, som berör olika ämnen: teologi, medicin, juridik, geografi, jordbruk och trädgårdsskötsel, krigskonst, skeppsbyggnad, klädedräkt, möbler, djurens värld, växtriket, kristendom och andra religioner, kyrkans hierarkier och martyrer och helgon. Isidorus inflytande sträckte sig långt utanför hushålls- och agrarläran. Näst efter Bibeln utgjorde Isidorus medeltidens mest betydande arbete.

Med kyrkofädernas skrifter i bland andra klostrens ägo och kyrkans etablering och centralisering i Europa på 1000- och 1100-talen lades en grund för ekonomiernas upptagande i den lärda diskursen. Högmedeltidens ekonomiläror knöt direkt an till de antika och senantika förlagorna, som man kände genom avskrifter och kommentatorer. Såsom exempelvis den italienske juristen och ”agronomen”

Petrus de Crescentiis (1233–1321) *Ruralium commodorum libri XII*; den går direkt tillbaka på den romerska agrarläran. Janken Myrdal, professor i agrarhistoria, håller den för ”ett av de mest omfattande verken i Eurasien för sin tid”. Verket fick stor spridning i Europa och översattes till italienska och franska under 1300-talet.²¹ I enlighet med Aristoteles indelning kom under medeltiden ekonomin att insorteras inom ramen för den praktiska vetenskapen det vill säga filosofin: etik (individ), ekonomi (hushåll) och politik (stat). Tredelningen av den praktiska filosofin och ekonomins plats gällde epoken ut.

Flera verk och författare från medeltiden har bevarats. En hushållsbok från högmedeltiden är Walters of Henley *La Dite de Hosebondrie*, skriven omkring 1270. I boken vänder sig författaren till en förvaltare av ett storgods, antingen en världslig eller andlig storman. Helt i enlighet med antikens sammansmältning av *oikos* och agrarlära insorterar han i ”Hosebondrie”, ”hushållning”, både agrar verksamhet, ägor och åkerbruk, och hushållet, det sociala livet under husets tak. En annan men betydligt mer känd medeltida författare som också ägnade sig åt denna jordnära genre var den franske dominikanermunken Vincent von Beauvais (död 1264). Han använder sig av den i didaktisk litteratur relativt vanliga spegelmetaforen. Han skrev dels en *Speculum maius*, ”Stora världsspeglén”, dels mindre speglar, vilka behandlar all sköns ämnen. År 1244 författade han en ”Speculum naturale” eller ”Imago mundi”, varav en del utgjordes av ekonomin, sjätte boken, 148:e kapitlet, och beskriver relationen mellan människor, ägande och förvärv. I samma bok ger han dessutom ut en kalender för ett år. Inflytandet från grekiska och senantika källor märks tydligt hos Vincent von Beauvais. Han åberopar sig på bland andra den grekiske skriftställaren Xenofon, biskopen Isidorus och kyrkofadern och bibelöversättaren Hieronymus (Eusebius

Sophronius, död 420). Han definierar *oeconomia* som både familjen och det som familjen äger och förvaltar: *Oeconomia est duplex, alia qua familiam: alia qua res familiares* (”*Oeconomia* är två, dels det som hör familjen till, dels sakerna som tillhör familjen”). Han skildrar barnuppfostran, äktenskap och tjänarnas uppgifter i huset. Hushållning handlar om ordning, förvaltning och bevarande, menar han och lägger därmed ett manligt maktperspektiv på hushållet, eftersom det är mannen som ska styra och leda arbetet. Det gäller allt från sociala relationer till husets konstruktion, vintillgång och vattenförsörjning. Hushållets viktigaste existensgrund var dock jordbruket, den materiella basen, själva förutsättningen för familjens existens och fortlevnad.²²

Ärkebiskopen, teologen och filosofen Aegidius Romanus (död 1316) är mest känd för att ha varit lärjunge till Thomas av Aquino (död 1274) och vidareutvecklat skolastiken och aristotelismen. Men han var även en man med starka åsikter om det sociala livet. Kungar och furstar skulle intressera sig för ekonomi, ansåg han och åberopade sig på den aristoteliska treindelningen av etiken, ekonomi och politik, en tanke han utvecklar i *De regimine principium*. Han beskriver en hushållsgemenskap (*communitas domus*) där huset utgör både en produktionsenhet och social gemenskap. Vidare delar han in den sociala världen i en hierarki av enheter: *domus* (hus), *vicus* (by), *civitas* (stad) och *regnum* (rike). Det är den aristoteliska tankegången om att summan av alla hushåll utgjorde staten som kommer fram här. Det intressanta är emellertid slutsatsen som Aegidius Romanus drar: En kung som inte kunde se om sitt hus, kunde följaktligen inte heller styra sitt rike. Liknelsen mellan riket och ett stort hushåll följer sedan genren. Husherrns förpliktelser avslutar boken.²³

Universitetsläraren och naturforskaren Konrad von Megenberg (d. 1374) skrev dels *Buch der Natur* (1349–50), som var en

bearbetning av Thomas von Cantimprés *De natura rerum*, dels ett relativt självständigt verk *Yconomica*. Oeconomien författades mellan åren 1348–53 och skrevs på latin, det lärdes språk, vilket borgade för en större spridning bland intellektuella kretsar. Precis som sina föregångare placerar också Konrad von Megenberg ekonomiken som en del av den praktiska vetenskapen och får således dela plats med etik och politik. En viss förskjutning i genren anas dock här mot en mer *oikos*-centrisk världsbild: huset som ett eget mikro-universum. Hela universum beskrivs som ett stort kristet hus där påven är kyrkans *pater familias*. På samma sätt som påven regerar i världen styr mannen i huset. Konrad von Megenberg behandlar bland annat mannens relation till frun i huset, barnuppfostran samt övriga kategorier av husfolk.²⁴

Illustration ur Konrad von Megenbergs Buch der Natur. © Trustees of the British Museum.



De flesta böcker om åkerbruk och hushåll skrevs på latin. Men medeltiden såg också skapelsen av hushållsböcker på folkspråket. Skrifter om alla möjliga hushållsnära kunskaper kom på italienska, tyska, franska, engelska, ryska, polska och så vidare. Dessa böcker svarade som regel mot borgerliga hushållsbehov, inte längre enbart de stora godsägarnas, adelns och kyrkans, och den intellektuella latintalande kretsens; hushållet som teori och lära närmade sig därmed folket, även om det var långt kvar till det enskilda bondehemmanet. En sådan ny typ av skriftställare eller popularisator var florentinaren Brunnetto Latini (död 1293). Han levde i exil i Frankrike och skrev på franska. Boken *Li Livres dou Tresor* innehåller även en ekonomi. Ett särdrag i boken som var anpassat efter en italiensk kontext utgör avsnittet som beskriver huset, dess byggnad och vattentillförsel: det måste kunna stå emot anfall, påpekar han. Det rådde oroliga tider i både Frankrike och Italien och det satte sina spår också i den facklitterära verksamheten.²⁵

En annan italienare som bidragit till hushålls-genren var arkitekten, skulptören och ”konstvetaren” Leone Battista Alberti (1404–1472). Mellan åren 1434 och 1441 tillkom hans inflytelserika verk *Della Famiglia* (”Om familjen”). Leone Battista Alberti var född i Genua men verksam i Florens. Han utbildade sig till arkitekt, men var också målare och bildhuggare och väl insatt i tidens konstströmningar och motiv. Han var med andra ord en sann renässansmänniska, en bildad helhet, en *uomo universale* som man sade. Synsättet präglade också hans verk, i synnerhet boken om familjen och hushållsakerna. I de italienska stadsstaterna spelade hushållet, *casa* (huset), en viktig ideologisk roll; det var det sammanbindande kittet i hela republiken. Familjen hörde till huset och bostaden och hushållet var en del av staden och republiken. Albertis bok på folkspråk reflekterade ett mer självmedvetet

borgerskap som intog en position gentemot adel och prästestånd. I den andan betonar han handelns och köpenskapens betydelse för hushållet och förmögenheten, vilket skiljer sig från den latinska medeltida traditionen.²⁶ Det var också i renässansens Italien som den grekiske skriftställaren Xenofon översattes till latin.²⁷ En annan typ av inriktning stod italienaren Michelangelo Tanaglia för; med sin *De agricultura* (slutet 1400-tal) förde han vidare den romerska lantbrukslitteraturens bärande idéer och kunskaper.²⁸

Också i Frankrike fanns företrädare för en folkspråklig inriktning med andra målgrupper och behov i fokus. *Ménagier de Paris* (1392–94), skriven av en anonym borgare i Paris, ger riktlinjer för skötseln av ett borgerligt hushåll. Den presenterar även litterära framställningar. Tre handskrifter har bevarats av det franska verket. Till skillnad från den latinska traditionen framträder här kvinnan som mer självständig, en husets furstinna, vilket kan ses i linje med Xenofons dialoger. Men en viktig skillnad finns emellertid mellan det franska verket och både Xenofon och den medeltida latinska traditionen: inga strikta förhållningsregler ges för kvinnan, vilket det görs hos både Vincenzo och Konrad. Fruen är mer en samtalspartner med mannen, inte en underordnad. Författaren blandar högt och lågt, allt från hur man ska hålla ordning på tjänstefolk till hur man gör sig av med råttor och annan ohyra som invaderar hemmen. Han ger dessutom cirka 380 matrecept varför *Ménagier de Paris* även räknas till den mest omfattande medeltida kokboken på fransk mark som har bevarats.²⁹

1500-tal

Med reformationen vann andra tankegångar isteg i genren. I stället för att gå tillbaka på de antika auktoriteterna – Xenofon, Aristoteles,

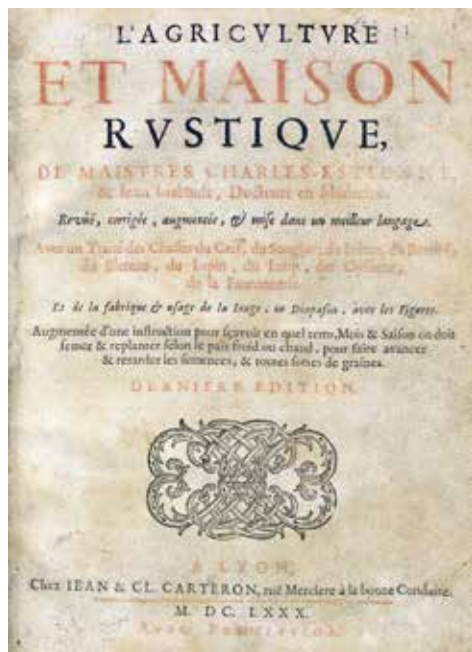
Cicero, Cato, Varro, Columella och Palladius – utgick de protestantiskt influerade skriftställarna i stället från Bibeln, i synnerhet Jesus Syracks bok.³⁰ En av dessa protestantiska författare var Justus Menius (1499–1588), en elev till Philipp Melanchthon (ursprungligen Schwarzerd, 1497–1560), som 1529 skrev *Oeconomia Christiana*, vilket arbete Martin Luther* (1483–1546) författade ett förord, som bidrog till att öka skriftens popularitet. Justus Menius tar i verket tydligt avstånd från det antika arvet och ”den hedniska filosofin”. En god kristen ska inte leva efter de hedniska filosofernas läror menar han. Hushållet beskriver han som samhällets minsta, kristna samlevnadsform. En *oeconomia* handlar om sedeläror, menar han, om hur människan skall leva för att leva i enlighet med kristna normer och förverkliga ett kristet och bibliskt levnadsideal. Det kristna äktenskapet utgör garantin för sedeläran under husets tak. Hushållets hierarkiska ordning och samhällslivet fick sin legitimitet genom att de förankras i en kristen norm, som sägs spegla en himmelsk ordning. I fokus står äktenskapet, lantlivet finns med men är av underordnad betydelse för Justus Menius.³¹

Förändringen låg i att hushållarens uppgifter alltmer blev ett kristet kall. Som en viss Thomas Pickering skrev i sin översättning av William Perkins (1551–1602) latinska *oeconomia*: ”Christian Oeconomie is a doctrine of the right ordering of a Family. The only rule of ordering the family is the written word of God.” I samma upplysande, moraliserande kristna anda skrev senare Reinerus Reineri Broocman.

En annan förändring låg i språket. Utvecklingen mot folkspråkliga *oeconomier* som tagit sin början på senmedeltiden accentuerades under reformationen. På många ställen i Europa skrevs och/eller översattes *oeconomier* till folkspråk: italienska, tyska, engelska, spanska, svenska och ryska med flera språk.

Det var också nu som läran om *oikos* i betydelsen ”det inre huset” (åter)förbands med agrarläran.³² Såsom hos den italienske matematikern och ingenjören Giacomo Lanteri (d. 1560) från provinsen Brescia som även intresserade sig för huslära och familjeliv. I sin *Della economica*, instruerar han både män och kvinnor, husets herre (”padre di famiglia”) och fru (madre di famiglia”), i den svåra konsten att regera ett hushåll. Han uppfattar huset och familjen som en enhet. Familjeförsörjningen såg olika ut för samhällets sociala grupper. Det fanns, menade Lanteri, fyra huvudsätt till försörjning: jordbruk, militärväsen, litteratur och handel.³³ När det gäller den italienska oeconomia-genren kom den i slutet av 1500-talet att klyvas i två delar resulterande i dels en hushållslära, dels köpmannaböcker. Tendensen i Italien att vilja omvandla genren till handelslära fanns emellertid redan på senmedeltiden (italiensk renässans) men fick ett avgörande uppsving på 1500-talet. Diplomatens och köpmannen Benedetto Cotrugli (död 1469) ansåg i sin *Il libro Della Mercatura e del Mercante Perfetto* (tryckt Venedig 1573) att herren i huset ska studera både Bibeln och sin handelsbok. I huset ska det finnas rum för olika sysslor, varav skrivrummet, kontoret, utgjorde en viktig del. Cotruglis oeconomia utgjorde ett embrygo till en handelslära som kom att skjuta fart i slutet av 1500-talet.³⁴

I Frankrike kom boktryckardynastin Estienne att påverka oeconomia-genrens vidare utveckling. Charles Estiennes (1504–1564) bok *Maison rustique* trycktes postumt av svärsonen Estiennes Jean Libault (död 1596) år 1564 under titeln *L'Agriculture et maison rustique*. Med tryckningen av Charles Estiennes verk lades grunden för en fransk variant av husfaderslitteratur. Charles Estiennes bok översattes senare även till nederländska, italienska, engelska och tyska och bidrog på så sätt att korsbefrukta den framväxande tyska husfaderslitteraturen med en fransk motsvarighet.³⁵ Ett annat franskt



Charles Estiennes' *L'Agriculture et maison rustique*, postumt utgiven. En utgåva från 1680.

verk av stor betydelse för oeconomia-genren var Olivier de Serres (1539–1619) *Le théâtre d'Agriculture et maison rustique*. Boken blev mycket populär och utkom i femton upplagor fram till och med 1700-talet.

Den tyska hushållslitteraturen tog sin början på senmedeltiden med *Epistola de cura et modo rei familiares*, ett verk som översattes till tyska under titeln *Vom Haushalten* ("Om hushållning"). På 1500-talet översattes också Xenofons *Oikonomikos* till tyska. Ett annat tidigt arbete var Walter Reiffs *Lustgarten der Gesundheit* (1546). Boken slog en brygga över medeltida djur- och örtböcker och ekonomin. Reiffs intresserar sig inte enbart för mellanmänskliga relationer utan också för hemmets utseende och vad vi kallar för livskvalitet idag. Han förespråkar en sund livsföring med frisk luft och bekväma bostäder. Boken var ingen egentlig oeconomia men skriften hade

ändå en betydelse i sin samtid och kom, enligt forskningen, att påverka den tyska *oeconomia*-genren.³⁶

Tre arbeten som betydde mycket för utvecklingen mot en tysk husfaderslitteratur var Konrad Heresbachs* *Rei rusticae libri quattuor* (1570), Martin Grossers *Kurtze gar einfeltige anleytung zu der Landwirtschaft* och Johan Colers* *Oeconomia oder Hausbuch* i sex delar (1592–1604). Konrad Heresbachs bok går tillbaka på antika förlagor eftersom han själv inte var någon lantbrukare. Hans hushållningslära översattes även till engelska (*Fovre Bookes of Husbandry*, 1577) och kom att påverka den engelska husfaderslitteraturen. Martin Grosser var präst och skrev å sin sida sin *oeconomia* för sin kyrkoförsamling, som bestod av bönder.³⁷ Johan Colers (latinskt namn Johannes Colerus, 1566–1639) *Oeconomia oder Hausbuch* kom även ut under den latinska titeln *Oeconomia ruralis et domestica*. Sett till antalet avdelningar och ämnen är boken ett arbete i antik anda men anpassat efter tyska förhållanden. Första delen avhandlar hushållet, den andra vin- och trädgårdsodling, den tredje och den fjärde jordbruk och boskapsskötsel, den femte jakt och den sjätte, slutligen, medicin. De svenska översättningarna från 1683 (del I) och 1686 (del II) är fria bearbetningar av originalet. Johan Coler var prästson och själv präst. Han skrev för det tyska folket, mer bestämt om förhållanden i Schlesien och Brandenburg, och ville därför inte, eller kunde inte, följa slaviskt de antika förlagorna. Ty, som han förklarar, de beskriver agrara förhållanden vilka skiljer sig från Tysklands. Solen (ljuset och värmen), luften, vattnet och jorden var annorlunda och gav andra förutsättningar för odlingsmöjligheter och djurhållning. Han behandlar både agrarlära och hushåll. En kristen, högre ordning ska finnas på gården och ute på fälten som bottnar i en samhällelig över- och underordning. Genom flitigt och idogt arbete

försäkrade hushållet sig om näring: jordbruk och boskapsskötsel satte han i främsta rummet. Han skrev även en *Calendarium perpetuum* (1591), som blev en av de första kalenderarna på tyska.³⁸

I länder som England, Italien, Frankrike och Tyskland kom ett ökat antal *oeconomier* ut på både latin och de egna språken. De klassiska, antika verken översattes, bearbetades, citerades och refererades, eller såsom hos de renläriga protestantiskt influerade författarna förkastades helt. Det hördes även andra röster än den antikvurmande och/eller protestantiskt färgade hushållslära. I Ryssland utkom exempelvis *Domostroj* på 1500-talet, som var en rysk variant av Justus Menius kristna *oeconomia* men som vilade på en ortodox grund och med en tsar som högsta världsliga instans. Också motreformationen gav ut sina *oeconomier*. I Italien exempelvis utkom Silvano Razzi (1527–1611) med en *Economica christiana*, som beskriver bland annat de kristna regler och seder som ska prägla det katolska huset.³⁹

Sverige stod inte utanför denna litterära boom för agrar- och hushållslitteratur. Greve Per Brahe den äldre (1520–1590) skrev *Oeconomia eller Hushållsbok för ungt adelsfolk*, ett arbete han påbörjade på 1570-talet och slutförde i början av 1580-talet.⁴⁰ Per Brahes *Oeconomia* är ett för svenska förhållanden unikt dokument. Det som gör verket unikt är det sätt varpå han kombinerar didaktik med agrar- och hushållslära. De svenska föregångarna är nämligen lätt räknade. Stadgan av 1443 för Vadstena klostrets ekonomi går delvis att uppfatta som en hushållsbok, eftersom den beskriver storgodssets arbetsdelning, från sysslomannens uppgifter ned till grindpojken.⁴¹ En annan senmedeltida föregångare är Hans Brask's *Hushållskalendarium*, men inte heller den går att räkna som en *oeconomia* då den mer liknar en kalender än en utredande bok. Vadstenabrodern Peder Månssons (död 1534) fria översättning av Columellas *Bondakonst* är



Johan Baptista van Uthers porträtt av Per Brahe den äldre, cirka 1581. Skoklosters slott. Wikimedia Commons.

däremot en äkta *oeconomia*. Ny forskning har visat att den till större delen är en översättning från en dansk översättning.⁴²

Per Brahes verk är även utan jämförelse i Norden. Två exempel på *oconomier* finns från danskt håll men också de saknar helhets-synen (etik och lantbruk): Henrik Rantzaus *alendarium Observationes Oeconomicae et medicae* och Johan Mathesius moralpredikan på vers *Oeconomia eller undervisning hvorledis en husfader skal skikke sig (...) Udset paa danske rim* av Rasmus Hanssen. Rantzaus *alendarium* är skrivet på latin och på vers med vissa

prosatekter interfolierade och kom ut 1593. Mathesius moralpredikan trycktes i Köpenhamn 1569.⁴³

Även den kristet inspirerade *oconomia*-litteraturen hade en svensk företrädare: ärkebiskopen Laurentius Petri (1499–1573). Dennes *Oeconomia Christiana* från 1559 är en fri översättning av Justus Menius ovan nämnda verk. För Laurentius Petri går ekonomi ut på att ”uppföda gudfruktiga, lydiga och dygdesamma barn”.⁴⁴

Husfaderslitteraturen 1600–1800

Med husfaderslitteratur avses en litteraturgenre i främst Tyskland som tog sin början på 1500-talet och upphörde omkring mitten av 1700-talet och som var riktad till husets herre. Med husfaderslitteraturen kom ”das ’Ganze Haus’”, grekernas *oikos*, att föras vidare som ett förhålligande patriarkalt levnadsideal. Man hyllade lantlivet som det bästa, mest sedliga och gudsfruktiga sätt människan kunde och borde leva: *laus ruris*, ”lantlivets lov”. Syftet med de moraliserande, religiöst inspirerade och genuskonservativa instruktionsböckerna var att ge både praktiska och etiska råd angående hushållning och agrar produktion. Produktionen var inte primärt marknadsorienterad, även om där förekom inslag av handel och köpenskap, utan skulle främst täcka hushållets behov. Termen husfaderslitteratur kommer av att böckerna var riktade till just en husfader vilka syftade till att ge honom instruktioner i hushållning och godsdrift.⁴⁵

Den etiska delen av *oikos* spelade till en början av perioden fortfarande en roll i genren men de enskilda hushållningsråden och agrarläran skulle komma att göra sig mer påminda för att i slutet av perioden, sent 1600-tal och början av 1700-talet, ersättas av rena ekonomiska och marknadsmässiga läror. Det fanns en ny vilja

och ett nytt vetande att förbättra agrar produktion, främst från engelskt håll, som också satte sin påverkan på den mer traditionstygda och religiöst inriktade tyska genren. Broocmans bok befann sig i slutet respektive början av den utvecklingen och fångar in båda rörelserna.

Ett återkommande kännetecken på husfaderslitteraturen är att den till större delen instruerar godsägaren i hur godsets resurser bäst ska tillvaratas. Med resurser avses både mänsklig arbetskraft och materiell produktion. De etiska elementen underordnades således det praktiska arbetet. Men som Leif Runefeldt påpekat: ”Den etiska aspekten är central för förståelsen av husfaderslitteraturen.”⁴⁶ Dygdernas roll i tänkandet kring hushåll var alltså stor.

Den tyske pastorn Johann Rist (1607–1667) översatte till tyska och kommenterade Torquato Tassos populära och spridda *Il padre di famiglia* (cirka 1580). Han kallade verket ”Der Adelige Hausvatter” (cirka 1650). I enlighet med sin italienska förlaga, som å sin sida inspirerades av antika verk, beskriver Johann Rists bok sammanlevnaden inom ett hushåll och de regler som ska styra.⁴⁷

Med den österrikiske godsherrn Wolf Helmhard von Hohbergs* (1612–1688) hushållsbok *Georgica Curiosa. Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht Von dem Adelichen Land- und Feld-Leben !..!* nådde den tyska husfaderslitteraturen sin absoluta höjdpunkt. Hohberg benämner sin bok för en ”oeconomia”, alltså en hushållsbok och ”Wirtschaftsbuch”. Hushållning beskrivs i enlighet med genrens konventioner som ”die geschickliche Wissenschaft, recht hauszuhalten ... nach der himmlischen Seelennahrung die allernöthigste”. Husfaderns viktigaste roll var att leda arbetet och utgöra ett moraliskt föredöme för alla andra på gården. Han ska vara gudsfruktig och tillsammans med sin fru se till att ge barnen en god uppfostran, styra över gårdens folk och föra bok över sitt

arbete.⁴⁸ Att det dröjde ända till senare hälften av 1600-talet innan en ny hushållsbok utkom i Tyskland sedan 1500-talets oeconomier hade med det trettioåriga kriget att göra. Även tiden efter trettioåriga krigets slut 1648 var oroliga.

Broocman var väl införstådd med den österrikiske godsherrns skrift. Det var han också med prästen Franz Philipp Florins* (Florinus, död 1699) *Oeconomus prudens et legalis* (1719), senare *Grosser Herren Stand und Adelicher Haus-Vater*. Namnet Florinus var för övrigt en pseudonym vars verkliga namn förblir osäkert. Precis som Broocman gjorde senare, möjligen inspirerad av just Florinus, beskriver han hushållet i analogi med kroppens ordning.⁴⁹ Andra företrädare som bidrog till att sprida och öka populariteten för den tyska husfaderslitteraturen var Georg Andreas Böckler och

Georgica Curiosa, *Düsseldorf: Universitäts- und Landesbibliothek*



Johann Christoph Thieme, ingen av dessa åberopar eller citerar dock Broocman.⁵⁰

Parallellt med det stora antalet utgivna tyska hushållsböcker utkom oeconomier i andra europeiska länder. I Frankrike trycktes Ligers *Oeconomie générale de la Campagne ou Nouvelle Maison Rustique* (1700) och *Le nouveau Théâtre d'agriculture et mesnage de champs* (1712). I Sverige hade den tyske prästen och Luther-lärjungen Johannes Mathesius (död 1565) kristna oeconomia översatts till svenska av Arvid Olai och utgivits i en tryckt utgåva 1632: *Oeconomia eller berättelse om itt christelighit hushåld samt sköne andechtighe korte husböner, för allehanda stand*. Med Sverige som ledande militär stat i det trettioåriga kriget föddes nya behov av goda instruktionsböcker i godsadministration. Adelsmännen ville bo ståndsmässigt och fick tack vare de ständiga krigen generösa godsdonationer av kung och förmyndarregering. Detta sammantaget resulterade i en rad nya hushållsböcker på svenska. Schering Rosenhane (1609–1663) tillhörde den yppersta eliten i samhället. Han ägde 1657 åtta säterier med cirka 130 underliggande gårdar och torp. Det är alltså med kännedom om de förhållandena man bör se författandet av *Oeconomia*, som han skrev i slutet av sitt liv – det var hans sätt att lära ut den svåra konsten att hushålla och administrera stora frälsegods.⁵¹ I samma anda skrev friherren Åke Rålamb *Oeconomia* (1690) och lät man översätta Johannes Colerus arbete med samma namn (del I 1683, del II 1686). Ämbetsmannen Johan Claesson Risinghs* (död 1672) *Een Land-Book* (1671), behandlar dock mer det svenska rikets hushållning än det enskilda hushållet, men kan ändå räknas som en hushållsbok i tidens anda.

Också på andra sidan kanalen ökade intresset för hushållets ordning och lantbrukets dolda resurser. Professorn i botanik Richard Bradley (1688–1732) i Cambridge utgav 1727 *A Complete Body of Husbandry* (London).

Han beskriver jordbruket i detalj och i fråga om mannens och kvinnans uppgifter åberopar han sig på Xenofons arbetsdelning, det handlar dock mer om praktisk art och inte om särskiljning på uttalade ideologiska grunder. För Richard Bradley innebar ”husbandry” jordbruks management. Det sammanföll med de förändringar som Västeuropa och i synnerhet England genomgick med en synlig befolkningsuppgång och omställning av jordbruket för att kunna mätta det ökade antalet människor. Skriftställarna ville finna nya jordbruksmetoder för att effektivisera jordbruket. Denna ”new husbandry” spreds till andra länder och trängde successivt undan den dominerande tyska husfaderslitteraturen med franska och svenska motsvarigheter.⁵²

Broocman var ett barn av sin tid och ett tidigmodernt lackmuspapper på vad som just för tiden var inne respektive ute. Han nämner flera tyska arbeten och andra som inte tagits med i framställningen ovan. Som Broocman

Schering Rosenhane av okänd konstnär, Statens porträttsamling. Wikimedia Commons.



själv skriver bygger han sitt verk på både gamla och nya "så wäl Tyska, som Swenska Hus-Hålds-böcker", egen erfarenhet samt "wid-löftig *correspondence*". Det han inte visste, såg han till att lära sig, och det han redan kände till, var han noga med att lära ut.

FORSKNING OM OECONOMIER OCH HUSHÅLLSBÖCKER

Hushållslitteratur som historiska källor

Det finns mycket forskning om oeconomier och hushållsböcker. Här kommer bara belysas ett fåtal forskare och verk. Ett klassiskt arbete i forskningen om oeconomier är Otto Brunners studie av den österrikiske högadelsmannen Helmhard von Hohbergs liv och verk. Otto Brunner använder dennes *Georgica Curiosa* som ett underlag för en studie av adelns livsform. I arbetet med att fånga in verkets tidsanda, diskuterar Brunner von Hohbergs ställning i den agrara litteraturen och beskriver därmed också de förändringar oeconomigenren genomgick från antiken fram till och med 1700-talet. Brunners tes är att von Hohbergs verk tillkom i en brytningstid mellan gammalt och nytt, under en tid då feodalsamhället och dess agrara livsformer gav vika för det framväxande industrisamhället. På så sätt var, menar Brunner, *Georgica Curiosa* i sitt hyllande av lantlivet en atavism i en övergångsperiod. Brunner använder von Hohbergs oconomia som en "spegel" av adligt lantliv.

Som ett historiskt stråk i forskningen om medeltid och tidig modern tid löper just perspektivet att oeconomier och hushållsböcker förmedlade rester av något gammalt, ett antikt och medeltida arv som finns kvar i tidig moderna mentala bilder och sociala livsformer. Om huset som en gammaleuropeisk



Tysk landsbygd, senare delen av 1600-talet, ur von Hohbergs Georgica Curiosa (1682).

socialform och oconomia som tradition har Margarete Zimmermann och Irmintraut Richarz skrivit. Margarete Zimmermann undersöker den senmedeltida, anonyma hushållsboken *Le Ménagier de Paris* (cirka 1393), som ger, som påpekades ovan, en inblick i en borgerlig levnadssfär. Irmintraut Richarz' bidrag till forskningsfältet består i att hon gjort andra forskares resultat tillgängliga i en översiktbok och att hon tar ett helhetsgrepp på ämnet.

Också Sabine Krüger aktualiserar ett genre-perspektiv i sin diskussion av Konrad von Megenbergs *Oeconomia*, skriven 1353–63. Hon redovisar den grekiska hushållsläran, dess upptagande i den romerska litteraturen och i Bibelns och kyrkofädernas hushållsläror. Krüger kan dessutom påvisa ett egyptiskt inflytande på den grekiska hushållsläran, vilket visar att hushållsläror inte enbart går att se som ett europeiskt fenomen, ett intryck man annars får vid en läsning av Brunner. I linje med detta betonar Krüger även den islamiska oconomians inflytande på de senmedeltida hushållslärorerna.

Ett genomgående problem i de agrarhistoriska studierna har varit källornas ofta osjälvständiga innehåll. Oeconomierna och hushållsböckerna går som regel tillbaka på antika, medeltida eller tidigmoderna föregångare. Osjälvständigheten har skapat en del problem

för forskarna. Fullt medveten om de källkritiska problem som finns med att använda oeconomier och hushållsböcker som källor för lantliv förr, menar Gotthard Frühsorge att hushållsböckernas ideologiska funktion var att föra fram, presentera, en bestämd historisk situation, vilken hade lantlivet som bas. För Frühsorge reflekterar varje oeconomia sin tid även om den går tillbaka på antika och medeltida original. Liksom Otto Brunner betonar Frühsorge att lantlivet primärt var socialt, sekundärt en teknologisk form av maktutövning. Begreppet *oikos* innebär och de ideologiska konsekvenser detta ger för uttolkningen av den grekiska hushållsläran, är avgörande för förståelsen av adelns livsformer och kultur 1500–1700, menar han.

Studierna har antingen lagt tonvikten vid genrens historia, då främst de olika traditionslinjer som leder fram till 1300- och 1400-talens renässans (Krüger), eller riktat fokus mot 1600- och 1700-talen (Brunner, Frühsorge). 1500-talets hushållslitteratur har delvis undersökts av Birgit Studts studie av Hermann von Weinsbergs hushållsbok. Hennes studie representerar en annan forskningsinriktning än Brunners, Krügers och Frühsorges.

Hermann von Weinsberg (1518–1597) var rådman i Köln och skrev under sin livstid fyra böcker, *Gedenkbücher*, varav den ena, ”Buch Weinsberg”, är en familjehistoria. I den som Weinsberg själv beskriver som en hushållsbok redogör författaren för de dygder som en husfader skulle leva efter. I verket interfolierar han därför en liten skrift av den tyske humanisten Beatus Rhenanus (1485–1547) behandlande Aristoteles etik. Denna text tar Weinsberg till utgångspunkt för en längre diskussion kring etikens och moralens roll inom hushållet. Genom att inplacera verket i en litterär, folkspråklig kultur kan Birgit Studt visa att Weinsberg använder sig av oeconomia-genren för att legitimera sin egen och sin familjs betydelse och roll. På det viset säger verket mer om

Weinsbergs egen tid och om hans föreställningsvärld än vad den säger om genren och om det förgångna – hushållsboken ger uttryck för en ”mentalitet” grundad på livet här och nu men återopande traditionen.

En helt ny inriktning har tagits av Ulrike Kruse i *Der naturdiskurs in Hausväterliteratur und volksaufklärerischen Schriften vom späten 16. bis zum frühen 19. Jahrhundert* (2013) som använder oeconomier och hushållsböcker för att belysa hur naturvetenskapens landvinningar populariserades under tidig modern tid. Den agrara litteraturen och hushållsböckerna reflekterar dåtidens natursyn och vilja att nå ut till en bredare läsekrets, menar hon.

Den svenska forskningen har inte varit lika livaktig men där finns en del arbeten av betydelse. I *Hushållningens dygder* (2001) undersöker Leif Runefelt stormaktstidens ekonomiska tänkande. Ett första syfte med avhandlingen är att studera 1600-talets människosyn såsom den framträder – gör sig gällande – i det ekonomiska tänkandet. Ett andra syfte är att analysera förhållandet mellan människosynen och samhällsuppfattningen, för att se hur detta hänger ihop med det ekonomiska tänkandet i stort. Ett tredje syfte är att fylla en lucka i den svenska idéhistorien genom att skriva en doktrinhistoria utifrån ett synkront synsätt.

Inspirerad av bland andra Birgit Studts och Leif Runefelts studie undersöker Bo Eriksson Per Brahe den äldres *Oeconomia eller Hushållsbok för ungt adelsfolk* (1570- och 1580-talen). Undersökningen av greve Per Brahes (1520–1590) hushållsbok klarlägger hur en adelsideologi såg ut vilken motiverade och legitimerade adelns anpassning till de förändrade villkoren, som följde med framväxten av vasakungarnas stat. I sin bok behandlar Per Brahe livet som ett socialt problem men han ger rollerna en existentiell innebörd. Oeconomia var mer än enbart en praktisk handledning i konsten att hushålla – den gav ideologisk mening i den svåra konsten att vara adelsman. Genom att

tjäna andra skulle människan förverkliga sig själv.

”EN FULLSTÄNDIG SVENSK
HUSHÅLLSBOK”

Arbete som återlösning

Oeconomier eller hushållsböcker som de också kallades är mångbottnade verk som ställer krav på läsaren. Vid en första anblick tycks oeconomier handla om rent agrara ämnen såsom jordbruk, boskapsskötsel och trädgårdsodling men de redogör också för livet i huset, i det som grekerna benämnde *oikos*. I huset levde människor och den samlande beteckningen för dem var hushåll. Hushållet stod i ett beroendeförhållande till både en *oikonomos*, en ägare och/eller förvaltare av gården, och de omkringliggande markerna där kreaturen betade, sädesfälten stod och skogen växte. Oeconomier handlar om hur dessa människor skulle kunna samarbeta och fungera i en organisation för att bedriva den agrara verksamhet som hushållet var beroende av. Huset var både en social livsform och en symbol med ideologiskt innehåll. Men till skillnad från hushållsläran, oconomia, som räknades till etiken, såg man under medeltiden på det agrara som en del av ”artes profanes”. Den synen levde kvar under Broocmans tid.

Även om genren var gammal och mycket av innehållet upprepade sig var varje oconomia fylld av tidsspecifik mening för författare och bokens användare. Varför var då lanthushållning och åkerbruk viktig för Broocman? En del av svaren ger han själv i boken.

För den arbetande prästen Broocman handlar det om tre anledningar. För det första, av människans många olika sysselsättningar och yrken finns det inget som kan jämföras med åkerbrukets kristliga nytta, skriver han inledningsvis. Den vinst som kommer av

åkerbruk skadar ingen, menar han och passar på att ge en känga åt människor som sysslar med köpenskap och utlåning av pengar, han kallar dem ockrare. Åkerbrukets överskott kommer alla till del: ”ja hwar och en har ther af en otrolig nytto och gagn”. Gud har dessutom instiftat världen så att människan skall arbeta i sitt anletes svett ”med åker-ängjars och trädgårdars upodlande och brukande”, varför det är en Gudi behaglig gärning att bedriva åkerbruk.

För det andra, ingen i världen kan vara åkerbruk förutan, ”såsom hwarigenom, alt hwad i werldene lefwer, sin födo näring och underhåld hafwa måste, hålst en stad eller menighet thes förutan äfven så litet bestå eller underhållas kan, som ett litet barn utan miölk kan upfostrat warda”. Det är med andra ord ett rättmätigt och nyttigt arbete eftersom alla lever utav det.

För det tredje, lantliv och åkerbruk är en trevlig sysselsättning som ger ro i själen och befriar en från bekymmer. Denna sista anledning bottnade i en idealiserad bild av lantlivet som förvisso hade antika rötter men som fick ett uppsving under renässansen och tidig modern tid. På 1500- och 1600-talen var det inte ovanligt bland diktare och författare av oeconomier att kontrastera den moraliskt korrumperade staden och hovet med det oförstörda genuina och ärliga landet.

Dessa huvudanledningar löper in i varandra som ett tretvinnat rep och ger hushållaren något att hålla sig i när arbetet känns tungt eller vanmakt drabbar honom. För det var ingen enkel sak att förestå ett hushåll och hålla ordning på människor, kreatur och marker. Det fanns alltid saker att göra. Motiven till att stiga upp om morgnarna och ta itu med dagens göromål var naturligtvis lika många och olika som antalet hushållare men där fanns en manande ideologisk orsak: att regera ett hushåll var en uppgift med religiösa undertoner. På 1500-talet och framåt vann, som sagt,



*Den idylliska bilden av det fridfulla och bekymmerslösa lantlivet framställd av Jan Bruegel d.y.
Wikimedia Commons.*

de kristna tankarna insteg i genren och uppgiften att förestå ett hushåll beskrevs som ett kristet kall. I Sverige utgör Laurentius Petri och Per Brahe den äldre två representanter för denna lutherskt kristet inriktade hushållslära. Per Brahes historiska perspektiv är långt. Det inleds med syndafallet och med Adams söner Kain och Abel. Då gick något snett och människan blev tvungen att försörja sig själv.

Också Broocman tar sin utgångspunkt i Bibeln och det skriften har att berätta om världens skapelse och mänsklighetens historia. Han skriver exempelvis angående den ädla landhushållningskonsten: ”emedan man efter fallet [syndafallet] then förutan omöjliggen har kunnat lefwa”. På samma gång som lantbruket är ett måste för att överleva utgör det en del av Guds plan med mänskligheten. Gotthard Frühsorge, som studerat tyska och svenska hushållsböcker, kallar detta för ”ein adamtisches Topos”, vars innebörd är följande: Gud har inordnat världen så att

människan ska arbeta, varvid var och en ska tjäna efter sitt kön, kall och stånd.³³ Ärkebiskopen Laurentius Petri, greve Per Brahe den äldre, adelsmannen Wolf Helmhard von Hohberg med flera andra tidigmoderna författare av oekonomier ger tydliga uttryck för detta adamtiska topos. Det gör också prästen Broocman.

Den starka betoningen på arbete som något religiöst och som låg inbäddat i kristna oekonomier och husfaderslitteraturen framkommer tydligt när Broocman avhandlar frågan om orsakerna till missväxt. Broocman uppfattar missväxt som en tuktan och ett straff från Gud för människans otacksamhet och stora synder. Det kan även orsakas av trolldom, vilket han ger ett långt och utförligt exempel på från sina egna hemtrakter i Estland. I båda fallen är det viktigt att husets herre, ”en husfader”, alltid är gudfruktig. Han skall exempelvis på daglig basis be – morgon och kväll samt vid måltiderna – och arbeta flitigt så mycket

som hälsa och tid tillåter, ”så skall then store Guden honom för alt ondt och olycko bewara, samt framgång, lycko och wälsignelse til hans hushållande rikeligen gifwa och meddela”. Hushållaren utgör en kristen rollmodell för andra människor. Här hör man inte bara genren, utan också prästen Broocman tala – han kastar ut förmanande och hotfulla ord från predikstolen: Gud straffar de ogudaktiga och belönar de rättfärdiga. Guds vrede och straff drabbar den som lever i synd och är lat. Framgång och god produktion kommer inte av sig själv, man förtjänar den genom hårt och slit-samt arbete och en moralisk hållning.

Om att hålla ordning

De mest centrala komponenterna i den tyska husfaderslitteraturen och de svenska föregångarna till Broocman var dygderna rättvisa, måttlighet och kunskap (klokhets), erfarenhet samt förmågorna att kunna hushålla med resurser och kunna styra och regera hushållets medlemmar i en fungerande ordning. Xenofon använde liknelsen med en kör och körens medlemmar som måste sjunga tillsammans, för att ordning och harmoni ska uppstå. Det gäller lika för Broocman, även om han använder sig av en annan liknelse. Om god ordning skriver han: ”Ordningen är lika som en hus-klocka eller uhrwärck, hwareffter hwar man i huset rättar sig, tå man skal gå i säng, stå up, äta, dricka, arbeta, och alla sysslor förrätta.” I det sammanhanget citerar han också den ofta förekommande sentensen i *oeconomierna* (ur *Ordspråksboken* i Bibeln): ”Genom ordentelig och skickelig hushåldning, warda husen full med allehanda kosteliga och härliga rikedomar.” Mekaniska urverk hade funnits i Sverige allt sedan 1300-talet, kanske ännu tidigare, och på 1700-talet förekom de bland annat som stora golvur. Dylika mekaniska ting organiserade dygnet i timmar och minuter och

bestämde när måltider skulle intas och folket samlas för att få sina arbetsuppgifter.

En annan ordning utgjordes av människor i grupp och större sociala sammanslutningar på en aggregerad samhällsnivå. Det fanns en föreställning i samhället om en tredelning av ordningar: en makro (samhället), en mikro (hushållet) samt en mellanliggande. Ordningarna stod i beroende av varandra. Om en fallerade, brast också de andra.⁵⁴ Broocman skriver: ”Så snart thetta fundamentet, hwar på menniskians timmeliga lycksalighet werckeligen sig fotar och grundar, på något sätt rifwes och rubbas, antingen genom almenna lands-plågor, som pestilents, misswäxt, dyran tid och krig, eller genom höga öfwerhetens tyranni och undersåtarenas gudlösa lefwerne, eller genom andra olyckeliga händelser, så kan ei annat skie, än att hela *republikens* bygnad innan kort måste gå öfwerända och falla, och när olyckan på landet begynnes, så få äfwen städerna til sin största skada ther af gemenligen en märkelig anstöt och känning.” Med republikens bygnad avser han samhällsstrukturen och den stod, enligt honom, i nära förbindelse med hushållen. Summan av alla hushåll bildade staten, i enlighet med en aristotelisk tankegång. Om landets hushåll inte kunde producera tillräckligt drabbade det i logisk följd också alla.

Hushållet var därför en viktig ordning på en mikronivå. Den var så pass betydelsefull att Broocman skrev en bok i ämnet. Varje gift man var en hushållets ledare och det räknades som en samhällsplikt att ingå äktenskap och skaffa barn. Styret på mikronivån var av största vikt såväl ekonomiskt, politiskt och socialt som kulturellt och ideologiskt. Hushållaren skulle uppföda och ta hand om sitt hushåll; i termen insorterar han hustru och barn, tjänstefolk och arbetsfolk samt deras barn. Gruppen av gårdsanställda stod i ett direkt beroendeförhållande till hushållets herre. Av honom fick de sina kläder, sin dagliga mat och

dryck, tak över huvudet, skydd och sjukvård. Fram träder bilden av en patriark, en *pater familias* som man sade under antiken. Att hushållets herre skulle förse de anställda och husfolket med vissa förnödenheter reglerades naturligtvis av lagen, men bottnade också i en patriarkal tankegång.⁵⁵

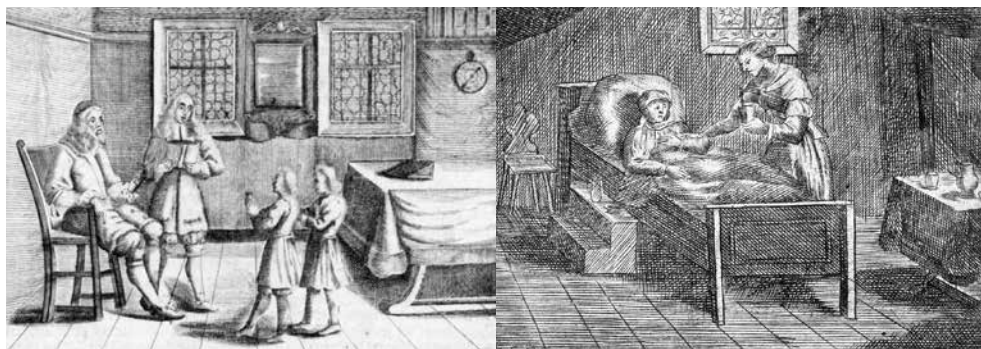
I den patriarkala modellen låg inbakad tanken på att allt var ordnat i hierarkier. Hushållets hierarki, människornas olika positioner, funktioner och gårdsuppgifter, indelades efter genus och status. En första särskiljande faktor var de som vistades permanent på gården och de som var där temporärt. Även gäster och främmande uppehöll sig tidvis på gården. Av oeconomier och dagböcker att döma var det relativt ofta som gäster kom på besök: släkt, vänner och andra ståndsbröder som på resa genom landet behövde någonstans att bo eller som i samband med dop, bröllop, gästbud eller vid annat festligt tillfälle besökte gården. Det ansågs som en kristlig plikt att ge resande och behövande tak över huvudet och mat och dryck.⁵⁶

En annan isärhållande faktor var könstillhörigheten. Mannen var som regel överordnad kvinnan. Denna könsmaksordning styrde husherrrens och husfruns relation, ansvarsområden och uppgifter samt bestämmer hela

grenverket av förbindelser i det stora arbetsträdet. En ytterligare sak var typ av arbete. Hantverk och fysiskt arbete rangerades lägre än räkande och skrivande tjänster.

Hur människor upplevde gårdshierarkin är naturligtvis svårt att veta på grund av bristande källmaterial, men att flertalet ändå upplevde social rangordning som något positivt, oavsett var i hierarkin man befann sig, framgår av tidens anda. Att känna sin plats i hierarkin var ett centralt inslag i vad som brukar kallas för organismtanken. Det var en ideologisk föreställning som tog sin utgångspunkt i att varje del ingick i ett större sammanhang och behövde instruktion för att kunna bidra på bästa möjliga sätt. Liksom huvudet styrde kroppens olika delar, styrde konungen riket och hushållaren sin gård. I organismtanken fanns inbyggt en tanke på hierarkiernas nödvändighet. Centralt var att samhället betraktades som en kropp. Var och en ansågs vara född till sin plats i samhället och varje stånd hade sin av Gud givna plats. Det var en organisk samhällsuppfattning som grundades på tanken att liksom människans kropp bestod av olika delar, som måste samarbeta för att fungera, var samhällskroppen uppbyggd av olika grupper och stånd. Kroppens olika delar – benen, armarna, huvudet eller på analogt

Husfaderns respektive husmoderns sysslor och roller enligt Georgica Curiosa från 1682. Den rättrådige fadern förhåller sig till sina barn medan den barmhärtiga modern tar hand om en sjuk underlydande.



vis bönderna, borgarna, kungen – ansågs stå i ett ömsesidigt och hierarkiskt förhållande till varandra. Alla delar hade sina bestämda uppgifter och funktioner att fylla.³⁷ I samma organiska anda skriver Broocman när han jämför hushållsväsendet med ”en amma, som sin söta närings-saft meddelar åt de öfrige landsens inwånare; en rik åderkälla, hwilkens förstoppande förorsakar många tusende människors undergång”. Hon ger liv åt samhällskroppens olika delar.

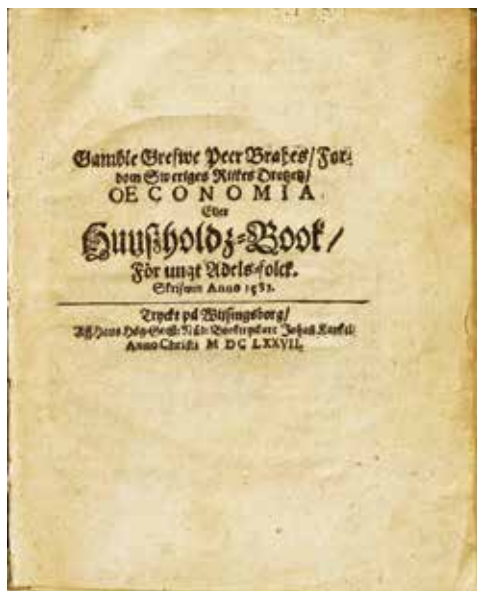
Att veta sin plats i rangordningen skapade ett slags trygghet. Det ansågs dessutom klokt att rangordna folk. Arbetsorganisation – arbetsdelning och arbetsordning – var ett uttryck för en förnuftsmässig samordning av hushållets delar i syfte att förverkliga det adamitiska topos som styrde mikroordningen i samhället. För hushållens vidkommande var det en organisation vars inbördes förhållande var uppbyggt på samordning, underordning och överordning. Organisationen leddes av jordägaren och hans fru. En viktig ideologisk aspekt på godsdriften var att den syftade till att upprätthålla maktoorganisationen, godsdriften skulle vara självgenererande och självförsörjande.

För att klara av de ekonomiska målen måste hushållaren ha ett gott huvud. Godsägaren måste kunna ha nytta av sin gård och den lönsamhet som kommer av en god godsdrift, och det får han genom att låta förnuftet och visheten styra. Oeconomia var mer än bara en praktisk handledning, det var en lära som byggde på empiri och på, enligt tidens synsätt, av Gud nedlagd kunskap i naturen. Uti åkerbruk ligger förborgad en ”werldslig wishet”, skriver Broocman, som en klok man kan lära sig mycket av genom att låta förståndsegenskaperna styra och lita på vunnen erfarenhet. Termerna ”förnuftig husbonde” och ”idog och förständig hushåldare” utgör styrande begrepp i Broocmans ideologiska föreställningar. En ”förnuftig husbonde” förstår exempelvis att skilja ”mångården ifrån

fågården, och wäl förwara the förra, at ej boskapen må komma therin och förörena then samma; han bör afwittra hwarje ting thess wissa ställe och indelning, hwart the egenteligen skal höra, och låta, om icke alla dagar, doch åtminstone en gång i weckan, sopa och göra altsammans rent på gården.” Inte bara djuren ska hållas under uppsikt. Det skall råda ordning och reda på allt som hör till hushållet därav nödvändigheten med en bokföring och inventarier. Att hushålla handlar om att hålla ordning.

Det måste finnas en systematik och regelbundenhet i det som skall utföras på gården. Det är viktigt att alla vet vad de skall göra och hur arbetsdagarna skall se ut, ”timma ifrån timma” skriver Broocman. ”Således går arbetet dubbelt fortare och bättre, än om *confusion* och oreda härutinnan är på färde.” Därför har han också medtagit en arbetskalender i hushållsboken: ”Skal nu all ting ordenteligen så inne i huset, som utom hus på godset tilgå, så, är ock wisserligen högst nödigt, at alt arbete hela året igenom ordenteligen månad från månad förrättas.” Att på detta viset sätta ihop en arbetskalender över årets alla månader och dagar var på intet sätt unikt vare sig för svenska hushållsböcker eller husfaderslitteraturen i stort; det var helt i enlighet med genrens krav och konventioner. Också Per Brahe hade en arbetskalender, likaså Schering Rosenhane och von Hohberg. Sådana kalendrar var bra att ha eftersom de kunde användas som checklistor och brytas ut som separata delar.

Överallt i Broocmans text träder denna ordningens ideologi fram, från det praktiska som måste göras till själva bokens indelning i delar, kapitel och avsnitt. Även inför döden var det viktigt med ordning: ”Han måste dageligen söka at hålla sina saker i sådan ordning och richtighet, och så beställa om sitt hus, som skulle han i dag dö.” Det innebär att i god tid anlägga en grav för sig och de sina, upprätta testamente och förordna ”huru thet skal hållas



efter hans död, på thet tå ingen twist och oreda må upkomma”.

I fråga om systematiken och regelbundenheten i det som måste göras på gården leder det till ett ständigt växande kontrollbehov hos jordägaren och husherrn. En förnufts-mässig struktur utgjorde ett sätt att kontrollera godsdriften, att lägga världen på mikronivån till rätta. En husherre ska exempelvis ”hålla räkning med folcket på theras gjorda dagswercken, upteckna hwad ännu återstår, och ändteligen *collationera* och förnya *inventarierne* och uppsatserna på boskap, alt husgeråd och wercktyg samt eljest allehanda åketyg”. Därför är också Broocman noggrann och generös med detaljer i sin Hushållsbok; för honom var hushållning ett ämne lika viktigt som livet självt. Boken i sig utgör en materialisering av hans ordningsintresse och kontrollbehov.

Han är dessutom en god vän av disciplin, för ordning innebär disciplin. Disciplin är både ett tillstånd och ett medel för att uppnå detta tillstånd. Genom att en viss grupp

underordnas stränga regler råder disciplin. Tillståndet inom gruppen upprätthålls med tvång (lydnad, ordning, tukt), det vill säga disciplin. Disciplinen är viktig, menar Broocman, men den får inte slå över i rädsla hos de underlydande. De underlydande, i det här fallet arrendebönderna, skall känna mer kärlek för sin herre än fruktan och inte lägga några nya plikter på dem. Jordherren skall ”sörja för theras bästa i gemen och för hwars och ens wälfärd i synnerhet, jemwål så fordra utaf them thet återstående arbetet, som the äro pliktige at giöre, at the icke therigenom altförmycket nödgas försumma theras egit hushåld”. Om de saknar kontant betalning för sina avgifter är det en god sak om jordägaren har tålmod med dem och väntar tills bönderna kan erlægga det de är skyldiga. Broocman är mer human i sin syn på underordnade och disciplin än vad exempelvis Per Brahe var. En orsak kan vara att Broocman var präst och hade en större religiöst och socialt grundad empati och förståelse för husfolkets och arrendeböndernas situation än vad en greve på 1500-talet hade.

Ordning, förnuft och vishet samt disciplin löste dock inte alla problem. Man måste vara flitig också och lägga manken till om godset ska kunna vidmakthållas och (helst) förbättras: att vara lönsam och nyttig för jordägaren. Det är frågan om ett dagligt slit. Regeln gäller alla, från husets herre och prästfru ned till torparen.

Genom att låta ordning, förnuft och vishet, disciplin och flit prägla gårdsarbete och gårdsproduktionen uppnåddes kontroll. Kontroll gav större lönsamhet och nytta. Men kontrollen hade både en ekonomisk och en social sida. Kontroll gav god ekonomi samtidigt som kontrollen utövades av människor och riktades mot människor. Kontrollbehovet och kontrollförmågan var uttryck för en maktordning i vilken alla delar skulle ha sina bestämda platser och funktioner i helheten (organismen). Var och en skulle göra det den blivit tilldelad

att göra så att helheten bestod. Ordningstanken stod i förbindelse med en stark övertygelse om hierarkiers värde och arbetets kristet ideologiska innebörd.

Husherrens och husfruns plikter

I huset fanns människor av båda könen, men det var mannen och det manliga som utgjorde styrande norm. Husets herre var gift och därmed också en husets herre, hans vilja var bostadens lag. Det är en regel som gäller lika för alla hushåll på den här tiden. Husfaderslitteraturen riktade sig till en familjefar, som regel tillhörande överklassen, världslig eller andlig eller borgerlig. Genren hade inte uppkommit för att täcka kvinnors, alternativt änkers, behov av hushållskunskap, även om flertalet böcker på tyska och svenska säkerligen fyllde det behovet också. Det blev en tvingande nödvändighet för kvinnan, nu änka, att träda in i mannens ställe då dödligheten bland män i krigförande ålder var stor även bland de högre samhällsklasserna på 1600-talet. Såsom Schering Rosenhanes *oeconomia* visar med tydlighet: det förväntades av mannen att han instruerade kvinnan i hennes uppgifter och göromål. Bakom den uppgiften låg delvis tanken att mannen behövde en kunnig ersättare under sin frånvaro i krig.

Sett till både mannen och kvinnan kan Broocmans instruktioner delas upp i förtjänstfulla egenskaper och korrekt beteende. Han inleder med att instruera mannen i sina göromål, därefter följer kvinnan, en ordningsföljd som är typisk för genren och avslöjar tidens genushierarki. Den viktigaste egenskapen för både husets herre och husfrun är utan tvekan gudsfruktan: ”ty gudachtighet är nyttig till all ting, och hafwer löffte med sig både om thetta och thet tilkommande lifwet, och ther hos innerligen bedia Gud, at han them, theras kiära anhörige, och alt hwad the äga, i sitt Gudomeliga beskydd taga wille.” Husets herre exempelvis ska börja varje dag med bön

och naturligtvis helgar han också söndagen. Överlag ska husets herre vara ett moraliskt, kristet föredöme för resten av husfolket. Att det betyder mycket för honom framgår av bland annat följande inskjutna kommentar: ”Jag tror at jag wid thenna saken uppehållit mig något längre än mången werldslig sinnad läsare skulle gierna willja. Men materiens wiktighet hafwer thet så fordrat, och kan aldrig här om warda för mycket talt.” Broocman var ju ändå präst och van att lägga ut orden om än det ena än det andra moraldidaktiska ämnet.

En del av bokens uppräknings av husherrens plikter är i enlighet med en prästs horisont och intressen. Han pratar exempelvis om patronatsrätt och vikten av att välja rätt präst. Det sker alldeles för sällan vid säterierna menar Broocman. I stället förekommer mutor, besynnerliga ingiften – ”som *resolverar* sig at taga til ächta Fruns kammarpiga, then fööre Prestens dotter, eller någon annan menniskia” – nepotism och okloka beslut – ”hans herr dubroder wid ett glas win behagat *recommendera*”. Man får inte heller försumma tiondet, påpekar Broocman och pekar därmed ut en viktig inkomstkälla för prästerna.

Som präst var han också noga med att moralen var hög under husets tak och att alla levde som Bibeln lärde och han själv predikade. För en god kristen husherre innebar det att man måste passa på sitt husfolk. I fördömande ordalag skriver han om de seder och bruk som ”det gemena och enfaldiga folket” plägar syssla med vid advent, julaf-ton, nyårsdagen, skärtorsdagen, påskdagen: om ”allehanda widskiepelser och narrwärcck” och ”syndiga apekonster”. Dylika får ej förekomma i ett hus tillhörande en guds tjänare. Det drar Guds straff över huset. Överträdarna mot förbudet bestraffas.

Också gentemot godsets underliggande bönder, arrendatorerna, ska husherren vara myndig och respektingivande men utan att

vara för sträng emot dem. Han måste kunna visa upp en kristen förstående och empatisk sida, i synnerhet gentemot de som har det svårt och är fattiga. Är han ny i rollen som husherre och jordägare ska han inte visa detta för sitt tjänste- och arbetsfolk. När han måste rådfråga ska han hellre söka någon klok person utanför gården eller av främmande som han träffar på än visa sig okunnig för sina underlydande.

Precis som hushållaren ska veta vad som pågår i huset och ha god kännedom om vad människor företar sig både på arbetstid och kvällar och nätter, ska han vara kunnig om boskapen och markerna. Han ska ha tillsyn över byggnader och hus att de inte förfaller; reparera taken och laga fönster när så krävs. Varje dag ska han besöka sina ägor, skogar, åkrar, fiskevatten och trädgårdar, ”at icke til äfwentyrs någon skada therstädes förelöper med huggande, brukande, fiskande, grafwande, at ei giärdslegårdar och stängslen misswärdas, grannarne bruka honom förnär, flytta råstenarne, eller eljest honom något förfång sker”. Det gäller att husherren visar sig ofta, att han är synlig för sitt arbetsfolk: ”Således måste han sielf gå ut på åkrarne, i ladorne, stallen, fähusen, trädgårdarne och i spannmåls bodarna; emedan herrens öga gör icke allenast hästen fet, utan befrämjar ock til all delar hushållets bästa. Man måste ei alltid förlåta sig uppå fogdars och andra betienters flit och omsorg, ty the hålla ibland med tienstefolcket, och pläga eljest gemenligen mera se uppå sin egen, än uppå herrskapets nytta.” Answaret vilar tungt på husets herre.

Vid sidan av att vara en förnuftig, vis och klok husherre som håller sitt folk i disciplin och tuktan skall han också vara en ”christelig husfader”. I den sociala rollen ingick att låna ut pengar och medel till fattiga och behövande och inte hoppas få något tillbaka och att skänka gåvor och ge nödhjälp. Ocker är skamligt och okristligt, menar Broocman,

och citerar och refererar flitigt ur Bibeln för att belägga sin sak.

Vissa moment gäller för båda könen; för husherre och husfru. Det ligger på både mannen och hustrun att se till att där inte finns för mycket folk anställda på gården. Mannen och hustrun får räkna med att själva göra en del av hushållssakerna. I det sammanhanget påpekar också Broocman att mannen måste kunna lita på sin hustru, i synnerhet när det kommer till ekonomiska saker. En vis husbonde ser till att hustrun har lite ”revenue”, pengar, skriver han, ”på thet hon ej må hafwa nödigt, at wid allehanda små utgiffter säja honom til: han måste ej eller altför noga bekymra sig om sin hustrus *æconomie*, förutan när han ser, at han uti ett och annat mål kan således skaffa henne större *profit* eller någon skada afwända”. I *oeconomia* genren är mannen i huset norm och så gott som felfri vid en jämförelse med kvinnan.

Precis som för mannen utgör gudsfruktan den främsta dygden för kvinnan. Det är helt i enlighet med tidens anda. Gudsfruktan var ett gemensamt ideal för både män och kvinnor.⁵⁸ Men där fanns en dold genusproblematik. För kvinnan förverkligades dygdeidealet på ett sätt, genom att hon underordnade sig mannen, och för mannen på ett annat, genom att överordna sig kvinnan. Hon ska exempelvis inte tillåta ”sina betienter”, sitt tjänstefolk, att på helgdagarna dansa och gå i lekstugorna. Efter söndagens gudstjänst ska hon sitta tillsammans med sina barn och tjänstefolket, ”läsa något för them utur en uppbyggelig andelig bok, och hålla bönestund med them; underwisa the oförståndige, förmana och straffa the halstarrige, *repetera* predikningarna med them och fråga them, hwad the minnas therutaf”. Hon måste föregå med gott exempel och vara from och givmild mot de fattiga, ”synnerhet mot them, som ej mera kunna arbeta, och sjelwe förtiena sitt bröd”. Hon ska visa sin man kärlek och vara honom

trogen. Mannen, det vill säga Broocman eller annan präst, håller söndagens predikan, medan hon, prästfrun, får fortsätta diskussionen av predikan med tjänstefolket efter mannen sagt sitt.

Kvinnan har sina egna ansvarsområden såsom matlagning, uppfostran och hemmets inredning, men hon ska också vara insatt i husherrrens verksamhetsområden utan att för den skull ha för stor påverkan. En förnuftig man följer en förnuftig kvinnas råd, anser Broocman, men påpekar samtidigt att hon inte får blanda sig i mannens sysslor ”eller wilja therutinna mästra och föreskrifwa honom något, emedan sådant upväcker intet annat i ächterskapet, än förtret och oenighet”. Hon ska inte korrigeras mannen utan ”allenast upträcka honom sina tanckar, och ställa saken i hans godtfinnande”. Nej, bäst vore om kvinnan sysslade med det som hon, i enlighet med tidens anda, var bäst på: barnuppfostran. Döttrarna ska lära sig kvinnliga sysslor och leka med dockor och andra typer av leksaker som förbereder dem för de roller de förväntades ha som vuxna, skriver Broocman. Därtill kommer allt som rör matlagning och ”qwinno-slögder” (kvinnligt hantverk/slöjd). I övrigt ska hon hålla ordning på sitt tjänstefolk och se till att alla kvinnliga tjänster och verksamheter på gården fullföljs: fåhus, vin- och ölkällare, smörning och ystning, ägg, planera middagarna och ha koll på matförråden, frukt, lin och hampa, tyger etcetera. Precis som mannen ska hon föra bok över sina inkomster och utgifter, ”som i hennes qwinliga hushåldning tima, uti en ordentelig upsats eller räkning”. Hon ska också inventera bostadens möbler i en förteckning.

Av det skrivna följer att husets herre och kvinna hade skilda verksamhetsområden som ibland överlappade, men som regel hölls åtskiljda. Det ger att mannen stod som ledare för en kader av manligt arbetsfolk direkt underställda honom och att kvinnan hade sitt

folk. Över hela organisationen stod emellertid hushållaren i egen hög person.

Tjänstefolket och arbetsfolket

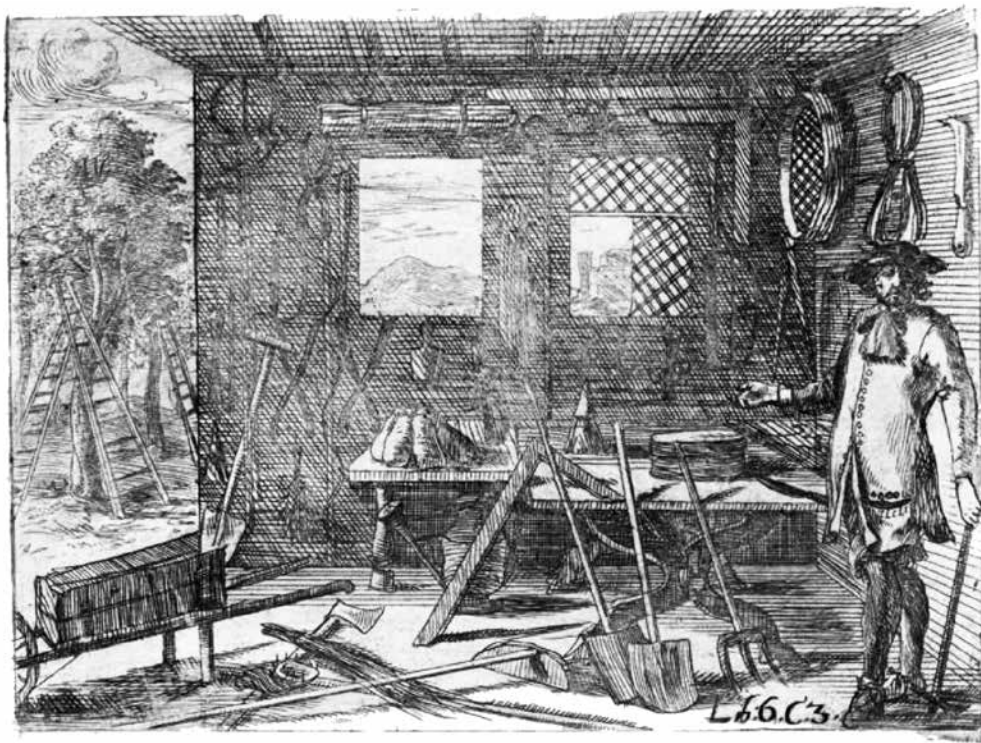
På gården fanns en tydligt markerad ordning efter kön och yrkesstatus. Hierarkin var tänkt att skapa lugn och harmoni på gården. Den bästa hushållningen är den:

som är lik wid stierne-himmelen, tå mannen såsom solen, hustrun såsom månan, och barnen med husfolcket, såsom stiernorna, med hwarannan står i liuflig enhällighet, och then ena then andra med sin dygde-glants och kärlek bemöter, och låter sitt dygde-lius androm til exempel lysa.

Att mannen är solen och kvinnan månen är förvisso en gammal föreställning, men den är ändå tidstypisk för Broocmans syn på könsordningen. Mannen var norm och vägledare, kvinnan den trogna följeslagaren.

På samma ideologiska fundament stod uppdelningen av husfolket och de gårdsarbetande. Männerna hade sina uppdrag och sysslor och kvinnorna andra. Vissa saker hade de gemensamt såsom att alla som bor och tjänar sitt levebröd på gården ska vara gudsfruktiga. Arbetsdagen inleds med bön, bordsbön läses vid måltiderna och på söndagarna går alla i kyrkan. Arbetet och livet ramas in av en kristen ram inom vilken alla har en skyldighet att vara moraliska föredömen; att låta ”sitt dygde-lius androm til exempel lysa”. Till detta kom sedan alla de praktiska saker som måste göras för att gården ska kunna fungera som en försörjande produktionsenhet med möjlighet till avsalu.

Högst status bland hushållsfolket hade ”inspectoren”, *inspektorn*. Han – inspektorn var alltid en man – kunde träda in i herrskapets ställe ifall de var på resa eller uppehöll sig på annan ort. Men det var inte alla som hade råd eller möjlighet att anställa en inspektör. På mindre gods fick man nöja sig med en *fogde* och



Att hålla ordning bland trädgårdsredskapen, se till att de gamla underhålls och det alltid tillverkas tillräckligt nya var en viktig syssla, ur Georgica Curiosa från 1682.

på ännu mindre med en *rättare*. Man kan dock inte förvänta sig samma sak av en rättare som av en inspektör eller fogde, påpekar Broocman, finner man en rättare som kan läsa och skriva är det gott nog, men man ska inte förvänta sig exakta räkningar. Som regel är rättaren "en gemen bonde eller dräng". Med gemen avser Broocman en vanlig (enkel) bonde.

Dejan och *ladugårdspigan* ansvarar för fået och boskapen, ansar och sköter djuren, "at med höet och fodret ordentligen och sparsamt umgås wäl til nödtorfft, men icke til spillo och öfwerflöd". I synnerhet ska de se till att kalvarna som ska slaktas eller försäljas göds väl, "på thet the må blifwa fete och få whit wackert kiött". Inom deras ansvarsområde låg även får, svin, höns och kalkoner.

Trädgårdsmästaren tar hand om lust-, köks- och fruktträdgårdarna och håller "them i godt stånd, och effter högsta möjligheten förbättra, skaffa sig frö och plantor af allehanda växter". Han ansvarar för alla trädgårdsverktyg – spadar, vattenkannor, saxar med mera "the honom på *inventarium* lemnade äro i händer" – att dem inte förfars eller förkommer. Till sin hjälp i arbetet har han ett ospecificerat antal *trädgårdsdrängar* och *arbetare*. Arbetet som trädgårdsmästare var naturligtvis säsongsbetonad, men han stod inte utan arbete på vintern: "Om winter-tiden måste han flitigt gå i walfwen och kiälarna, se effter och pusla om växterna, at inet ther af genom owulighet må bortfrysa och förderwas, i dref-husen beständig eld och jämnwärma underhålla,

så at intet går ut, och wäxterna taga någon skada.” Det ska finnas örtekryddor och frukt – färsk och/eller syltad – året runt.

Vid sidan av kött, spannmål och frukt och grönt ingick självklart också fisk i kosten och var en handelsvara. En gård skulle därför ha en egen *fiskare*. Fiske bedrivs uti sjöar, strömmar, bäckar och dammar, ”i synnerhet om morgon och afton wid stilla och lugnt wäder”. Han – egentligen de, för Broccman nämner även fiskare i pluralis – ansvarar för fiskenoten och redskapen samt båtarna. Precis som trädgårdsmästaren har fiskaren fått sina verktyg på inventarium, vilket innebär att han är redovisningsskyldig. Fiske skedde året runt. Om vintertid ska han dessutom ha uppsikt över fiskdammarna, ”at the icke aldeles igenfrysa, utan måste altjemt några waker och luffthål huggas och ypna hållas, i widrig händelse qwäfwas fiskiarna och dö”.

Smeden håller uppsikt över alla redskap, som han har fått efter inventarium, och har koll på tillgången av järn. Vagnar, kärror och kälkar samt hästskor och hjulspikar låg också på hans ansvarsområde.

En annan viktig person på gården var *mältaren*. Utan honom ingen öl, saknades öl ingen måltidsdryck. Beredningen av malt var en delvis livsnödvändig del i gårdsarbetet, även om där självklart också fanns brunnsvattnen och färsk mjölk att släcka törsten med. I hans uppgifter ingick bland annat att ha koll på att bryggkaren och andra käril hålls rena, ”på thet icke drickat må wrida sig, surna eller taga skada, innan thet kommer in i källaren; spisöhlet och mäskan måste the icke utan lof bortgifwa, på thet thet förra folcket, och thet senare för Creaturen må kunna nyttias, än mindre sielfwa något undansticka, utan med sin lön låta sig nöja”.

Med dryck följer mat. *Kocken* ansvarar för rökning av kött, tungor, korvar, skinkor, gashalvor etcetera skriver Broccman. Det ska saltas och rökas lagom mycket, ”tå alt sådant

med papper omlindas, at thet af röken icke må blifwa svart”. Gårdskocken ska naturligtvis också tillaga mat och i god tid sätta på elden samt se till att ingen tjuvar av äggen och smöret.

För att baka bröd krävdes det mjöl. *Mölnaren* med sina *mjölndrängar* såg till att mjölet maldes i kvarnar. Kvarnarna som Broccman tänker på är vattenkvarnar, för han talar om fiskar som fångas vid kvarnen och dammen och som mjölndrängarna kan leverera ”emot en wiss wanlig wedergälning” till herrskapet; en extrainkomst således.

På gården finns *ridknektar*, *kuskar* och *andra arbetsdrängar* vilka sköter om gårdens hästar. På dem låg att inte lägga för stora lass på hästarna, inte köra dem för hårt eller ”obeskedligen slå och stöta dem” samt ge dem rent foder och vatten. I synnerhet ska de se till att inga höns kommer i höladorna, ”ty thessas både fiäder så wäl som *excrement* och träck gör hästarna fodret ohälsosamt”.

Sedan finns också *skyttar* och *skogsvaktare* som håller ordning på gränsstenarna (rå och rörs stenar), ”at the icke af elaka grannar eller theras underhafwande rubbas”. De ska jaga tjäder, orrfågel, järpe, åkerhöns, vildgäss samt utrota rovfåglar och skadedjur, ”theras bo och nästen förstöra, the gamla tillika med ungarna förgiöra”. Därutöver bedriver de sedvanlig

Drevjakt på hare med hundar och nät, enligt Georgica Curiosa från 1682.



skogsvård med bland annat kolande och svedjande.

Dejan ("redejan") hamnar förvisso långt ned i Broocmans redogörelse men hon hade en hög status på gården. Hon var en hushållerska och matmoder med egen nyckelknippa. I de fall herrskapet ej bor på gården var hennes roll betydande: "Hon måste utaf *Inspectoren* eller fogden emottaga alla the persedlar, som på årliga staten består och altså swara för malande, mältande, bryggande, bakande, brännande, kokande och twättande, och så laga at folcket i rättan tid får sin frukost, dagwal, middag, aftonward och nattward, och therhos nödtorfftig twätt och renlighet niuter." Med en fras som i vanliga fall var förbehållen fogden skriver Broocman att hon ska vara den förste uppe om morgonen och den siste att gå och lägga sig om aftonen. Hon ska besiktiga att gårdens alla dörrar är låsta och om morgonen väcka pigorna "och på them stedse ett wakande öga hafwa". Hon har rätt att övervaka och tillrättavisa, "kunna wisa sig skarp och allfwarsam, och ingalunda rasa eller göra sig alt förgemen med them". Hennes uppgifter motsvarade ungefär gårdsfogden men med den skillnaden att hon styrde främst över gårdens kvinnliga kader.

Så ser arbetsordningen och arbetsorganisationen ut. Många människor stod således i beroende av gårdens produktion, därav nödvändigheten av god organisation, ordning och reda och tydlig ledning. Det är uppenbart att Broocman inte litar på husfolket och arbetsfolket. Han skriver att när en husherre reser bort ska han inte låta folket få veta vilken dag han väntas tillbaka, "på thet han må se, ihwad skick han them finnandes warder".

Vaksamhet och oro

Broocman var en orolig själ. Han skriver: En förnuftig hushållare ska alltid sova med ett skarpt laddat gevär hängandes i sovkvammaren och med några av sina "betienter" liggande i

närheten. Han ska ha nära till "klocksträngarne" att han "i nödfall" i från sängen kan ringa "och göra larm i hela huset och fågården". När månljuset inte räcker till om nätterna ska hushållaren se till att där alltid finns tända en eller två lanternor eller ha "en väktare" som ropar ut eller på annat sätt anger något tecken för timmar och kvartar. Finns inte möjlighet att anställa en dylik skyddsängel får någon i hushållet agera väktare: en person i huset ska alltid vaka hela natten igenom. "Sådan tienar til stor *commodité* och säkerhet, och låter rätt wäl göra sig serdeles i widlyftiga hushåld. Hade man thettat i acht tagit, så skulle här igenom, näst Guds hielp, mångfaldiga mord och stölder, i vårt Swea-Land och på andra orter, hafwa kunnat afböjas."

Han hade också skäl för sin ängslan. Reinerus Reineri Broocman visste av egen erfarenhet att den som inte lägger manken till och är vaksam förlorar lätt allt: hus, boskap och jord. Husets herre måste därför vara beredd att rycka ut och hålla ordning dygnet runt. "Han gör wäl, om han ibland om natten stiger up utur sin säng och ser ej allenast ut igenom fönstret, utan går ock omkring i huset och neder på gården." Broocmans övervakningsmani riktar sig huvudsakligen mot två saker: eld och inbrott.

Hushållaren ska tillse noga att eldstäderna i köket och på andra platser i huset hålls rena och att inga "onödige" sopor ligger kvar. Luckorna till alla spis- och ugnsmynningar ska vara stängda så att inga hundar eller kattor kryper in "och med sig bortsläpa glödande kol eller het aska". Drängarna får inte röka tobak. I stället för bara ljus ska hushållaren se till att tjänstefolket använder lyktor och är var samma med ljus i stall, fähus och "eljest öfwer alt" etcetera. Eld har förvisso alltid utgjort en fara och är det än idag men med brandförsvar i samhället och brandsläckare och brandvarnare i moderna hemmen har dess verkningar kunnat reduceras och eld upptäckas i tid. På



I en tid utan försäkringar och sociala skyddsnet kunde tillvaron raskt vändas upp och ner. Två gånger upplevde Broocman bränders obevekliga påverkan på tillvaron. Målning av London under den stora branden. Okänd 1600-tals konstnär. Wikimedia Commons.

Broocmans tid däremot utgjorde elden en samhällsfara på en helt annan nivå. Det förekom att hela eller delar av städer gick upp i lågor när elden väl tog fart. Ett känt fall var den stora branden i London 2–5 september 1666 då över 13 000 bostadshus totalförstördes och 87 kyrkor plus andra byggnader brann ned till grunden. Två gånger i sitt liv hade Broocman sett hur brand slukade hans gårdar, den ena gången var i Livland, den andra i Norrköping. Den som såg sitt hus brinna ned till grunden, förlorade allt. Broocman lyckades dock hitta sätt att bygga upp husen och sin tillvaro på nytt och börja om, men att finna åtgärder för att förhindra vådaeld i huset var av stor betydelse i en tid utan hemförsäkringar och flamskyddade textilier och byggsvaror. Han är nog med att använda de brandredskap som står till buds och låta utbilda husfolket i brandförsvaret: ”Til afböjande af all farlig eldswåda, så then igenom menniskelig försigtighet står at förekommas,

hafwer han alltid i beredskap icke allenast nödia sprutor, brandhakar, stegar, läderämbar, och andra sådana brandredskap, utan drager ock försorg at hans underhafwande folck med tylikt försedde äro.”

Också stöld var ett utbredd problem i samhället och på gårdar. Broocman finner även här sätt att mota tjuven i grind. ”Alla Gårdshusen böra rundt omkring wäl förwaras med en mur eller annor tilförlätelig stängsel, och förses med port och lås”, skriver han och ger flera konkreta förslag på åtgärder för att förhindra tjuvarna från att lyckas. Fönstren ska ha träluckor på både utsidan och insidan. De på utsidan skyddar fönstren mot hagel och oväder, de på insidan ”försäkras sig för tjuvar”. ”På farliga orter” rekommenderar han även dörrar med träbommar. Nycklarna till fågårderna skall senast mörkrets inbrott inlämnas till herrskapet eller fogden. Det gällde dessutom att hålla hårt om nycklarna, för tjuvarna

kom inte enbart utifrån, som visas av instruktionen till matmodern. Hon fick bara låna ut husets nycklar till någon betrodd av tjänstefolket, annars var det lätt att en flaska eller två och mat försvann från förråden.

SLUTNOTER

- 1 Ordet "ekonomi" har alltså här inget att göra med en marknad och penga- och varucirkulation, utan handlar om huset och dess invånare. "Die alte Ökonomik ist keine Lehre von Markt, sondern eine Lehre vom Hause. Es ist der Gesamtkomplex der im Hause vorhandenen zwischenmenschlichen Beziehungen, Verrichtungen, Tätigkeiten, den sie erfassen will." Brunner 1949, s. 245 och 248. Se också Brunner 1968, s. 103–127, Richarz 1991, s. 12, 17f, Kruse 2013, s. 45–48 och Runefeldt 2001, s. 94f, särskilt not 20. Om det yttre och det inre huset se Frühsorge 1978, s. 86f; Krüger 1964, s. 483f. Läran om pengar och handel kallades krematistik (rikedomslära) och har sin alldeles egen idéhistoria.
- 2 Brunner 1949, s. 237–312.
- 3 Richarz 1991, s. 18; Runefeldt 2001, s. 94. För en utgåva på svenska se Hesiodos, *Theogonin och Verk och dagar* 2003 i översättning av Ingvar Björkeson. För en utgåva på engelska se *Hesiod and Theognis* 1973 i översättning av Dorothea Wender.
- 4 Xenofon, *Ledarskap* 2004 i översättning av Linnér, s. 66.
- 5 Brunner 1949, s. 250f; Richarz 1991, s. 19–22. Xenofon, *Oeconomicus* 1995, i översättning av Pomeroy. Xenofons skrift finns även i svensk översättning av Sture Linnér: *Ledarskap* 2004.
- 6 Brunner 1949, s. 251f; Richarz 1991, s. 23–28.
- 7 Aristoteles "Oeconomica" 1997 och Xenofon, *Oeconomicus* 1995. Krüger 1964, s. 494f är inne på dessa skillnader mellan inspirerade skrifter av Aristoteles respektive Xenofon.
- 8 Wikander & Hedberg 2015.
- 9 Brunner 1949, s. 262f; Hedberg 2009, s. 455f; Richarz 1991, s. 31ff.
- 10 Jfr Brunner 1949, s. 237; Hedberg 2009, s. 458f.
- 11 Brunner 1949, s. 263; Hedberg 2009, s. 457f.
- 12 Plinius i översättning av John F. Healy.
- 13 Om Columellas liv och verk, se Hedberg 2009, s. 459–476.
- 14 Brunner 1949, s. 264; Hedberg 2015, s. 284f. Om dateringen av verket, se Myrdal 2015 (och där anförd litteratur), s. 244. Se också Kruse 2013, s. 50f, 57.
- 15 Richarz 1991, s. 31ff.
- 16 Hedberg 2009, s. 457.
- 17 Ambjörnsson 2003, s. 138 där också citatet är hämtat.
- 18 Richarz 1991, s. 30f. För en utblick och analys av lantbrukslitteraturen i bysantinsk, arabisk och persisk tradition se Myrdal 2015, s. 245–249.
- 19 Richarz 1991, s. 34ff.
- 20 Ambjörnsson 2002, s. 139f. Som utgivare av Isidorus Etymologier formulerar saken: "His aims were not novelty but authority, not originality but accessibility, not augmenting but preserving and transmitting knowledge." "Introduction" i *The Etymologies of Isidore of Seville*, Barney et al 2008, s. 10f. Se även Hedberg 2015, s. 288f.
- 21 Brunner 1949, s. 265; Myrdal 2015, s. 256. Om spridningen i och påverkan på den tyska prosalitteraturen, se Schröder-Lembke 1978, s. 75–84.
- 22 Brunner 1949, s. 256; Richarz 1991, s. 47–49; Hedberg 2015, s. 289; Myrdal 2015, s. 256.
- 23 Richarz 1991, s. 49–51.
- 24 Richarz 1991, s. 52–57.
- 25 Brunner 1949, s. 256; Richarz 1991, s. 58–60.
- 26 Richarz 1991, s. 60–64.
- 27 Brunner 1949, s. 257.
- 28 Myrdal 2015, s. 257.
- 29 Richarz 1991, s. 74–81; Zimmermann 1989, passim.

- 30 Krüger 1964, s. 543.
- 31 Laurentius Petri, *Oeconomia christiana* 1897; Richarz 1991, s. 105ff.
- 32 Brunner 1949, s. 257, 267f; Richarz 1991, s. 74–82, 90–104, 105ff, 109–119, 123–136.
- 33 Richarz 1991, s. 66–70.
- 34 Richarz 1991, s. 72–74.
- 35 Kruse 2013, s. 54; Richarz 1991, s. 81–87.
- 36 Richarz 1991, s. 138–148.
- 37 Kruse 2013, s. 56–59; Schröder-Lembke 1953–54, s. 111f.
- 38 Kruse 2013, s. 56ff.; Richarz 1991, s. 138–148; Schröder-Lembke 1953–54, s. 112 och Schröder-Lembke 1978, s. 93–101.
- 39 Richarz 1991, s. 68–70.
- 40 För en studie av Per Brahes hushållsbok se Eriksson 2008.
- 41 *Stadga av år 1443 för Vadstena klostrets ekonomi* 1907.
- 42 Nordling 2002, s. 85–87. Tilander 1939–40, s. 83–101.
- 43 Granlund & Holm i Per Brahe, *Oeconomia* 1971, s. XXIV.
- 44 Laurentius Petri, *Oeconomia Christiana* 1897, citat från s. 19.
- 45 Termen ”hausväterlitteratur” myntades av de tyska forskarna Carl G. Frass och Wilhelm Roscher vid senare hälften av 1800-talet. Se Runefeldt 2001, s. 96, Brunner 1949, s. 247f och Schröder-Lembke 1953–54, s. 109. Husfaderstermen förekom emellertid i dåtida hushållslitteratur som titel på böcker i betydelsen ’en husets herre’, ’en familj’, ’en stat’ och/eller ’Gud fader’. Om husfaderslitteraturen se allmänt Kruse 2013, om termerna ”das ’Ganze Haus’” och ”Hausväter”, se särskilt s. 45 och 47f.
- 46 Runefeldt 2001, s. 96.
- 47 Kruse 2013, s. 60ff.
- 48 Citat ur Brunner 1949, s. 240, i övrigt passim. Se också Kruse 2013, s. 63f, 124–129, 141–144; Richarz 1991, s. 148–158.
- 49 Richarz 1991, s. 158–167. Denne Florinus har felaktigt identifierats med Pfalzgreven Franz Philipp bei Rhein. Jfr Richarz 1991, s. 159 och Schröder-Lembke 1953–54, s. 114.
- 50 Richarz 1991, s. 169f.
- 51 Schering Rosenhanes *Oeconomia* finns utgiven av Torsten Lagerstedt 1944.
- 52 Kruse 1978, s. 103–110; Richarz 1991, s. 110–123.
- 53 Frühsorge 1978, s. 58.
- 54 Eriksson 2008.
- 55 Eriksson 2008, s. 79.
- 56 Eriksson 2008, s. 79.
- 57 Englund 1989, s. 25–48; Runefeldt 2001, s. 51f.
- 58 Bergner 1997, s. 71–124.

KÄLLOR OCH LITTERATUR

- Ambjörnsson, Ronny, 2002, *Tankens pilgrimer: Europas idéhistoria: Medeltiden*, Stockholm, 387 s.
- Aristoteles (Aristotle), 1935 (reprinted 1997), *Metaphysics, X–XIV. Oeconomica, Magna Moralia*, translated by G. Cyril Armstrong, Harvard, 704 s.
- Bergner, Barbro, 1997, ”Dygden som levnadskonst: Kvinnliga dygdeideal under stormaktstiden”, i *Jämmerdal och fröjdesal: kvinnor i stormaktstidens Sverige*, Eva Österberg (red.), Stockholm, s. 71–124.
- Brahe, Per, 1971, *Oeconomia eller Hushållsbok för ungt adelsfolk*, utgiven med inledning, kommentar och ordförklaringar av John Granlund och Gösta Holm, Stockholm, 279 s.
- Brunner, Otto, 1949, *Adeliges Landleben und Europäischer Geist: Leben und Werk Wolf Helmhards von Hohberg 1612–1688*, Salzburg, 376 s.
- Brunner, Otto, 1968, 2. Auflage, *Neue wege der verfassungs- und sozialgeschichte*, Göttingen, 344 s.
- Columella, Lucius Junius Moderatus, Tolv böcker Om lantbruk: en tvåtusenårig romersk lantbrukslära / Lucius Junius Moderatus*

- Columella*; översättning från latinet av Sten Hedberg. Samt Liv, lantbruk och livsmedel i Columellas värld: tolv artiklar av nutida svenska forskare, 2009, Stockholm, 671 s.
- Englund, Peter, 1989, *Det hotade huset: Adliga föreställningar om samhället under stormaktstiden*, Stockholm, 344 s.
- Eriksson, Bo, 2008, *Statstjänare och jordägare: Adelsideologi i Per Brahe den äldres Oeconomia*, Stockholm, 304 s.
- Frühsorge, Gotthardt, 1978, "Die Gattung der 'Oeconomia' als spiegel adligen lebens: Strukturfragen frühneuzeitlicher ökonomieliteratur Per Brahe – Schering Rosenhane – Johan Rist", i *Arte et Marte: Studien zur adelskultur des barocksealters in Schweden, Dänemark und Schleswig-Holstein*, Dieter Lohmeier (hrsg.), Neumünster, s. 85–107.
- Hedberg, Sten, 2009, "Columella och hans verk i den latinska lantbrukslitteraturen: Idéer, tradition och efterföljd", i *Columella, Lucius Junius Moderatus, Tolv böcker Om lantbruk: en tvåtusenårig romersk lantbrukslära / Lucius Junius Moderatus Columella; översättning från latinet av Sten Hedberg. Samt Liv, lantbruk och livsmedel i Columellas värld: tolv artiklar av nutida svenska forskare*, Stockholm, s. 455–476.
- Hedberg, Sten, 2015, "Den klassiska latinska lantbrukslitteraturen. Aktörer, medeltida efterlevnad och nutida forskning", i *Om jordbruket / Marcus Porcius Cato. Samtal om lantbruket / Marcus Terentius Varro; översatta från latinet av Sten Hedberg. Samt Liv, lantbruk och livsmedel i Catos och Varros värld: tolv artiklar av nutida svenska forskare*, Stockholm, s. 265–294.
- Hesiod(os), Theogony, 1973, *Works and days, Theognis, Elegies, translated and with introductions by Dorothea Wender*, London.
- Hesiodos, 2003, *Theogonin och Verk och dagar. Tolkade av Ingvar Björkeson. Inledning och kommentar av Sture Linnér*, Stockholm, 152 s.
- Krüger, Sabine, 1964, "Zum verständnis der Oeconomia Konrads von Megenberg: Griechische ursprünge der spätmittelalterlichen lehre vom hause", *Deutsches Archiv (für Erforschung des Mittelalters namens der Monumenta Germaniae Historica)*, s. 475–641.
- Kruse, Ulrike, 2013, *Der Natur-Diskurs in Hausväterliteratur und volksaufklärerischen Schriften: vom späten 16. bis zum frühen 19. Jahrhundert*, Bremen, 256 s.
- Laurentius Petri, 1897, "Oeconomia christiana", i *Skrifter från Reformationstiden, i urval, 5, utgivna av Svenska litteratursällskapet med inledning av Herman Lundström*, Uppsala.
- Myrdal, Janke, 2009, "Jordbruksteknik i det romerska imperiet", "Åkerbrukets teknik hos Columella", i *Columella, Lucius Junius Moderatus, Tolv böcker Om lantbruk: en tvåtusenårig romersk lantbrukslära / Lucius Junius Moderatus Columella; översättning från latinet av Sten Hedberg. Samt Liv, lantbruk och livsmedel i Columellas värld: tolv artiklar av nutida svenska forskare*, s. 490–499 respektive 519–534.
- Myrdal, Janke, 2015, "Lantbrukslitteratur i Eurasien cirka 200 f.Kr. till 1500 e.Kr.", i *Om jordbruket / Marcus Porcius Cato. Samtal om lantbruket / Marcus Terentius Varro; översatta från latinet av Sten Hedberg. Samt Liv, lantbruk och livsmedel i Catos och Varros värld: tolv artiklar av nutida svenska forskare*, Stockholm, s. 231–263.
- Nordling, Anna, 2002, 2:a ändrade upplagan, *Pa swänsko: Studier i lexikalisk förnyelse hos Peder Månsson*, Göteborg, 492 s.
- Plinius den äldre, 1991 (2004), *Pliny the Elder. Natural History: A Selection, translated with an Introduction and notes by John F. Healy*, London, 399 s.
- Richarz, Irmintraut, 1991, *Oikos, Haus und Haushalt. Ursprung und geschichte der Haushaltsökonomik*, Göttingen, 407 s.

- Rosenhane, Schering, 1944, *Oeconomia*, utgiven av Torsten Lagerstedt, Lychnos-biblioteket 8, Uppsala, 185 s.
- Runefeldt, Leif, 2001, *Hushållningens dygder: Affektlära, hushållningslära och ekonomiskt tänkande under svensk stormaktstid*, Stockholm, 298 s.
- Schröder-Lembke, Gertrud, 1953–1954, ”Die Hausväterliteratur als agrargeschichtliche Quelle”, *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie*, s. 109–119.
- Schröder-Lembke, Gertrud, 1978, *Studien zur Agrargeschichte*, Stuttgart & New York, 199 s.
- Stadga av år 1443 för Vadstena klostets ekonomi, 1910. Robert Greete (utg.), småstycken på fornsvenska 2, Stockholm.
- Tilander, Gunnar, 1939–40, ”Dancus och Agogo Mago på svenska: Två obeaktade källor till Peder Månssons Bondakonst”, *Acta Philologica Scandinavica* 14, s. 83–101.
- Wikander, Örjan & Hedberg, Sten (red.), 2015, *Om jordbruket / Marcus Porcius Cato. Samtal om lantbruket / Marcus Terentius Varro; översatta från latinet av Sten Hedberg. Samt Liv, lantbruk och livsmedel i Catos och Varros värld: tolv artiklar av nutida svenska forskare*, Stockholm, 552 s.
- Xenofon, 1995, *Oeconomicus: A social and historical commentary with a new English translation by Sarah B. Pomeroy*, Oxford, 400 s.
- Xenofon, 2004, *Ledarskap, översättning från grekiskan, med inledning och kommentarer av Sture Linnér*, Stockholm, 111 s.
- Zimmermann, Margarete, 1989, *Vom hausbuch zur novelle: Didaktische und erzählende prosa im Frankreich des späten mittelalters*, Düsseldorf, 351 s.

LINNEA BRING LARSSON

KOMMENTERA, KOMPLETTERA, KRITISERA

Broocmans användning av referenser och egna erfarenheter i hushållsboken

Ty om en allmän missväxt wil man här nu icke tala, emedan then sitt ursprung hafwer från then rättferdige Guden [...]. Men utom slikt fall, härrörer och kommer missväxt merendels genom människans egit förvällande, emedan hon dels sielf åkerbruket icke rätt förstår, dels ock af girughet eller oförstånd antager sådana betienter, som thet icke eller rätteligen förstå. Jag kan ock icke neka, at ju under tiden missväxt, genom Guds tilstädielse, äfwen genom diefwulsk truldom kan förorsakas [...]. (B., s. 58)

Är det Gud eller människan som styr lantbrukets resultat? Ovanstående utdrag ur Reinerus Broocmans hushållsbok ger inget tydligt svar. Under 1730-talet, när hushållsboken gavs ut, var lantbruket kopplat både till politiska, vetenskapliga och religiösa debatter. Politiskt var ett effektivt lantbruk av stor vikt för att säkerställa arméns tillgång på föda. Detta ledde i sin tur till en önskan att förbättra lantbruket, och mängder av vetenskapliga försök anställdes i frågan. Flera av texterna i första årets upplaga av *Kungliga Vetenskapsakademiens Handlingar* (1739) berör just lantbruk.¹ Samtidigt var lantbruket starkt kopplat till den kristna tron. Det ansågs vara den enda syssla där man kunde producera ett värde utan att utnyttja andra, och därmed den enda helt syndfria.

Hushållsboken behandlar sålunda ett ämne som var mycket aktuellt under perioden. Mängder av information och åsikter i frågan var i rörelse i samhället. Precis som idag innebar det emellertid inte att varje del av debatten tillmättes lika stor betydelse av varje individ. Tolkningen av informationen påverkades, då som nu, av individens egna intressen och tidigare ställningstaganden. I det här kapitlet kommer jag att undersöka hur Broocman använde och påverkades av både referenser och egen erfarenhet i sin argumentation kring lantbrukets nytta.² Hur valde han ut, tolkade och kritiserade information och åsikter i frågan?

Den grävande gubben har varit en symbol för Kungl. Vetenskapsakademien allt sedan starten 1739. Här en version från 1745.



Hur påverkade missförstånd och problem vid översättningar vilken information som nådde läsarna av hushållsboken? Diskussionen begränsar sig till verkets första volym, exklusive den sista avdelningen som snarare är en receptbok än en löpande text om lantbruk. Den andra volymen sammanställdes efter Broocmans död av hans vänner och hans son, Carl Fredric. Broocman kan därför inte sägas ha haft kontroll över vare sig tolkning eller förmedling av information i del II.³

INTE ORIGINELL, MEN
NORMALT EXCEPTIONELL –
HUSHÅLLNINGSLITTERATUREN
SOM KÄLLA I EUROPA
OCH SVERIGE

Broocmans hushållsbok tillhör den så kallade hushållningslitteraturen, handböcker som behandlar bruket av en lantegendom. I Sverige är genren inte särskilt välstuderad. Ointresset har av Leif Runefelt förklarats med att de svenska verken inom genren utkom i liten omfattning och var starkt påverkade av utländska arbeten. Runefelt menar vidare att anpassning till lokala förhållanden visserligen fanns, men att de svenska verken främst innehöll ett antikt tankegods som delades med andra europeiska länder och därför i hög grad var osjälvständiga. Det är därför lätt att inte tillerkänna den svenska hushållningslitteraturen någon egen betydelse.⁴

Tidigare forsknings syn på Broocmans hushållsbok verkar bekräfta bilden av hushållningslitteraturens osjälvständighet. Det är framförallt diskussionerna kring verkets tillkomst som varit föremål för intresse, men när verkets intellektuella horisont diskuterats har Broocman beskrivits som en icke-originell författare med åsikter som snarare hörde 1600-talet än 1700-talet till. Nya idéströmningar anses inte ha påverkat hushållsbokens innehåll i någon vidare utsträckning. Förmildrande

brukar nämnas att åtminstone hans skogsindelingsplan, där skog ska delas upp i trettio delar i syfte att en del per år ska nedhuggas och nysås, är ny för den svenska litteraturen under perioden. Vad gäller varifrån Broocman hämtat information brukar detta sammanfattas i förbigående som ur svenska och tyska källor.⁵

Finns det då något värde med att närmare undersöka svensk hushållningslitteratur? Är det någon poäng med att studera en icke-originell författares användning och urval av information? Jag vill i det här kapitlet hävda att så är fallet, genom att peka på Broocmans informationsanvändning utifrån dennes *normala exceptionellitet*. Termen är hämtad från mikrohistorisk teori, och innebär att en individs synsätt anses vara mer än summan av tidens åsikter men samtidigt starkt påverkat av dessa. Varje persons världsbild avviker på olika sätt från "normaliteten", eftersom blandningen av information och tolkning är unik utan att för den skull informationen och deltolkningarna är det.⁶ För att hitta dessa avvikelser och rekonstruera en individs *normalt exceptionella* syn, letar uttolkaren efter så kallade ledtrådar. Ledtrådar är de små partier som visar på individens åsikt, till exempel en nyansering av en för tiden mer allmän åsikt, en bekräftelse av den, bortslående av den eller tystnad kring den. Hushållningslitteratur är ett utmärkt källmaterial för att hitta dessa ledtrådar – just tack vare den osjälvständighet som avskräckt tidigare forskning. De tidigmoderna hushållningsförfattarna hade en stark tendens att reproducera varandras texter. I samband med detta reviderade de emellertid ofta texten, för att anpassa den till sin egen kontext och världsbild. Ett bra exempel är den under tidigmodern tid mycket populära *Oeconomia ruralis et domestica* oder *Hausbuch*, utgiven av Johannes Colerus kring sekelskiftet 1500/1600. Verket omarbetades till svenska av Isaac Erici under titeln *M. Joh. Coleri Oeconomia, thet är, Hushåldz vnderwijsning*, och spriddes genom



Den tyske författaren Johannes Colerus (1566–1639). Porträtt ur hans *Oeconomia* oder *Hausbuch* (1619).

avskrivningar innan det trycktes 1683–86. Den svenska versionen var dock i hög grad förkortad och omarbetad av Erici för att passa svenska förhållanden. Ett liknande förfarande möter vi också hos Broocman, men denne grundar inte sitt material på i huvudsak en text utan använder utdrag och information från flera olika kanaler. För att kunna hitta ledtrådar till Broocmans *normalt exceptionella* syn är det därför viktigt att förstå de genrekonventioner som hör till hushållningslitteraturen, och som Broocman har påverkats av vid utformandet av sitt verk.

HUSHÅLLNINGSLITTERATUR I EUROPA OCH SVERIGE

Hushållningslitteratur var ingen tidigmodern nyhet, men antalet verk ökade under perioden otroligt i antal. Hushållning (*oeconomia*, från grekiskans *oikonomos*), var ett mycket brett

begrepp som syftade till lanthushållets ordnande, en strävan efter ett tillstånd där alla delar var organiserade på ett sätt som arbetade för helhetens bästa. Synsättet hade antika rötter. De flesta av verken inom hushållningslitteraturen hämtade också inspiration från – eller kopierade rakt av – Aristoteles och Xenofon, romerska agrarförfattare som Cato, Varro och Columella samt Ordspråksboken och andra bibliska texter.⁷

Inom hushållningslitteraturen fanns en lång tradition att koppla samman moral och strävan mot ett lyckligt liv med mänskliga maktrelationer, tekniska produktionsformer och praktiska råd. Dessa beståndsdelar finner vi redan i de antika texterna. I samband med reformationen skedde dock en förändring. Hänvisningarna till de antika författarna var fortfarande centrala, men de kom mer och mer att samsas med bibliska referenser. Ordningen inom hushållet, både praktisk och etisk, kopplades till hustavlans uppdelning av människan i olika samhällsgrupper. Betoningen på gudsfruktan som grund för ett framgångsrikt hushåll samt husfaderns plikt att lära ut denna till sina underlydande gjorde den religiösa dimensionen mer central än förut. Denna kristna inriktning innebar dock ingen större förändring rent tematiskt mellan de antika och de tidigmoderna verken. Det antika synsättet, med Aristoteles beskrivning av samhället som en organism där alla delar var viktiga men utförde olika uppgifter, kunde lätt inordnas i hustavlans hierarkiska människosyn med husfadern som överhuvud. I många fall rörde det sig därför snarare om infoganden av teman i en ny religiös kontext än en förändring av dessa. Stadslivet som last byttes ut mot stadslivet som synd. Istället för Arkadien som symbol för ett lantligt idealsamhälle talades om Paradiset.⁸ Även de ekonomiska grundtankarna inom hushållningslitteraturen var i det närmaste konstanta. De antika författarna beskrev lantbruk som ekonomins bas, men fokus låg i

första hand på hushållet som en avskild enhet. Aristoteles självhushållningstanke och definition av välstånd som möjlighet till reproduktion gjorde att handel delvis sågs som ett nödvändigt ont. Denna syn på handel och ekonomi levde kvar i den tidigmoderna hushållningslitteraturen. Handel kom här emellertid i och med framhållandet av ett kristligt leverne än mer tydligt att associeras med självändamål och girighet.⁹

Inten den tidigmoderna hushållningslitteraturen skedde emellertid också viss utveckling. Denna gällde dock sällan moraliska temata, utan praktiska. Antika kunskaper sågs fortfarande som aktuella, men de blandades med rön angående nya lantbrukstekniska uppfinningar. Information hämtades här gärna från samtida litteratur.¹⁰ Detta ledde dock inte till mindre likriktning inom genren. G.E. Fussell menar i sitt klassiska verk om engelsk lantbrukslitteratur, *The Old English Farming Books*, att många av verken endast var översättningar och att informationen inte var anpassad till lokala förhållanden. Det hela komplicerades ytterligare på 1600- och 1700-talet när den inhemska produktionen var så stor att de olika engelska författarna började ”låna” (läs: *kopiera*) av varandra. Verk kunde dessutom utkomma i flera reviderade utgåvor under flera decennier, med likartade men skilda titlar.¹¹

Även om den svenska utgivningen inte var lika talrik som bland annat den engelska och den tyska, var utvecklingen densamma här. Till Sverige kom genren under 1500-talet med Peter Månssons *Bondakonst* och Per Brahes *Oeconomia*. Dessa trycktes dock inte förrän långt senare. Först i slutet av 1600-talet började en mer omfattande – om än med internationella mått fortfarande liten – produktion att växa fram. Hit hörde till exempel Johan Risinghs *Een land-book* (1671) och Åke Klasson Rålamb's *Adelig öfning* (1690–94). Under 1700-talet skedde dock en förändring inom

genren, starkt påverkad av de politiska och religiösa omdaningarna under perioden. Inriktningen på adeln blev mindre markant: istället var den tänkta publiken nu ägarna av de större gårdarna, oberoende av stånd. Under århundradets lopp gick hushållningslitteraturen också långsamt över i mer renodlad lantbrukslitteratur. Den etiska och kristna dimensionen avtog allt mer. Gradvis tog praktiska lantbruksråd, teknisk utveckling och vetenskapliga rön överhanden, vilket delvis berodde på en mer mekanisk syn på lantbruks värde inspirerad av de nya ekonomiska teorierna. På 1800-talet var lantbrukslitteraturen i det närmaste helt frikopplad från hushållningslitteraturens religiösa teman.¹²

SYNEN PÅ LANTBRUK I BROOCMANS HUSHÅLLSBOK. EN ÖVERSIKT

Broocmans hushållsbok utkom alltså i slutet av hushållningslitteraturens varande. Broocman föddes i Livland, och tog efter universitetsstudier i bland annat Dorpat (Tartu) över faderns position som präst i Lais (Laiuse). Under stora nordiska kriget brändes bygden av ryssarna, och Broocman tvingades fly till det svenska fastlandet. Småningom hamnade han i Norrköping som prost för den tyska församlingen. Han köpte här säteriet Himmelstalund, och startade vid sidan av prästtjänsten eget tryckeri. Detta gav främst ut verk av religiös karaktär, bland annat den första svenska översättningen av *Concordia pia* samt verk av teologerna Johann Arndt och Christian Scriver.¹³ Trots en omfattande tryckeriverksamhet är *Hushållsboken* det enda verk där Broocman själv står som författare. Ambitionerna med verket var storslagna. Redan 1727 hade Broocman närmast sig bondeståndet med förslaget att utge en ”bondepostilla” som skulle spridas över landet, ett förslag som antogs.¹⁴ Broocman



Christian Scriver (1629–1693), tysk författare av religiöst uppbygglig litteratur.

utverkade också ett kungligt privilegium för verket, vilket innebar ensamrätt på tryckning (B., s. 26). Tanken var att skriva en hushållsbok som vad gäller information och bredd inte tidigare funnits i Sverige (B., s. 27).

Hushållsbokens första kapitel kan ses som en programskrift för verket. Här hittar vi de för den tidigmoderna hushållningslitteraturen typiska motiven angående lantbrukets religiösa och samhällseliga relevans. Gudfruktighet och flit beskrivs här som grunden till ett lyckat lantliv, och detta syndfria lantliv är Gud behagligt som människans första och ursprungliga syssla. Lantbruket är samtidigt samhällets bas som möjliggör att övriga områden kan fungera. Dess skötsel ska därför inte lämnas åt slumpen, utan lantbruket ska behandlas som en vetenskap. Dock måste man alltid ha i åtanke att utgången i slutändan, oavsett människans insats, bestäms av Gud (B., s. 53–60).

Det inledande kapitlet följs i hushållsboken av tre kapitel som behandlar olika medlemmars uppgifter inom hushållet. Grunden för ett fungerande hushåll är gudfruktighet och ordningssamhet. Hushållet beskrivs som hierarkiskt ordnat efter Guds plan, med husfadern som ledare över husmodern, herrskapet som ledare över tjänarna etc. Dessa behöver dock – i enlighet med kroppsmetaforen – varandra för att fungera, och ska därför verka i samförstånd (B., s. 60–97).

Övriga delar av hushållsboken beskriver olika lantbrukspraktiker. Lantbruket ses som en ekonomisk förutsättning för övriga näringar, men grunden för hushållets överlevnad är självhushållning (B., t.ex. s. 79–82). Ska handel ske är det viktigt att denna genomförs på ett moraliskt riktigt sätt (B., t.ex. s. 68). Samtidigt är ett effektivt lantbruk en viktig faktor för att minska rikets import. Sverige har tack vare Guds nåd ett klimat med förmånliga villkor för lantbruk. Svenskarna är dock dåliga på att utnyttja dessa sina resurser, och folket måste därför läras upp i de rätta praktikererna (B., t.ex. s. 180–182, 224, 286, 340). De praktiska lantbruksråden har dock starka kopplingar till tidigare verk inom genren. Det kan till exempel ses i poängterandet av vikten att känna till egenskaper hos olika typer av jordmån (B., t.ex. s. 184–187). Detta ämne var centralt även under antiken, och beskrivs av både Cato, Varro och Columella.¹⁵ I hushållsboken återfinns emellertid också den för tiden typiska viljan att anknyta till samtida lantbrukstekniskt kunnande och innovationer, rörande allt från plogar till sädesstöpande (B., s. 205–207, 248).

Ovanstående ger bilden av en text som ansluter sig till hushållningslitteraturens genrekonventioner utan att uppvisa några starka individuella drag. Redan i små anmärkningar kan vi emellertid finna spår av Broocman själv. Vad gäller människors förhållande till varandra beklagar han djupt att livegenskap

fortfarande förekommer i Livland och andra kristna orter (B., s. 96, 229). Ett likadant mönster finner vi genomgående i hans användande av och kommentarer kring referenser och egna erfarenheter. Genom dessa kan vi tydligt se hur Broocman lappat ihop den syn på lantbruk som möter läsaren av hushållsboken. Det är detta *hur?* som står i centrum för resterande delar av kapitlet. Ett viktigt steg på vägen är dock att besvara *vad?* och *vilken?*: varifrån har Broocman egentligen hämtat den information som möter läsarna av hushållsboken?

VAD? OCH VILKEN? – REFERENSER ANVÄNDA I HUSHÅLLSBOKEN

Som nämnts har tidigare forskning ansett Broocman som i stort konservativ och främst påverkad av svenska och tyska källor. Undantaget är Sigurd Erixon, som ger Broocman följande omdöme: ”Att han var mycket beläst i tysk och engelsk litteratur är tydligt, men man märker också en uppslagsrikedom och mottaglighet för nyheter.”¹⁶

Vilket av påståendena, om något, lägger sig närmast att beskriva hushållsbokens innehåll på ett rättvist sätt? Ett sätt att besvara detta är att se till de referenser som Broocman nämner i hushållsboken. Det går naturligtvis inte att heltäckande säga varifrån Broocman hämtat all information. I vissa fall är referensen så otydlig att det är i det närmaste omöjligt att spåra den:

[...] wil dock här anföra, hwad jag hört och läsit ther om, som står at försöka, med ringa mödo och kostnad; (B., s. 292)

Egna erfarenheter och läsning har dessutom kompletterats genom korrespondens. Omnämmanden av information inhämtad från ”goda vänner” är vanligt förekommande i hushållsboken (B., t.ex. s. 207, 313). Brevväxlingen sträckte

sig även utanför Sveriges gränser (B., s. 299). Korrespondensen vittnar om ett vidsträckt användande av informationskanaler som i de flesta fall inte är spårbara. Ser vi till Broocmans biografi, märker vi också att många referensverk som Broocman haft tillgång till inte nämns i Hushållsboken. Som exempel kan nämnas tidningar. Broocman försökte som en del av sin förlagsverksamhet ge ut en översättning av den hamburgska moraliska tidskriften *Der Patriot*. Det första numret medföljde som bilaga till *Stockholms Post-Tidningar* 1727.¹⁷ Projektet blev ett misslyckande – det första numret blev också det sista. Uppgiften visar emellertid att Broocman hade tillgång till tidningar, en källa som inte uttryckligt refereras till i hushållsboken men säkerligen påverkade Broocmans åsikter i aktuella frågor.

Dessa brister till trots kan en lista över de referenser Broocman nämner i hushållsboken åtminstone ge oss information om den stora merparten av verk som använts. Jag har här valt att fokusera på två viktiga punkter: vilket språk Broocmans källor var skrivna på, och när de utkom. Att skapa en referenslista utgående från Hushållsbokens uppgifter är emellertid delvis besvärligt – många referenser är svårfunna utifrån den information som ges. Ibland nämns enbart verkets titel, ibland bara författarnamnet. Sidhänvisning saknas ofta. Stavningarna kan i många fall beskrivas som kreativa, och stundom är titeln översatt från tyska till svenska. I tabellerna nedan anges, om det inte är tydligt att en senare upplaga har använts, förstaupplagans tryckår. Många av verken hade dock tidigare cirkulerat i handavskrifter, och några hade ett annat originalspråk. I vissa fall har det inte varit möjligt att helt säkerställa vilket av en författares verk som hänvisas till. Dessa referenser har bedömts hänvisa till det verk av författaren relevant för ämnet som var mest berömt. Här har originalspråk angetts, även när utgåvor på andra språk cirkulerat. För att

markera denna osäkerhet är dessa troliga titlar satta inom parentes i tabellerna. De fall, där verket inte har kunnat spåras, har angetts som ”okända”. De antika författarna har räknats som lästa på originalspråk, i de flesta fall latin, och som utgivna före 1550. Bibliska referenser och hänvisningar till svenska lagtexter är inte medräknade. Det betyder inte att de var oviktiga; de är tvärtom vanligt förekommande i hushållsboken. Framförallt bibelcitaten utgör dessutom en central del av verkets teoretiska åskådning gällande lantbruk. I det här avsnittet lämnas de dock därhän; Bibeln eftersom den var obligatorisk läsning ”för alla” under perioden, lagarna för att de enbart anger en svensk, juridisk kontext och inte är kopplade till hushållningslitteratur per se. Det finns dock skäl att återkomma till dessa senare.

Vad gäller språk på de nämnda referenserna i hushållsboken finns en övervikt av verk skrivna på tyska, svenska och latin (tabell 1). Endast 5,5 procent av referenserna är från verk på engelska, vilket tycks bestrida Erixons karaktärisering av Broocman som kännare av engelsk lantbrukslitteratur. Ser vi närmare på de latinska och franska titlarna hittar vi visserligen många verk av välkända engelska vetenskapsmän som Robert Boyle, William Camden, Kenelm Digby och John Ray. Omnämmandet av dessa är dock inte ett bevis för Broocmans egen kunnskap inom

området, utan beror troligen på den i hushållsboken efterföljda genretypiska vanan att kopia långa utdrag ur andra verk. Samma tendens förklarar också den stora andelen franska verk, liksom de många språk som framträder och antalet verk som använts. Det är i hushållsboken ofta svårt att vid första anblick avgöra när ett utdrag slutar och Broocman själv tar vid, och många av utdragen hänvisar i sin tur vidare till andra författare, vilket avspeglas i tabellen. Ser vi endast till de verk som Broocman själv refererar till, det vill säga de som inte enbart nämns i ett utdrag av en annan författare, får vi en delvis annorlunda bild.

De svenska, tyska och latinska verkens dominans har här ökat än mer. Flera av verken på svenska är emellertid översättningar av tyska dito. Många av dessa översättningar gavs ut av Broocman själv och omnämmandet av dem kanske snarare ska ses som ”reklam” än något annat (B., s. 86). Det är också värt att nämna att av författarna som skrev på latin återfinns bara två antika: Vergilius och Columella. De övriga referenserna är till tyska författare som skrev på latin – undantaget Jan Jonston, som var av skotsk härkomst och hade utbildat sig i England men var uppväxt i Polen. Resultatet motsäger Erixons bild av Broocman som inläst på engelsk lantbrukslitteratur; snarare har utdrag ur andras texter medfört

Tabell 1. Språk i referenserna i Reinerus Broocmans En fulständig svensk hus-hålds-bok volym I (Norrköping 1736), avd. 1–5, exkl. bibel- och lagtexter.

Språk	engelska	franska	grekiska	italienska	latin	svenska	tyska	övriga nordiska språk	okänt	Totalt
Antal*	2 (5)	9 (12)	2	1	21 (24)	17	26 (27)	1 (2)	1	79 (91)
Procent**	5,5	13,2	2,2	1,1	26,4	18,7	29,7	2,2	1,1	100,1

*Antalet verk är räknade för a. antalet helt fastställda referenser (utom parentes) b. antalet verk när även troliga referenser medräknats (inom parentes). **Procenten är räknad på det totala antalet titlar = 91 st.

att många engelska författare nämns. Antalet verk är också antagligen något färre än vad tabellen anger – många av referenserna nämns nämligen bara på ett enda ställe. I dessa fall har Broocman sannolikt hämtat informationen från andra verk, men inte angivit det. Som exempel kan nämnas Samuel Hartlibs *Samuel Hartlib his legacie. Or An enlargement of the Discourse of husbandry used in Brabant and Flaunders* (1650). I *Hushållsboken* benämns referensen endast som ”Mag. Hartlib” utan övrig hänvisning, men informationen i kapitlet sägs vara hämtad ur tyska och svenska hushållsböcker (B., s. 309, 307). I det här fallet har dock inte referensen gått att spåra till något annat verk, och det har därför räknats med i tabellen. Att inte explicit nämna referensen är emellertid ett förfarande som förekommer på

ett flertal ställen i hushållsboken. Till exempel är en hänvisning till ”Mons. Boyle” (B., s. 260), vilket syftar till den engelska naturforskaren Robert Boyle, ordagrant översatt från det tyska verket *Entdeckte Grufft natürlicher Geheimmüsse* (1727), ett verk vi kommer att få anledning att återkomma till. Hänvisningen till ”Chomell” (B. s. 304), gällande fransmannen Noël Chomel, är tagen ur Jacob Serenius *Engelska åker-mannen och fåra-herden* (1727). Märten Triewalds *Nödigt tractat om bij* (1728) är med stor sannolikhet källan till hänvisningen angående Joseph Warders *The True Amazons. Or, the Monarchy of Bees* (1712) (B. s. 353). Vidare kan nämnas att Broocmans hyllade skogsindelningsplan (B., s. 422) antagligen är hämtad ur Magnus Mentzers *Svenska åkermannen* (1727). *Hushållsboken*

Tabell 2. Språk i referenser använda av Broocman själv i Reinerus Broocmans En fulständig svensk hus-hålds-bok volym I (Norrköping 1736), avd. 1–5, exkl. bibel- och lagtexter.

Språk	engelska	franska	grekiska	italienska	latin	svenska	tyska	övriga nordiska språk	okänt	Totalt
Antal*	0 (1)	-	-	-	7 (9)	16	18	0 (1)	1	42 (46)
Procent**	2,2	-	-	-	19,6	34,8	39,1	2,2	2,2	100,1

*Antalet verk är räknade för a. antalet helt fastställda referenser (utom parentes) b. antalet verk när även troliga referenser medräknats (inom parentes). **Procenten är räknad på det totala antalet titlar = 46 st.

Tabell 3. Utgivningsår för referenser i Reinerus Broocmans En fulständig svensk hus-hålds-bok volym I (Norrköping 1736), avd. 1–5, exkl. bibel- och lagtexter.

Utgivningsår	före 1550	1551–1650	1651–1675	1676–1700	1701–1720	1721–1736	okänt	Totalt
Antal*	12	7 (11)	14 (18)	11 (14)	11 (12)	23	1	79 (91)
Procent**	13,2	12,1	19,8	15,4	13,2	25,3	1,1	100,1

*Antalet verk är räknade för a. antalet helt fastställda referenser (utom parentes) och b. antalet verk när även troliga referenser medräknats (inom parentes). ** Procenten är räknad på det totala antalet titlar = 91 st.

hänvisar inte dit, men informationen och meningsuppbyggnaden är mycket lika.¹⁸

Ser vi istället till verkens utgivningsår framträder ett annat intressant mönster. Tabell 3 (se föregående sida), som innefattar även de verk som endast nämns i utdrag från andra referenser, visar på en relativt jämn fördelning mellan de olika tidsepokerna: den högsta procentuella siffran är på 25,3 procent (1721–36) och den lägsta – om vi undantar den okända posten – är på 12,1 (1551–1650). Resultatet är inte överraskande, då de flesta av referenserna varifrån utdrag har tagits ligger nära hushållningslitteraturen och delar dess repetitiva karaktär. Referenser till antika författare samt mer sentida författares rön gör här verk från flera perioder ständigt aktuella. Vi kan dock se en höjning gällande använda verk utgivna 1651–75 samt 1721–36. Uppgången under 1651–75 kan antagligen förklaras av tabellens utformning. Det intellektuella utbytet tog nämligen ny fart under perioden, vilket bland annat ses i grundandet av olika vetenskapliga sällskap och tidskrifter: i England Royal Society 1660 och *Philosophical Transactions* 1665, i Frankrike Académie des sciences 1666 och året dessförinnan tidskriften *Journal des Sçavans*, i Tyskland Academia Naturae Curiosorum 1651 och deras *Miscellanea Curiosa* 1670 etc. Eftersom siffrorna i många fall är räknade på förstautgåvorna är det naturligt att här finns

en liten uppgång; i realiteten använde Broocman säkerligen i många fall senare upplagor av verken. Ökningen under 1721–36 tyder dock på en viss övervikt för samtida aktuella källor.

Denna trend håller i sig om vi ser till de verk Broocman själv refererar till (tabell 4). Andelen verk utgivna före 1550 är här procentuellt färre, och andelen verk utgivna 1721–36 mycket högre. En stor del av förklaringen är också här Broocmans vana att i förbigående nämna verk som getts ut av honom själv i svensk utgåva. Det är dock inte hela sanningen. Riktat vi blicken till de verk som Broocman nämner i fler än ett kapitel, och som därför kan antas ha fungerat som viktiga källor och inte som till exempel reklam, får vi ett liknande resultat. Endast latinska, tyska och svenska verk har använts och andelen svenska och tyska verk är i klar majoritet (tabell 5, se nästa sida). Verken som användes var förhållandevis nya – 60 procent är tryckta 1721 eller senare (tabell 6, se nästa sida). Broocman har uppenbarligen valt att nyttja för samtiden modern litteratur.

Ovanstående visar tydligt att Broocman främst hämtade information från tyska, svenska och latinska källor. Erixons utsaga att Broocman var bevandrad i engelsk hushållningslitteratur verkar därmed inte stämma. Däremot kan vi börja misstänka att Erixons mer positiva bedömning angående Broocmans mottaglighet för nyheter nog ligger närmare

Tabell 4. Utgivningsår för referenser använda av Broocman själv i *Reinerus Broocmans En fulständig swensk hus-hålds-bok volym I (Norrköping 1736)*, avd. 1–5, exkl. bibel- och lagtexter.

Utgivningsår	före 1550	1551–1650	1651–1675	1676–1700	1701–1720	1721–1736	okänt	Totalt
Antal*	2	2 (5)	6 (7)	5	7	19	1	42 (46)
Procent**	4,3	10,9	15,2	10,9	15,2	41,3	2,2	100

*Antalet verk är räknade för a. antalet helt fastställda referenser (utom parentes) och b. antalet verk när även troliga referenser medräknats (inom parentes). **Procenten är räknad på det totala antalet titlar = 46 st.

Tabell 5. Språk i referenser använda av Broocman själv i två eller fler kapitel i Reinerus Broocmans En fulständig svensk hus-hålds-bok volym I (Norrköping 1736), avd. 1–5, exkl. bibel- och lagtexter.

Språk	engelska	franska	grekiska	italienska	latin	svenska	tyska	övriga nordiska språk	okänt	Totalt
Antal*	-	-	-	-	2	6	7	-	-	15
Procent**	-	-	-	-	13,3	40,0	46,7	-	-	100,0

*Procenten är räknad på det totala antalet titlar = 15 st.

Tabell 6. Utgivningsår för referenser använda av Broocman själv i två eller fler kapitel i Reinerus Broocmans En fulständig svensk hus-hålds-bok volym I (Norrköping 1736), avd. 1–5, exkl. bibel- och lagtexter.

Utgivningsår	före 1550	1551–1650	1651–1675	1676–1700	1701–1720	1721–1736	okänt	Totalt
Antal*	2	1	-	3	-	9	-	15
Procent**	13,3	6,7	-	20,0	-	60,0	-	100,0

*Procenten är räknad på det totala antalet titlar = 15 st.

HUR? – BROOCMANS ANVÄNDANDE AV REFERENSER

sanningen än bilden av denne som i stort konservativ, eftersom Broocman använde sig av för tiden moderna verk. Denna användning är emellertid inte i sig själv bevis för att nya tankar och idéer gjorde intryck på Broocman, framförallt inte eftersom många av de refererade verken tillhörde hushållningslitteraturen och återanvände äldre information. För att närmare kunna besvara frågan om Broocmans mottaglighet för nyheter krävs att vi riktar uppmärksamheten från *vad?* och *vilken? till hur?*. Hur använde Broocman informationen han hittade i referenserna?

Den första användningen av referenser som möter hushållsbokens läsare är när de nyttjas för att övertyga läsaren om lantbrukets relevans. Första avdelningens första kapitel, som behandlar lantbrukets plats i samhället och religionen, består till stor del av utdrag ur svenska och tyska hushållsböcker. Genom dessa utdrag får vi dock en textmassa där antika författares syn blandas med citat ur Bibeln och samtida verk. Dessa olika traditioner sätts inte i motsatsställning till varandra; tvärtom bidrar alla till att understryka lantbrukets centrala ställning (B., s. 53–60). Ett liknande mönster finner vi i avdelningens tre följande kapitel, som går

igenom husbondens, husmoderns respektive gårdsfogdens plikter. Citat ur Bibeln och från tyska teologer ger stöd åt åsikter gällande det hierarkiska förhållandet mellan husbönder och tjänstefolk och mellan Gud och människan. Ofta hänvisas till förhållandens eviga varande. Den eventuella önskan om förändring som här kan spåras gäller en tillbakagång till tidigare, ideala samhällsfördelningar. Lagar och förordningar förekommer här ofta i samband med bibliska referenser och används då på ett likartat sätt: för att ge tyngd åt argument gällande samhällsfördelning och beteende, till exempel beskrivningar angående hur tjänstefolk ska straffas för förseelser, eller förmaningar att undvika onödig lyx. Åtskillnad görs visserligen mellan Guds lag och rikets lag, men dessa anses stå i harmoni med varandra (B., s. 60–97). Vi ser här en samhällssyn, där staten verkar i enighet med Gud och där både Guds och rikets lagar ska åtlydas tillfullo.

Både de åsikter som framförs och sättet det görs på kan ses som arketypiska för den tidigmoderna hushållningslitteraturen. Det vore lätt att tolka ovanstående som att Broocman genom blind auktoritetstro passivt mottagit de flesta idéer gällande religion och samhälle. Det finns dock partier där Broocman kritiserar åsikter som motsäger hans uppfattningar. Ett intressant exempel finner vi i slutet av Hushållsbokens allra första kapitel. Broocman kommenterar här Balthasar Bekkers *Die Bezauberte Welt* (Amsterdam 1693, nederländskt original 1691–93). Verket väckte stor uppmärksamhet och kritik vid sin utkomst på grund av Bekkers syn på trolldom och djävulen. Bekker, utgående från cartesiensk dualism, hävdade att ande/själ och kropp inte kunde påverka varandra. Därmed, menade han, kunde djävulen och demoner inte påverka människan och trolldom därför inte existera. Bibelverser som talar om djävulens makt över människor ansåg han endast vara figurativa beskrivningar anpassade till en



På 1600-talet och det tidiga 1700-talet var tron på Djävulen, häxor och trollkonst något tämligen reellt bland folket. Djävulen delar ut flygsalva till häxorna som står på rad. Kalkmålning av Albertus Pictor i Yttergrans kyrka. Foto: Håkan Tunón.

obildad publik. Bekker anklagades för att vara ateist och avsattes från flera positioner, och ett flertal skrifter för och emot hans idéer utkom. Vad gäller Bekkers verk tar Broocman mycket tydligt ställning:

Man wet fuller mycket wäl, at alt förmånga finnas som wilja hålla all truldom för ett blott ape-spel, och klent förstånds dårachtiga inbilning the kalla och begrina, som i synnerhet en sielf-förtrollad Becker, i sin widlöfftiga bok, *Die Bezauberte Welt* kallad, med många skenfagra skiäl söker at bewisa, men är längst för thetta af många lärda och christeliga lärare *refuterad* och til skam worden. Ty thet är, Gudi klagat, mer än wist och sant, at diefwulen genom sina wärktyg både kan, och offta har skadat menniskiom och husfolk til theras lif, åker och boskap. (B., s. 58)

Bekkers verk kritiseras här å det grövsta, och Broocman följer upp det med en berättelse ur sitt eget liv där han säger sig ha bevittnat hur en kvinna dömd för häxeri brändes levande (B., s. 58–60). För Broocman existerade trolldom i högsta grad, och Bekkers syn var därmed omöjlig att acceptera. Att Broocman som

argument mot Bekkers syn anför en historia kring häxprocesser tyder möjligen på att han var medveten om att Bekker starkt kritiserade dessa. Det mest intressanta med passagen är emellertid hur Broocman tydligt tar ställning, hur han väljer vilka åsikter han godtar och vilka han förkastar. Det kan tyckas märkligt att ett parti om trolldom får sådant utrymme i *Hushållsboken*, men ser man till vilka konsekvenser Bekkers logik får för Broocmans världsåskådning är det inte konstigt. Om trolldom och djävulen inte existerar, har människan färre skäl att be om Guds beskydd och tillbe honom. För Broocman är en tillvaro utan gudsfruktan otänkbar, eftersom denna i hans ögon håller samhällsordningen intakt. Bekkers verk var dessutom känt även utanför de akademiska kretsarna, och sades i Nederländerna ha påverkat även "folkets" syn på trolldom. Hos Broocman fanns antagligen en rädsla för en liknande utveckling i Sverige, framförallt då verket hade uppmärksammats i bildade kretsar även här.¹⁹

Användandet av referenser blir dock annorlunda när Broocman berör mer praktiska teman. Ett intressant förfarande finner vi när Broocman framför information rörande praktiska ämnen han själv inte har någon erfarenhet av. Ibland sker detta endast genom att långa utdrag hämtas ur andra texter (B., t.ex. s. 246). I många andra fall är hänvisningarna emellertid korta eller omskrivna till några få rader. Fakta rapporteras då vanligen okommenterad, men med hänvisning till referens. Till exempel anges ett sätt att göda svin, information om en ört som gör boskapens ben mjuka samt recept för att kureras bland annat skörbjugg (B., s. 346, 380).

I vissa fall meddelar Broocman emellertid att han inte har hittat tillräckligt med fakta om ämnet i ett referensverk och därför även sökt i andra. Så sker bland annat i avsnittet om ginst (B. s. 202). Syftet är här inte att diskutera olika författares åsikter, utan att komplettera

information. Kompletterandet bygger dock på ett urval. Mycket har lästs och inte bedömts passande för den svenska kontexten. Så står till exempel om ängar att:

Ängar kunna på många sätt förbättras, hälst genom gödande, och finner man allestädes i hushålds böker, huru äng-gödande bör skie. Men som man här i Swerjet mäst allestädes ej hinner sammanskrapa mera gödsel, än til åkrars och trögårdars gödande wäl betarfwas, och knapt thet på munga ställen, så håller jag onödigt, at widlöftigt skrifwa om thet, som ej syns här kunna *practiceras*. (B., s. 307)

Ett urval med tanke på publik och kontext har alltså gjorts. I vissa fall har detta inneburit att delar inte medtagits, i andra att uppgifter eftersökts i flera verk. Syftet har här i första hand varit att komplettera information. Det innebär emellertid inte att Broocman förhållit sig okritiskt till de inhämtade uppgifterna. Detta kan vi bland annat se i kapitlet om tobak (B., s. 235–246). Här finns visserligen långa utdrag och paragrafer vars medtagande Broocman motiverar genom att bekänna sin egen okunskap, liksom partier där fakta ges tyngd genom anförande av flera samstämmiga referenser. Men avsnittet innehåller också en kritisk inställning till faktans reabilitet. Kapitlet börjar med en genomgång av tobakens historia. Broocman använder sig här utan vidare kommentar av uppgifter ur Florins *Klug- und Rechts verständiger Haus-Vatter* (1702–19). När denne kommer in på tobakens verkan och kraft skiljer sig dock Broocmans åsikt från Florins:

[...] nu *Florinus* twiflar, om Tobak skal kunna hafwa så stor krafft, så är det dock wist och otwifwelactigt at ju Tobak skaffar stor nytta i utwärtens skade både hos folk och fänad. (B., s. 236)

Denna bedömning följs av recept hämtade ur von Rohrs *Vollständiges Haußwirthschafftzbuch*



Den tobaksrökande Linné, av Jean Eric Rehn,
1747 eller 1750.

(1722) och Barnsteins *Tabacks Wunder-Kunst und Artzneymittel* (1673) som bevisar tobakens nytta i medicinska sammanhang. Broocman håller emellertid med von Rohr i att tobak trots detta måste anses skadligt för många. Överlag är Broocman kritiskt inställd till tobaksrökning, som han anser har negativa effekter på både hälsa och ekonomi (B., s. 237–240). Broocman byter dock snart ämne till tobaksodlande. Här får vi en jämförelse mellan olika praktiker:

Fast än Herrar Auctorerna af Swenska Tobaks-plantan wilja påstå, at man [...], sedan Tobaken är uptagen, [kan] så råg eller hwete, så tyckes likwäl Herr *Florinus* [...] thenna *Inventionen contradicera*, när han således skrifwer pag. 605. Tobak [...] afmat- tar och utmagrar äfwen åkren, hwarest thet planteras, ganska mycket, och gör åkren til

råg och hwetes utsåning nästan otienligt [...] Jag lemnar ther hän, hwilken ther har rättast, emedan jag aldrig i mina dagar något Tobak ännu planterat. (B., s. 240)

I kapitlet finns också jämförelser mellan referensernas information angående vilken jordmån som passar bäst för tobaksplantering samt när utsäde ska ske (B., s. 240–242). En liknande användning av referenser kan vi se i avsnittet om bin:

Dict. Joh. Warder i sin *True Amazons, or Monarchy of Bees* v. 8. håller wärkbien för honor. J. A. Beck håller ock före wisarna wara honor. At wattubiens beblandelse med wisar framskaffar wattubien och wisar, säger Sachsisk- och Brandeburgiska Lands- Hus- och Wårdskaps Bokens *Auctor* i Förre Delen pag 542, men at af wattubiens beblandelse med wärkbien idel wärkbien komma. Troligare är thet som Triwald skrifwer pag. 26, at Wisen är then endasta honan i en stock, och at wärkbien äro *neutrius generis*, så at wattubien och wisen afla alla try slags bien tilsammans. (B., s. 353)

I fallen med tobak och bin används referenser inte till att ge tyngd åt någon religiös världs- åskådning utan behandlar praktiker, vilket gör att flera olika förfaringssätt och åsikter kan meddelas. I *Hushållsboken* finner vi en konsekvent vilja att inte enbart delge information, utan även värdera faktans användbarhet. Sättet att värdera den överensstämmer dock inte helt med dagens. Överlag är *beprövat* nyckel- ordet. Så kan till exempel ett sätt att få röda äpplen genom att doppa ympningskvisten i getblod meddelas med samma nyktra syn som ett empiriskt experiment om sädesstöpande utfört av Christian Wolff: de är bägge prö- vade och funna användbara (B., s. 248, 390). Till skillnad från diskussionerna kring reli- gion och samhälle åberopar hänvisningarna här dock sällan ålder som orsak till auktoritet – snarare anses aktualitet och innovativa lös- ningar vara tecken på att faktans värde är gott.



Framsidan till Kirchers *Mundus Subterraneus* (1664/65).

Samma mönster för återgivande av information återkommer delvis i kommentarerna angående ett ämne där Broocmans egen erfarenhet är större, nämligen jordbruksmetoder. När Broocman diskuterar redan existerande praktiker och deras nytta upprepar sig blandningen av hänvisningar till antika författare, tidigmoderna verk, Bibeln och lagar. I ett avsnitt om hur man undersöker jordmånens beskaffenhet finner vi hänvisningar till Vergilius, Kirchers *Mundus Subterraneus* (1664/65) och en metod beordrad av Kungl. Maj:t (B., s. 185–186). *Förbättrade* praktiker underbyggs emellertid ofta med ekonomiska argument. Motiveringarna hämtas då främst från lagtexter samt svenska verk som beskriver

förhållandet i riket (B., t.ex. s. 286). Detta märks till exempel i följande motivering gällande skogsbruk:

Hwad för en oförliknelig gagn och nytta härflyter af skogarna, samt huru högstnödige och oumgängelige the äro ej allenast för Rikens almenna tjenst, utan ock för samtelige inwånarena så i städerna som på landet, til Seglationen och handelens befordring, til bygnad och hus, til Bergs-brukens och Manufactoriernas underhållande och drifwande, etc. etc. [...]. (B., s. 404)

Försäkringen om skogens värde efterföljs av 1734 års skogsförordning, som Broocman anger *in extenso* med starka förmaningar att följa (B., s. 404–422).

Samtidigt finns i hushållsboken en önskan att delge information om nya jordbrukspraktiker. Här försvarar Broocman ofta inte de långa utdragen ur referenserna med att hänvisa till sin egen okunskap, utan med informationens nytta eller att verket inte är tillräckligt spritt (B., t.ex. s. 115, 193, 248). Så motiverar Broocman till exempel medtagandet av ett utdrag ur ett svenskt verk som berör sädesstöpande, Magnus Stridsbergs *En grundelig kundskap om svenska åkerbruket* (1727), med orden ”hälst som berörde wackra *Tractat* sällan eller aldrig på något ställe nedre i landet är til finnandes” (B., s. 270). I diskussioner kring jordbruksmetoder finns också tydliga exempel på när Broocman tar ställning snarare än att meddela kompletterande information:

Några kiöra ej i åkren mer än twå resor, och så sedan ther på, men jag håller här utinnan aldeles med Herr Salander, som pag. 139. skrifwer: Sist emot hösten och något för Olofsmesso-tiden körer man åter tredie gången med årder, som kallas sneda, och beredes tå åkren at så. (B. s. 209)

Broocman resonerar också kring informationens nytta för verkets läsare. Bland annat

kommenteras ett förslag ur von Hobbbergs *Georgica Curiosa* (1682) gällande fyrskiftessystem, där två delar odlas och två ligger i träde varje år, på följande sätt:

Jag lemnar thetta förslaget åt försicktiga hushållare at dömma och bepröfwa, huru wida thet här i Swerget står med nytta at kunna practiceras emedan the måste hemman hafwa icke förmycken åker. Til äfwentyrts torde thet kunna *practiceras* i Skåne, emedan ther mycken och öfwerflödig åker finnes. (B., s. 188)

Problemet kan också ligga i skilda väderförhållanden:

Uti the warmare orterna skyndar man sig med wår-sädet, men om hösten säs så mycket senare, så at herr *Von Robr* berättar, at the Michaelis tiden så rågen, men här i the Nordiska orterna går thet aldeles intet an [...]. (B., s. 217)

I hushållsboken finns dock genomgående en vilja att empiriskt pröva olika metoder och förslag vad gäller lantbrukspraktiker.

Ehuruwäl jag här ofwanföre uti thet XIII och följande Capitel *pag.* 135 sq. widlöfteligen handlat om Sädessöpande, på flera sätt, acktar jag dock nödigt, at här några flera



Illustration av åkerbruk ur *Wolf Helmbard von Hobbbergs Georgica Curiosa* (1682).

maner anföra, at then som har lust at hwarjehanda *probera*, han må ther til få tilfälle. (B., s. 298)

Här skönjs ingen önskan om ett lantbruk i *status quo*; tvärtom uppmuntras utveckling.

BROOCMANS EGNA ERFARENHETER. FÖREKOMST OCH ANVÄNDNING

Broocman använder sig emellertid inte endast av referenser för att föra fram fakta och åsikter, utan ger också gärna exempel hämtade från egna erfarenheter. Ibland får vi genom dessa ledtrådar till Broocmans syn på sådant som bara vagt berör lantbruk, som i fallen med trolldom och fördömandet av slaveri. Här finns också mer lättsamma beskrivningar av små tilldragelser, där människor på skoj lurat gäster och bekanta (B., t.ex. s. 322, 395).

När temat istället rör människors allmänna uppförande blir tonen strängare. Överlag kan vi här skönja en misstänksamhet angående människors beteende. I *Hushållsboken* finns många uppmaningar om att alltid ha uppsikt över tjänstefolket och ha väktare som hindrar intrång och missbruk (B., t.ex. s. 62). Broocman klagar också på vanligt förekommande typer av mygel, som fusk med mått vid spannmålsförsäljning (B., s. 114). Han ogillar även det slöseri, alltför världsliga förluster samt den vördnad för det exotiska till ogagn för det vardagliga som enligt honom är vanlig i hans samtid (B., s. 74–75, 79, 379). Dessa teman är dock inte unika för Broocman; liknande kritik återfinns redan hos de antika författarna. Låt vara att vissa av de lastfulla vanorna bytts ut, men deras resultat – lathet, slöseri, fattigdom, ohälsa etc. – förblir eviga teman.²⁰

Mer intressant för det här kapitlet är Broocmans egna erfarenheter vad gäller lantbruk, och hur dessa har påverkat faktaurval och argument. Hushållsboken innehåller många

omnämmanden av mer generella lantbrukspraktiker i olika områden och länder. Här återfinns beskrivningar av förhållanden i både Tyskland, Holland, Frankrike och England (B., t.ex. s. 209, 219, 310, 424). Vissa av dessa är klart självupplevda, som åsynen av tobaksfält runt Berlin (B., s. 241).

De flesta kommentarer som berör egen erfarenhet rör dock lantbrukspraktiker i Sverige och Livland. Broocman anstränger sig för att beskriva svenska metoder inom både åkerbruk, djurhållning, fruktodling, växters utbredning och skogsbruk (B., t.ex. s. 218, 227, 316, 394–399, 430). I vissa fall finns också genomgångar över hur praktiker och förhållanden skiljer sig åt i olika delar av riket. Delar av faktan är naturligtvis hämtad ur de svenska referensverk Broocman har använt sig av. Andra har han tillgodogjort sig genom korrespondens och hörsägen, samt på sina resor genom landet i egenskap av präst och förlagsman (B., t.ex. s. 180–183, 223–224, 430). Två landskap står emellertid ut gällande mängden information som delges läsaren: Skåne och Östergötland.

Något överraskande kan Broocmans stora kunskap om lantbruket i Skåne verka. Förklaringen till denna ges dock av honom själv: han har korresponderat med ”en god vän” om ämnet, och själv rest runt i området 1720 (B. s. 188). Det framgår dock tydligt var i landet Broocman hade sin bas. Det område vars lantbrukspraktiker beskrivs mest ingående är nämligen Östergötland, främst trakten kring Norrköping. Till skillnad från övriga landskap berör Broocman här inte bara allmänna praktiker utan även de senaste årens händelser, som missväxt och tranärternas utbredning, liksom enskilda personers verksamhet (B., s. 261, 303–304, 241). Broocman nöjer sig dock inte med att notera skillnaderna mellan olika områdens praktiker. Istället finns här jämförelser, kritik och förslag på förbättringar (B., t.ex. s. 226–229, 312). Detta blir än tydligare

om vi ser närmare på hänvisningarna till det andra område Broocman hade stor erfarenhet av: Livland.

I hushållsboken finns många hänvisningar till livländska praktiker. I vissa fall är det troligt att Broocman inte kände till de svenska praktikerna, och därför istället angav de livländska (B., t.ex. s. 219, 222–223). Vanligare är emellertid att Broocman lyfter fram en livländsk praktik för att informera om en i sitt tycke effektiv metod, till exempel i fråga om utförelse av gödsel eller svedjebruk (B., s. 189–190, 211–212). Många gånger görs också jämförelser med det svenska maneret. I undantagsfall anser Broocman det svenska vara bättre (B., s. 206), men långt vanligare är att det livländska tillvägagångssättet framställs som överlägset det svenska (B., t.ex. s. 227).

Broocman nöjde sig dock inte med att diskutera de livländska praktikerna; han hade också planer på att införa dessa i Sverige. Detta kan tydligt ses i diskussionen om rior – torkhus för säd. Broocman konstaterar att rior finns i Sverige, men att det råder stor okunskap om hur de ska användas och byggas. Dessutom har många invändningar mot riornas bruk; bland annat brukar anmärkas att det i vissa områden finns otillräckligt med ved för att rior ska kunna användas. Broocman bemöter dock detta. I Livland, berättar han, finns provinser utan skog där riorna sköts med endast alris. Påpekandet åtföljs av en genomgång om hur riorna byggs och används i Livland. Syftet är här att att lära svenskarna det ur Broocmans synvinkel rätta maneret (B., s. 228–234).

Projektet stannade dock inte där. Broocman hade mer långtgående planer på hur svenskarna skulle kunna läras upp i den nya praktiken. Det räckte nämligen inte med att ge människor information genom läsning:

Än kunde någon inwända, at vårt folck förstår ej att umgås hwarken med Liffländsk

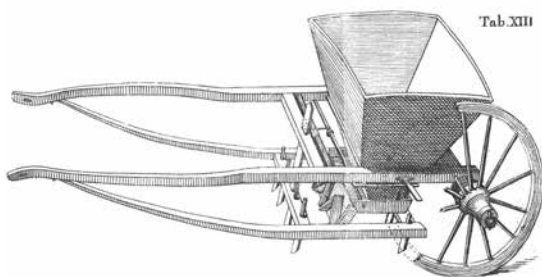
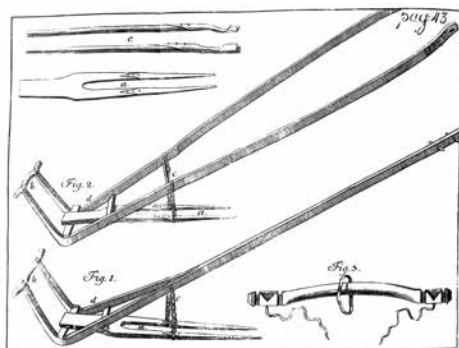


Illustration (vänster) av Broocmans plogar ur hushållsboken. Tankarna att förbättra lantbruket genom mekanisering var dock i tiden, till höger ett förslag på en ny säningsmaskin ur Kungl. Vetenskapsakademiens handlingar 1745, 6:228–234, tabula XIII.

plog, handskiära eller ria. Jag swarar, at thet wore ju ganska lätt, at på ett år förskrifwa ifrån Lifland ett år [sic!] en beskiadelig karl och hustru för hwar och en *province*, med försäkran, at effter ett års förlopp, jemte god *discretion* sända them tilbakars, så kunde hela *provincen* på en höst these ringa wetenskaper snart fatta och lära. (B., s. 234)

Tanken är sålunda att hyra in människor från Livland som kan lära upp svenskarna, inte bara i riors byggande utan även i handskärors och plogars brukande. Vad gäller plogarna är det emellertid inte bara människor som ska importeras, utan även själva verktygen. Här verkar Broocman till och med ha realiserat vissa planer:

Jag har jemwäl låtit twenne sådana plogar, som kopparstycket utwisar *in natura* komma öfwer från Reval [Tallinn] til Stockholm, på thet the som lust hafwa, måge them kunna få se, och låta giöra sig plogar ther effter, och *probera*, huru wida thet med förmon och nytta låter sig giöra eller icke. (B., s. 207)

Broocmans vilja att utveckla lantbruket sträckte sig inte enbart till teoretisk förmedling av information. Istället verkar han ha

velat fungera som en förmedlare även i praktiken, genom att införa både människor och redskap. Det är tydligt att egna erfarenheter bildar grunden till denna förbättringsvilja.

AVSKRIVET, BESKRIVET
ELLER OMSKRIVET?
ENTDECKTE GRUFFT
NATÜRLICHER GEHEIMNÜSSE
OCH HUSHÅLLSBOKEN

Vi kan nu brett beskriva Broocmans användande av referenser och egna erfarenheter. Den första användningen av referenser är att ge tyngd åt lantbrukets betydelse. Den andra är att framföra information om ämnen Broocman inte själv har någon erfarenhet av. Den tredje är att diskutera, kritisera och komplettera information gällande praktiskt lantbruk. Det är tydligt att de religiöst relaterade ämnena är mindre öppna för diskussion än de som berör praktiskt lantbruk. Så länge den ideologiska basen förblir densamma ställer sig Broocman dock positiv till nya praktiker: den konservativa sidan som tidigare forskning beskrivit gäller snarare världåskådning.

Överlag finner vi i hushållsboken en vilja att framhålla praktiskt nydanande lösningar, gärna med argument baserade på egna erfarenheter. Så länge nymodigheter inte krockar med den för Broocman så centrala kristna åskådningen är de snarare till godo än till ondo.

Tack vare hushållningslitteraturens repetitiva karaktär kan vi dock gå ännu längre i att undersöka Broocmans användande av referenser. Många av de ”utdrag” ur andra texter som Broocman förde in i hushållsboken är nämligen snarare bearbetningar. Vi har därför, genom att jämföra Hushållsbokens text med förlagans, stora möjligheter att hitta ledtrådar som ytterligare visar på Broocmans *normalt exceptionella* syn i olika frågor. För det syftet har jag valt ett avsnitt i Hushållsboken som berör *multiplikationsprov*, det vill säga olika tekniker för sädesstöpande som ska öka sädens fruktbarhet. Texten är en bearbetad översättning av en del ur Christoph Lorenz von Bilderbecks *Entdeckte Grufft natürlicher Geheimnisse*. Verket berörde ett för tiden populärt ämne och publicerades i flera upplagor från 1710 och framåt. Utdraget är lämpligt att undersöka av flera skäl. I många fall kan det vara svårt att veta vilken version av ett populärt verk som Broocman använde, men i det här fallet kan vi vara säkra eftersom Broocman nämner det själv: versionen tryckt i Leipzig 1727 (B., s. 201). Det rör sig också om en översättning från tyska, vilket gör det mer troligt att en anpassning till svenska förhållanden har gjorts. För det tredje hänvisar Broocman till verket i ett flertal kapitel (B., s. 201, 205, 260–261) vilket gör att det kan anses vara en viktig utländsk källa till hushållsboken. Dessutom verkar sädesstöpaning överlag ha intresserat Broocman, som ägnar många avsnitt åt det och ser det som ett sätt att lantbruket ”til rikets almänna wälferd, aldrabäst må kunna uphielpas, förbättras och bringas til större högd och fullkomlighet, än hit in tils

skiedt”. (B., s. 248). Utdraget berör därmed ett av hushållsbokens mer centrala teman: att förbättra lantbruket.

Broocman presenterar utdraget ur *Entdeckte Grufft* på följande sätt:

Auctoren til then Tyska *tractaten*, som kallas: Entdeckte Grufft natürliche Geheimnisse, berömmet i högsta grad några *experimentet*, hwilka jag ock then gunstige läsaren på Swensko ord ifrån ord meddela wil, och bestå the uti thesse 12 följande prof. (B., s. 261)

”Ord ifrån ord” ger här en föreställning om en ordagrant översatt text. Jämför man utdraget i hushållsboken med det tyska originalet märker man dock fort att så inte är fallet. Den största förändringen är att långa textavsnitt från den tyska förlagan strukits. Detta gäller framförallt de många ”Erläuterungen”, förklarande fotnoter, som mer i detalj beskriver delar av sädesstöpaningen. De behandlar bland annat fördelen med att göra gödsel av animaliska produkter, eller jämföra engelskt och tyskt lantbruk. Ibland övergår förklaringarna till en översikt över något helt annat ämne, såsom forskning kring blodomloppet (Bilderbeck, s. 22–24, 32 och 57–64). Övriga strukna längre textavsnitt behandlar även de viktiga men mer teoretiska delar av sädesstöpaning, till exempel salpeters egenskaper och anställda experiment (Bilderbeck s. 33, 36–39). Strykningarna är här antagligen gjorda med hänsyn till hushållsbokens publik, som nog bedömdes vara mer intresserad av de praktiska råden än underliggande teoretiska diskussioner eller jämförelser mellan två andra länders lantbruk. I andra fall har delar tagits bort eftersom liknande ämnen går igenom i andra delar av hushållsboken. Det gäller såväl salpeter och sädesstöpaning som diskussioner rörande lantbrukets ålder och tidigare praktiker (B., t.ex. s. 53–58, 293–295).

I borttagandet av längre textavsnitt kan vi se en anpassning till publik och sammanhang.

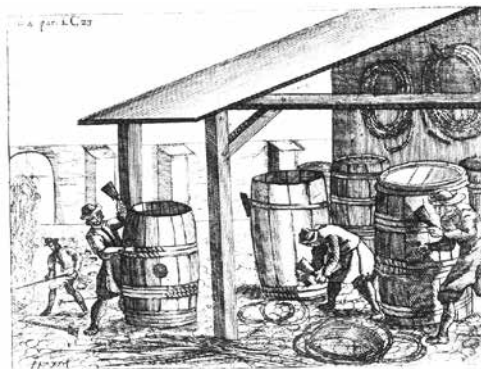
Denna anpassning blir än mer tydlig om vi istället undersöker de små förändringar som har skett vid översättningen. Det gäller de fall, när ett eller några ord eller rader har skjutits in eller tagits bort. Dessa subtila men tydliga tecken på anpassning från Broocmans håll kan delas upp i tre grupper: anpassning till svenska förhållanden, anpassning till religiöst synsätt angående lantbruk samt inskjutande av egna erfarenheter.

Det tydligaste fallet där anpassning till svenska förhållanden har gjorts kan vi se i borttagandet av delar som berör odlandet av vin. *Endeckte Grufft* nämner på flera ställen fördelarna med sädesstöpande i samband med vinodling (Bilderbeck, s. 64–70).²¹ Dessa passager har konsekvent tagits bort i den svenska versionen. Ibland har hela paragrafer strukits, men vanligare är att hänvisningar till vin helt enkelt är avlägsnade ur den löpande texten. Som ett exempel kan vi jämföra följande paragrafer (understrykningar gjorda av mig):

Broocman: [...] så befinnes, at, besynnerligen i the kalla *Europaiska* länder, theras åkrar utan gödande aldrig någon fullkomlig frucktt gifwa, men ju oftare och bättre the gödde warda, ju ömnicare frucktt bära the, som wäl lönar thes möda. Ut *Theorien* eftersinnes nu, hwad the måtte wara för en egenskap uti dyngia, som förmår meddela åkren en så drifwande krafft, och fölgackteligen fruckten sin fullkomlighet. (B., s. 268)

Bilderbeck: [...] so befindet sich, dass, absonderlich in den kalten Ländern Europä, der Weinstock ohne Dung, der Acker ohne Mist, keine vollständige beyderley Früchten geben wollen, da ihnen aber solche Mittel offters beygefügt werden, so hat man sich reichlicher und Kostens erträglicher Früchte zu getroften.

In der *Theoria* nun wird eronnenen, was solches für eine Eigenschaft sey in dem Dung, das dem Weinstock und dem Acker solche



Arbete med vinfat på en gård någonstans i Tyskland. Ur von Hohbergs Georgica Curiosa (1682).

antreibende Kraft, und folglich der Frucht eine solche Vollständigkeit gebe. (Bilderbeck, 1727, s. 66)

Skälet till borttagandet är inte svårt att förstå; odling av vin var helt enkelt inte relevant för svenska förhållanden på grund av klimatet.²² Vi hittar i texten dessutom ytterligare ett exempel på anpassning till väderlek. I det tyska originalet kritiseras bruket att på bondgårdar lämna dyngan under bar himmel, varpå regn faller på den och därmed drar med sig det för gödsling värdefulla dyngvattnet. I hushållsboken återfinns samma information, med ett undantag: där det i *Endteckte Grufft* står ”worauf der Regen häufig fället” (Bilderbeck s. 67) står i hushållsboken ”hwarpå sniö och regn hopetals faller” (B., s. 268). Det är ingen stor förändring, men en klar anpassning till svenskt klimat: nog är risken för snö här minst lika viktig att nämna som risken för regn!

Det andra temat vi kan urskilja i jämförelsen med *Endteckte Grufft* gäller anpassning till Broocmans religiösa föreställningar om lantbruk. Här är det inte praktiska eller klimatmässiga förhållanden som medför förändringarna i texten, utan en underliggande syn på orsak och verkan. *Endteckte Grufft* utlovar på flera ställen goda resultat

om man följer verkets råd. Som exempel kan det se ut så här:

Diese Manier gehet gut genug von stanno, und diejenigen so sich derselben gebraucht, haben guten Nutzen und reiche Erndte dadurch gehabt und genossen. (Bilderbeck s. 31)

I hushållsboken ser meningen dock något annorlunda ut:

Thetta maneret plägar lyckas wäl, och the som sig ther af betient, hafwa, näst Guds wälsignelse, god nytto och rik skörd erhållit. (B., s. 264)

Skillnaden kan tyckas liten, men är viktig: där originalet nämner vikten av att följa råden för att nå ett gott resultat har ett ”näst Guds wälsignelse” infogats i den svenska texten. Förfarandet att lägga till detta upprepas på flera ställen (B., s. 262, 269; jfr Bilderbeck s. 21, 71). För Broocman är Guds välvilja grunden till en lyckad skörd. Utan den är allt arbete förgäves, vilket Broocman också förmedlar till sin publik. Vikten av att följa råden understryks även här, men Gud sätts i förrummet på ett helt annat sätt än i den tyska originaltexten.²³

Det tredje mönstret som blir synligt gäller små tecken på Broocmans egen erfarenhet. I *Endteckte Grufft* berättas att sädeskorn som flyter inte är dugliga att så med (Bilderbeck, s. 26). I hushållsboken återfinns samma information, men med tillägget att dessa ”kan brukas för creaturen”, det vill säga som föda åt boskap (B., s. 264). Påståendet är intressant om vi ser till Broocmans biografi. I ett brev med förfrågan till landshövdingen om tillåtelse att öppna krog på sitt gods Himmels-talund anger Broocman följande skäl: han vill kunna använda dranken, biprodukten av brännvinstillverkandet, till att föda sin boskap med eftersom han inte har lyckats uppsamla tillräckligt mycket halm för att föda den.²⁴ Det vore därför inte konstigt, om Broocman

själv har försökt föda sin boskap med rester från sädesstötpande, och dessutom överlag lagt stor vikt vid möjliga sätt att utfodra fånaden.

Den praktiska erfarenheten kan också spåras genom ett längre inlägg. I slutet av det första provet finns i *Endteckte Grufft* två paragrafer om vin och blommors gödande (Bilderbeck s. 20–21). Dessa är inte medtagna i hushållsboken, antagligen för att de rör sig för långt från ämnet. Däremot finner vi i hushållsboken en paragraf som saknas i den tyska versionen:

Med råg har jag en gång försökt thetta *experiment*, men försåg mig therutinna i *processen*, at jag slog alt förhett watn på säden, förbrände så mäst altsammans, men the få kornen, som oskadde blefwo, drefwo ut skiöna tiocka strån, samt stora och longa ax, så at jag ej twiflar, thet lærer ju hafwa sin goda merit och wärkan. (B., s. 262)

Broocman har alltså själv försökt sig på experimentet och bedömer tillvägagångssättet som gott, trots sitt misslyckande. Här finner vi återigen en vilja att pröva och själv bedöma den insamlade information. De tendenser som vi tidigare noterat, en vilja till utveckling så länge den religiösa grunden inte hotas, ser vi än tydligare i jämförelsen mellan hushållsboken och *Endteckte Grufft*. Möjligheten att hitta ledtrådar slutar dock inte här. Förutom medvetna bearbetningar kan vi i jämförelsen också se exempel på när saker och ting gått snett vid översättningen, något som har påverkat informationens användbarhet.

MISSTAG OCH PROBLEM. MÄNSKLIGA FAKTORERS PÅVERKAN PÅ HUSHÅLLS- BOKENS INNEHÅLL

Ovan beskrev jag utelämnandet av information från *Endteckte Grufft* som ett rationellt urval. Så var det nog också i de flesta fall.

Ibland togs emellertid information som påverkade faktans användbarhet bort. I hushållsboken är skrivet följande:

När alt thetta är bestält, tager man allehanda slags dyngia, häst- och får-dyngia, samt höns- och dufwo-träck äro the bästa, kastar alt sådant i en koppar-kittel, slår therpå 1. eller 2. stop bränwin, så mycket dagg, som man kan få, och några stop whitwin, alt sådant i *proportion af Multiplication*, som man är sinnad at anställa. (B., s. 266)

Vid först anblick ser här inte ut att saknas något. Den tyska förlagan innehåller dock en fotnot efter ”bränwin”, som förklarar att brännvin inte alls fungerar för provet utan tvärtom är skadligt (Bilderbeck, s. 41). Denna information lämnas dock därhän i den svenska översättningen, till viss konsekvens för de som försökte anställa provet får man anta. Ett liknande fall gäller måttangivelser. I hushållsboken står:

Slå siudhett watn therpå, lät thet så stå och blotna några dagar bort år, slå sedan af thetta watnet uti ett annat käril, hwaruti saltbitter til hwarje tunland smält är. (B., s. 265)

Samma information hittar vi i *Endteckte Grufft*, men före ”saltbitter” står ”ein pfund” (Bilderbeck, s. 36). Återigen har här information som påverkar möjligheterna att utföra försöken på ett korrekt sätt försvunnit vid översättningen. I dessa fall kan ingen rationell process spåras. Snarare ser vi här konsekvenser av den mänskliga faktorn: misstag helt enkelt.

Denna mänskliga faktor går möjligen också att skönja i hushållsbokens kapitel om potatis. Broocman inleder det med följande påstående:

Emedan thenna växten är mig så wida obekant, at jag icke ännu hafft tilfälle at then få se eller äta, mindre kunnat plantera, finner then icke eller nämnd uti någon Tysk hushålls-bok. (B., s. 246)

För att kompensera för sin okunskap bifogar Broocman istället ett urdrag ur Eric Salanders *Tilförlätelig gårdz-fogde instruction* (1731). Att Broocman hittade fakta om potatis i svenska hushållsböcker men inte i tyska verkar underligt. Hushållningsgenren var klart större i Tyskland och området befann sig närmare Europas centrum än vad Sverige gjorde, både intellektuellt och geografiskt. Det skulle emellertid kunna vara så, att just de referenser som Broocman använde inte tog upp potatis. Undersöker vi några av de verk som Broocman nämner i flera kapitel av hushållsboken får vi dock en annan bild. Många av dessa innehåller fakta om potatis, låt vara under namn som ”erd-apfel”, ”patata”, ”tartuffeln” och liknande.²⁵ I von Hobergs *Georgica Curiosa* (1682) finns till och med en illustration föreställande växten.²⁶

Varför har Broocman inte använt informationen ur dessa? Det finns inga ideologiska skäl att utesluta den, och att han missat den vore otroligt med tanke på att orden är sökbara i



Potatisplantan, som den illustrerades i von Hobergs Georgica Curiosa (1682).

verkens register. I vissa fall är det möjligt att Broocman använt senare utgåvor, men det vore märkligt om kapitel om potatis, en växt som snarare ökade än minskade i bruk under perioden, skulle ha tagits bort. Vi kan här endast spekulera. Ett skäl skulle kunna vara tidsbrist: kanske hade Broocman inte tillgång till verken när delen om potatis skrevs och föredrog en vit lögn. Är man konspiratoriskt lagd skulle man kunna misstänka viss smygreklam för Salanders verk. Det gavs visserligen inte ut av Broocman, men väl av Johan Russworm som fungerade som Broocmans kommissionär i Stockholm.²⁷ Mer troligt är att Broocman, på goda grunder, ansåg Salanders verk mer uttömmande i ämnet än de tyska verken. Inget av ovanstående föranlåter emellertid att uttryckligen meddela att informationen saknas i de tyska hushållsböckerna.

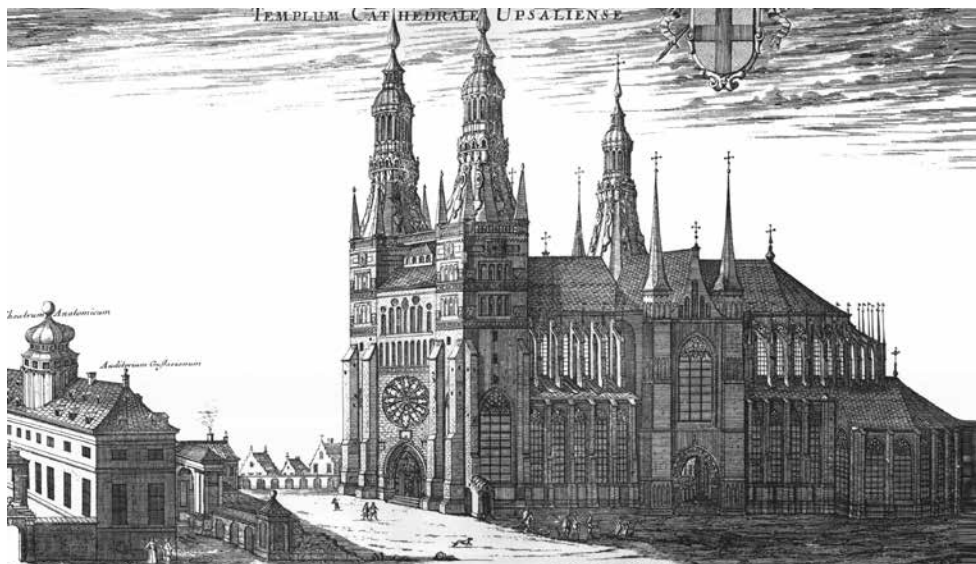
Bekymren vid överföring av information var dock inte begränsade till klara misstag. Ett annat problem gällde svårigheten att överflytta information mellan olika system, till exempel information om mått mellan olika språk. Låt oss återigen gå till *Endteckte Grufft*. Utdraget innehåller en rad olika måttangivelser. Dessa har översatts konsekvent: ”Morgenland” har blivit ”tunneland” etc. (B., s. 263–264, jfr Bilderbeck, s. 26–27, 30–31). Mått var under perioden emellertid inte standardiserade på samma sätt som idag. Samma ord kunde användas för mått av mycket olik proportion, och de olika språkens termer motsvarade ofta inte helt varandra. Vanligast var dock att ett tunnland bestod av en yta av cirka 5/8 morgenland, en procentuellt relativt stor skillnad som säkert kunde påverka försökens resultat.²⁸

Även om översättningen av ”morgenland” till ”tunneland” är problematisk, kan vi i utdraget även se en medvetenhet om problemet vid översättning av mått. I hushållsboken står ”[m]an tager en Scheffel oder Himpten korn” (B., s. 261). Inte ens bindeordet ”oder” har här översatts,

vilket är något märkligt. Det är dock lätt att förstå tveksamheten angående att översätta måtten. Både scheffel och himpten var tyska mått med stora lokala variationer – en scheffel kunde variera mellan ca 20 och 220 liter. Eftersom det här likställs med himpten, som överlag var betydligt mindre, kan vi anta att här menas ett mått om cirka 40 liter. Det är inte underligt att orden har lämnats oöversatta, då ett motsvarande mått för torra varor inte fanns inom det svenska systemet: det närmaste är skäppan, men denna var vanligtvis något mindre.²⁹ Antingen har inget svenskt mått lämpligt att översätta till hittats och de tyska därför lämnats oöversatta, eller så har ett rationellt beslut att inte översätta de tyska måtten tagits utifrån kunskap om att ingen lämplig motsvarighet fanns.³⁰ Oavsett skäl visar det faktum att måtten står oöversatta på svårigheten att överflytta information mellan olika system, och de problem som kunde uppstå vid försöken – till konsekvens för läsarna.

UTGIVNINGSFÖRHÅLLANDEN OCH SAMHÄLLSKLIMAT

En annan omständighet som påverkade fakturvalet var rent praktiska utgivningsförhållanden. I hushållsboken anges tids-, kostnads- och/eller platsbrist som skäl för att avsluta diskussionen kring ett ämne (B., t.ex. s. 178–179). Att tryckeriverksamheten var kopplad till stora monetära risker ser vi av Broocmans alla brev till olika statliga instanser i ämnet.³¹ Ytterligare skäl till urval var den tänkta publiken (B., t.ex. s. 75). Den primära publiken var godsägare, oavsett stånd. Att verket riktade sig till bättre bemedlade är tydligt om vi betänker val av teman, som diskussioner om tjänstefolk eller uppfödning av kalkoner (B., s. 88, 349–350). Den förväntade kunskapsnivån hos publiken påverkade också vad som inte togs med. Till exempel beskrivs inte brännvinsbrännande i detalj, då Broocman anser att:



Kyrkan hade stor makt under 1700-talet och inte bara i religiösa frågor. Uppsala domkyrka, illustration ur Erik Dahlbergs Suecia antiqua et hodierna (1690). Domkyrkan skadades dock av den stora branden 1702 och utseendet ändrades därför delvis under början av 1700-talet.

Som hwar redelig Borgare- och Bondehustru nogsammt förut wäl wet och har sig bekant, huru och på hwad sätt en ordinair bränning och bränwins-brännande bör handteras och skiötas rätteligen, så wil jag sådant här förbigå, och allenast korteligen anföra [...]. (B., s. 313)

Broocmans planer med hushållsboken var dock större än så. Informationen i verket skulle inte endast komma dess läsare tillgodo. Det gällde inte bara de religiösa grundsatserna, där undervisning av tjänstefolket var ett självklart inslag i hushållet. Även de nya lantbruksmetoderna skulle komma allmogen till del:

Thetta *arcanum* har hit tils allenast warit några förnäma Adelsmän bekant och kunnigt, dock emedan then fattige landman och almogen med swära utlagor betungas, så har jag ei allenast them, utan hwarjom och enom som sin näring af åkerbruk söker, til bästa och ofelbar stor nytta här medelst uppenbara och kundgjöra welat. (B., s. 261)

Likaså var den tänkta publiken inte nödvändigtvis en beläst sådan. På många platser i verket nämns att informationen har medtagits eftersom den tidigare endast har funnits på tyska, eller i svenska verk som var svåra att få tag på (B., t.ex. s. 115, 235, 270). Att hushållsboken riktades till en bred publik med mer begränsade språkkunskaper och sämre tillgång till litteratur är tydligt.

Med tanke på denna tänkta breda publik är det inte konstigt att verket är konventionellt i många av sina åsikter. Det sägs ju idag, att två ämnen är särskilt känsliga att diskutera: religion och politik. Så var fallet även under tidigmodern tid, vilket inrättandet av bokcensur i och med ämbetet *censor librorum* 1686 var både en konsekvens av och ett tecken på.

Vad gäller religiösa frågor är den kristna auktoritetstanken utgående från hustavlan stark i hushållsboken. Samtidigt är verket skriven under en tid, när delar av denna auktoritetstanke började ifrågasättas allt mer. I

Sverige pågick under perioden en diskussion kring den kristna trons utformning, med politiska förvecklingar.³² Kyrkolagen var en del av den världsliga lagboken, vilket gjorde att alla stånd teoretiskt hade lika rätt att bestämma över kyrkofrågor. Enligt hävd väjde dock prästeståndets ord tyngst. Under riksdagarna i början av 1700-talet började emellertid denna hävdanderätt mer och mer att ifrågasättas. Det berodde bland annat på pietistiska strömningar. Pietismen var för en reform av kyrkan, som skulle minska de lärdes monopol i trosfrågor till förmån för en mer individuell tro och ett allmänt prästadöme. Prästeståndet sökte bemöta detta hot mot sin auktoritet. Som ett led i detta började de från och med riksdagen 1723 att sända ut cirkulärbrev till konsistorierna i riket. Tanken var att genom dessa brev få större kontroll över vissa frågor, bland annat spridningen av religiös litteratur som skulle kontrolleras genom rekommendationer av lämpliga verk.

Broocman såg här sin chans. Han övertalade prästeståndet att många av hans verk, publicerade och planerade, var synnerligen lämpliga att rekommendera. Som en bilaga till cirkuläret från 12 januari 1727 bifogades därför en lista över de verk han utgav.³³ Broocman nöjde sig dock inte med att påverka prästeståndet, utan hade även kontakt med bondeståndet. I frågan om bibelutgivningen under riksdagen 1726–27 ställdes detta på sin spets, när prästeståndet valde att rekommendera boktryckare Schneiders utgåva medan bondeståndet rekommenderade Broocmans, som vänt sig till dem efter att ha fått nej hos prästeståndet.³⁴ Bondeståndets rekommendation sågs av prästeståndet som ett hot mot deras auktoritet. Schismen fick ingen konklusiv lösning, utan bägge versionerna utkom och rekommenderades i ett kungligt brev till landshövdingarna. Vid riksdagen 1734 var frågan aktuell igen, då Broocman bad bondeståndet rekommendera en ny upplaga av hans bibel. Det politiska

klimatet hade dock delvis svängt. Bondeståndet valde att invänta prästeståndets synpunkter, och erkände därmed dess auktoritet i frågan. Resultatet blev ändå i slutändan att bägge stånden stödde förslaget, och Broocmans bibelutgåva rekommenderades i prästeståndets cirkulär.³⁵

I detta invecklade religiösa och politiska klimat utkom alltså Broocmans hushållsbok. Broocman hade som nämnts starka åsikter i vissa frågor, till exempel trolldom och rökning. Det verkar otroligt, framförallt med tanke på hans prästerliga bana, att hans åsikter gällande pietism och ortodoxi skulle varit svagare. Ståndpunkter i frågan lyser dock med sin frånvaro i hushållsboken. Överlag är referenserna till religiösa verk, förutom Bibeln, få. Två av de nämnda verken, Johan Arndts *Fyra anderika böcker om en sann christendom* (3:e svenska uppl. 1732) och Christian Sriters *Siäle-skatt* (1723–1727), var dessutom utgivna av Broocman själv och omnämmandena av dessa ska nog främst ses som ”reklam” för hans tryckeriverksamhet. Sriters olika verk nämns upprepade gånger i bilagan till prästerståndets cirkulär.³⁶

Mer intressant är Broocmans användning av Christian Wolffs texter. Broocman berömer denne som användande ”en *Demonstrativ* och bindande skrifwe-art” (B. s. 248). Idag är Wolff hyllad som en av det intellektuella Tysklands förgrundsgestalter, men under sin levnad var han ifrågasatt. Framförallt pietister motsatte sig hans mål att bevisa teologiska *sanningar* matematiskt. Vid tiden för *Hushållsbokens* utgivning var han förvisad från Halle: han återkallades först 1740.³⁷ Broocman kommenterar dock inte detta med ett ord, och använder också Wolffs skrifter enbart i anslutning till praktiska experiment, inte religiösa argument. Det enda ställe där Wolffs religiösa position ens berörs är i omnämmandet av hans teologiska verk, och dessa är endast medtagna därför att de är en del av ett utdrag hämtat

ur Wolffs verk om sädesstöpande (B., s. 248–260). Möjligen ser vi här en vilja att hålla den religiösa debatten till ett minimum för att på så sätt tilltala en större publik. Debatten gällande Bekkers syn på troldom var visserligen även den religiös men var mindre tydligt kopplad till politiken, och därför säkert lättare att kommentera.

Religion och politik hörde tydligt ihop, men så gjorde också lantbruk och politik. Lantbruket ses i hushållsboken som samhällets grund. Frågan om lantbrukets roll i samhället hade dock aktualiserats mer och mer från 1600-talets sista decennier och framåt.³⁸ Några år efter hushållsbokens utgivning skulle frågan bli hett debatterad i striden mellan hattar (som stödde manufakturen) och mössor (som stödde jordbruket), men att i en hushållsbok framställa lantbruket som bas får nog anses okonventionellt.³⁹ Ett ämne som däremot lyser med sin frånvaro i hushållsboken är lantbrukets nytta för armén. Tydligast kan vi se detta i diskussionen om salpeter. Framställning av salpeter beröms och diskuteras på flera platser i hushållsboken (B., t.ex. s. 274–276, 293–297). I samtliga fall gäller detta dock dess användning inom gödslande och sädesstöpande. Under perioden hade dock salpeter ett annat viktigt användningsområde: krutframställning.

Det går att spekulera kring skälen för denna tystnad. Frånvaron av kopplingar mellan salpeter och krig går inte att förklara som

en anpassning till publik eller att Broocman inte vetat om detta användningsområde. Salpeter och dess roll i samhället, främst salpeterskatten, var dock en omdebatterad fråga.⁴⁰ År 1723 fick bönderna genom en kunglig förordning rätt att själva tillverka salpeter och sälja denna till staten.⁴¹ Att dessa skulle vara intresserade av att lära sig mer effektiva praktiker för salpeterframställning verkar därför troligt. En mer sannolik anledning till tystnaden är genrekonventioner, då hushållningslitteratur överlag fokuserar på självhushållning och inte på lantbruks nytta för krigsmakten. Kanske står svaret också delvis att finna i Broocmans biografi. Krig nämns överlag mycket lite i verket.⁴² I den första volymen av hushållsboken berör Broocman det främst genom två korta paragrafer, varav den första lyder:

Hade then öfwermåton stränga och kalla wintren 1708. icke gjort så stor skada, och thet bedröfweliga kriget warit så longwarigt, förmodar man säkert, at trögårds wärken ännu longt fullkomligare, wid thenna tiden, uti Swerje, skolat lysa. (B., s. 363)

Att Broocman ogillade kriget är inte märkligt; för honom innebar det förlust av gods och upp-brott från hemtrakten. Mer intressant är att kriget här endast fördöms i anslutning till lantbruk, och att hänvisningarna till det är så få. Det enda andra avsnittet som mer uttryckligt berör kriget behandlar även det dess påverkan på lantbruket, om än på ett mer personligt plan:



Lantbruket var fortfarande den viktigaste näringen i Sverige och dess betydelse återspeglas också i Broocmans Hushållsbok. Här jordbruksmotiv ur Olaus Magnus Historia de gentibus septentrionalis (1555) återgivet på den svenska tusenlappen (1989–2016).

Jag sådde följande året 1704. något rikeligare theraf, men måste tå thet året lemna alt mitt utsäde til sköfwels, och *retirera* mig til Reval [*Tallinn*], tå näst gränsande staden Dorpt [*Tartu*] af fienden belägrades. (B. s. 220)

NÅGRA AVSLUTANDE SYNPUNKTER

Det har blivit dags att sammanfatta. Kan vi genom undersökningar om *vad?* och *hur?* för att hitta ledtrådar säga något om Broocmans *normala exceptionalitet*, hans tidstypiska men ändå unika blandning av åsikter och information? Nog kan vi det. Skälen som anges i hushållsboken gällande nyttan av lantbruk kan sägas vara typiska för den tidigmoderna hushållningslitteraturen. Så långt kan vi dela tidigare forsknings syn på den svenska hushållningslitteraturen som osjälvständig. Det betyder dock inte att hushållsboken enbart är en summa av tidigare verk. Broocmans syfte var uppenbarligen att samla in och sammanställa för perioden och publiken aktuell information: trots hushållningsgenrens långa historia var de flesta av verken Broocman använde sig av nyutkomna. Det betyder dock inte att alla åsikter ur dessa antogs passivt, vilket blev tydligt när vi såg närmare på hur Broocman kommenterade och använde referenser. Användningarna såg olika ut beroende på vad som diskuterades. Gällde frågan samhällsordning eller religion användes referenser främst för att ge tyngd åt argument. Hänvisningar till Bibeln och äldre författare är här vanliga och ålder ses som legitimerande. Vad gäller fakta om lantbrukspraktiker fann vi dock en vilja från Broocmans sida att komplettera, jämföra och värdera den information som anges. Motstridande praktiker presenterades och egna omdömen och goda resultat framhölls som legitimitetsgrundande. Vi får här en

underliggande syn, där lantbrukets roll som samhällets bas baserad på religiös grund ses som orubblig och varken kan eller ska kritiseras – vilket Broocmans kritik av Bekkers verk tydligt visar. Lantbrukspraktiker däremot ska effektiviseras, och är därför öppna för kritik, nya idéer och motsägande åsikter. Erixons utsaga om Broocman som kännare av engelsk lantbrukslitteratur kan vi nog anse felaktig, men hans beskrivning av Broocman som mottaglig för nyheter är nog korrekt – även om denna mottaglighet endast gällde frågor av praktisk natur. Samma mönster kunde vi se i Broocmans användning av egna erfarenheter. Broocman ansträngde sig för att göra sin hushållsbok aktuell för hela Sverige. Östergötland, dit han flyttade, och Livland, varifrån han kom, är dock de områden som beskrivs mest detaljerat. Här lyser hans egen biografi tydligt igenom. Lantbruk var för Broocman inte endast en teoretisk fråga kopplad till religiösa föreställningar; det var också ett ämne av mycket praktisk natur. Information skulle därför inte endast förmedlas teoretiskt genom text utan också praktiskt genom import av kunniga människor och verktyg. Även här finns en vilja till innovation.

Jakten på ledtrådar slutade emellertid inte där. I jämförelsen mellan hushållsbokens bearbetning av ett avsnitt gällande sädesstöpande och det tyska originalet i *Endreckte Grufft natürlicher Geheimnisse* (1727) kunde vi se hur klimatmässiga förhållanden, den förväntade publiken samt hushållsbokens övriga innehåll påverkade bearbetningen av utdraget. Dessutom återfanns här en anpassning till Broocmans religiösa synsätt, ett sätt att tolka texten där nyttan med empiriska experiment på intet sätt försvinner men där Guds vilja är grunden till välgång. De små förskjutningarna mellan den tyska förlagan och den svenska versionen visar på en process där information inte bara har samlats in och översatts, utan också anpassats utifrån Broocmans religiösa

förhållningssätt och praktiska erfarenheter. Det betyder inte att allt gick smidigt till: i hushållsboken finns exempel på misstag och svårigheter som påverkat innehållet, bland annat vad gäller överskrivning av mått liksom fakta om potatis. Hushållsbokens faktaurval influerades dessutom av yttre faktorer. Heta politiska och religiösa frågor har av Broocman lämnats okommenterade. Troligen fanns här en vilja att inte stöta sig med delar av den tänkta publiken. I andra fall ser vi i undvikandet av vissa ämnen antagligen en blandning av genrekonventioner och spår av Broocmans biografi.

Hushållningslitteraturens värde som källa har i Sverige ansetts litet, på grund av genrens repetitiva och icke-originella karaktär. Jag har i kapitlet velat se det hela ur ett annat perspektiv. Just det som tidigare forskning har sett som svagheter kan med ett mikrohistoriskt förhållningssätt ses som fördelar. Det repetitiva medför att de små förskjutningarna lyser än starkare, vilket möjliggör att hitta de ledtrådar som visar hur författaren har använt, förkastat, kompletterat och diskuterat för tiden vanliga fakta och åsikter. Genom dessa ledtrådar får vi tillgång till en individs tolknings- och urvalsprocess. Användningen av mikrohistorisk metod ger dock också inblick i hur denna process gick till i stort. Det finns än idag en viss tendens, framförallt i makroteoretisk forskning om äldre perioder, att skilja ”pionjärerna”, de tänkare vars åsikter radikalt förändrade det intellektuella klimatet, från ”massan” genom att se de förra som aktiva och de senare som passiva vid antagandet av åsikter. Vid en sådan uppdelning skulle Broocman, med sina i stort konventionella åsikter, helt klart anses som tillhörande massan.

Broocmans åsikter gällande de olika ämnena var möjligen inte särskilt originella, men de var heller inte passivt antagna och förmedlade. Tvärtom var han i många fall väl medveten om att andra åsikter var i omlopp. Det är

också viktigt att förstå att alla de åsikter och fakta som möter läsaren av hushållsboken inte var rationellt förmedlade av Broocman. Här finns exempel på hur misstag, språkliga hinder och samhällliga förhållanden påverkade hushållsbokens innehåll. Denna komplexa syn på informationsöverföring, där aktörers – även *normalt exceptionella* sådana – egen vilja liksom de problem och misstag som lätt kan uppstå framhålls, är viktigt att hålla i minnet vid studerandet av äldre tid. Genom den möjlighet som hushållningslitteraturen ger för undersökningar av denna process har den en viktig roll att spela, både i teoriutvecklande och empirisk inriktade undersökningar.

SLUTNOTER

- 1 I *Kungliga Vetenskapsakademiens Handlingar* nr 1739:1 behandlar tre av tolv kapitel ämnet, i 1739:2 fem av tio.
- 2 Kapitlet bygger i stort på Bring Larsson 2015.
- 3 I inledningen av hushållsboken tackar Broocman personer som har hjälpt honom med översättning samt med att sammanställa vissa partier av verket. Broocman hade tyska som förstaspråk och det är därför troligt att han fick viss hjälp med texternas formulering på svenska. Vissa fakta är säkerligen också sprungna ur denna hjälp. Detta till trots har jag valt att se verket som avspeglade Broocmans åsikter och kunskaps horisont. Det beror dels på att det, i och med omnämnanden av egna erfarenheter, är tydligt att en överväldigande majoritet av verket är skrivet av Broocman, dels på att han som utgivare har haft kontroll över verkets innehåll.
- 4 Runefelt 2001, s. 95–96; Runefelt 2015, s. 479. Runefelt talar om husfaderslitteratur, ett något snävare begrepp än hushållningslitteratur. Broocmans hushållsbok, liksom många av övriga i kapitlet nämnda verk, kan dock klassificeras som husfaderslitteratur.

- 5 Se t.ex. Boëthius 1926, s. 415; Loos 1968, s. 102; Lundgren 1938, s. 6; Olsson 1954, s. 27; Raag 1988, s. 69–71.
- 6 Levi 2013, s. 102; Magnússon & Szijártó 2013, s. 19; Renders 2013, s. 202.
- 7 Runefelt 2001, s. 93; Singer 1958, s. 52–53.
- 8 Eriksson 2008, s. 28–29, 87–88; Frühsorge 1989, s. 165–187; Kruse 2013, s. 45–48, 55–56; Runefelt 2001, s. 93–95, 100–102.
- 9 Runefelt 2001, s. 110–118.
- 10 Erixon 1988, s. 132; Kruse, s. 55.
- 11 Fussell 1947, s. 1–2, 25–26, 29, 66, 81. Lantbrukslitteratur är ett bredare begrepp än hushållningslitteratur, men många av verken är desamma.
- 12 Erixon 1988, s. 140–141; Myrdal 1999, s. 273–274; Runefelt 2015, s. 478–504.
- 13 Uppgifterna om Broocmans biografi är främst hämtade ur Raag 1988, s. 58–73. Många av uppgifterna, om än i äldre dräkt, finns även i Boëthius 1926, s. 415; Loos 1968, s. 99–103; Lundgren 1938, s. 4–6; Westerlund & Setterdahl 1917, s. 163–164. Mer detaljerad information om Broocmans förläggarverksamhet återfinns i Schück 1923, s. 88, 255–259, 329–330.
- 14 Raag, 1988, s. 68; *Bondeståndets riksdagprotokoll 1720–1727*, 7 augusti 1727, s. 741.
- 15 Cato 2015, kap. 6,1–6,4, s. 23–24; Columella 2009, kap. 2.1–2.21, s. 50–53; Varro 2015, bok 1, kap. 6 och 7, s. 92–95.
- 16 Erixon 1988, s. 141.
- 17 *Patrioten*, bilaga till *Stockholms Post-Tidningar* 6/2 1727. Se även Wrangel 1895, s. 48, 59.
- 18 Bilderbeck 1727, s. 50; Serenius 1727, s. 186; Jfr Triewald 1728, s. 17, som där hänvisar till samma information och sida i Warder; jfr Mentzer 1727, s. 111. Broocman hävdar själv inte att han är skapare av planen, men anger heller inte Mentzer som källa.
- 19 Informationen om Bekker står att finna i Israel 2001, s. 375–40.
- 20 Se t.ex. Columella 2009, s. 22.
- 21 Längre stycken om vin har dessutom tagits bort. De återfinns på s. 20 samt 71–74 (som avslutar det 12:e provet) i Bilderbeck 1727.
- 22 Detta stöds också av inledningen till kapitlet om vin i band II av hushållsboken, ”Ehuruwäl man äfwen så litet om wins plantering i Sverige införa kan, som görligit wara skulle sielfwa thet kalla *Climatet* härstädes at förändra [...]” (B., s. 598). Intressant nog har denna anpassning inte gjorts överallt i hushållsboken, se t.ex. utdraget ur Columella (B., s. 294), vilket tyder på delvis bristande systematik.
- 23 Ett liknande exempel kan t.ex. ses i B. s. 186–187. Här anges att vissa växter, bl.a. vädpling, är tecken på mark där man kan ”ej allenast förmoda ett godt kornland, utan säkert, näst Guds wälsignelse, giöra sig wiss stat ther uppå”. Som referens anges Columella, utan sidhänvisning. Liknande information förekommer dock i Columella 2009, bok 2, kap. 2.20, s. 53. Översättningen anger här klöver och inte vädpling; bägge orden är dock översättningar av latinets *trifolium*.
- 24 NS, Gustavianska stiftelsen F2:1, ”Högvälborne herr *Baron* och Landshöfdinge Nådige Herre”. Ansökan om krogstillstånd, daterat 26 januari 1731.
- 25 Se *Sächsisch- und Brandenburgisches Land- und HaußWirthschafftBuch* 1730, D. 1, s. 464–465; Becher 1698, s. 128–129; von Hohenberg 1682, s. 491; von Rohr 1722, s. 133–134, 560–561, 1014.
- 26 Se von Hohenberg 1682, s. 491.
- 27 Schück 1923, s. 88.
- 28 För måttuppgifter, se Jansson 1995 samt Krüger 1830.
- 29 Måttet *sz*, som rymde mellan 40 och 50 liter, användes endast för flytande varor.
- 30 Ett annat exempel gäller det livländska kullmitmättet, se B. s. 225 och 230, där översättningen varierar.

- 31 Se t.ex. RA, Ämnessaml. Personhist. Bibl. 1500t–1800t. B50. Broocman, ”1722 Aprilis 112. Upläst i Rådet d. 8 Maji 1722 och bifallit.”, ”1725 septemb. [...] d. 14 sept. 1725 och upläst i Rådet d. 19 octobr” samt t.ex. *Prästeståndets riksdagsprotokoll 1734*, 27 juli 1734, s. 110.
- 32 Uppgifterna om debatten kring prästeståndets cirkulär och Broocmans plats däri bygges i stort på Normann 1952, s. 15–141.
- 33 Se ”Cirkulärbrev den 12 jan. 1727 med bifogad bokförteckning”, i Normann 1952, s. 281–284.
- 34 Se Normann 1952, s. 65–78. Se även *Prästeståndets riksdagsprotokoll 1726–1731*, 15 februari 1727, s. 180–181; 22 februari 1727, s. 195; 11 mars 1727, s. 214; 18 mars 1727, s. 225; 1 juni 1727, s. 309; 3 juni 1727, s. 312; *Bondeståndets riksdagsprotokoll 1720–1727*, 15 mars 1727, s. 507–508; 18 mars 1727, s. 510–511; 22 mars 1727, s. 516–517; 24 mars 1727, s. 521; 12 april 1727, s. 535–536; 2 maj 1727, s. 567–568; 13 maj 1727, s. 587; 1 juni 1727, s. 607; 3 juni 1727, s. 613; 27 juni 1727, s. 654–655; 5 juli 1727, s. 670–671.
- 35 Se Normann 1952, s. 125–130 samt *Prästeståndets riksdagsprotokoll 1734*, 12 oktober 1734, s. 194; 19 oktober 1734, s. 204; 25 oktober 1734, s. 217; 28 oktober 1734, s. 229–230; 15 november 1734, s. 271; 23 november 1734, s. 302; 28 november 1734, s. 316; 2 december 1734, s. 345; bilaga 7. *Prästeståndets cirkulärbrev* 28 november 1734, s. 531–532; *Bondeståndets riksdagsprotokoll 1731–1734*, 15 oktober 1734, s. 456–457; 19 oktober 1734, s. 460–461; 13 december 1734, s. 600.
- 36 Se ”Cirkulärbrev 23 jan. 1727 med bifogad bokförteckning”, i Normann 1952, s. 281–284. Att Broocman också nämner de bägge författarna i förordet till sin bibelutgåva visar på deras oproblematiske status i Sverige. Se *Biblia, det är all den helga skrift* (Norrköping 1728), inledning, ”Stormechtigsta, Aldranådigsta Drottning!”, opaginerad.
- 37 Schrader 1898, s. 12–28.
- 38 Myrdal 1999, s. 274.
- 39 Se Kaiserfeld 2009, s. 162; Runefelt 2015, s. 483–484.
- 40 För frågans utveckling se Kaiserfeld 2009, s. 121–160.
- 41 Ekstrand 1893, s. 63.
- 42 Undantaget är delarna om rustning, men dessa är skrivna av C. Appelberg, se B. s. 27, och mer kopplade till lag och rätt än krig *per se*.

KÄLLOR OCH LITTERATUR

KÄLLOR (*exkl.* hushållsboken)

Otryckta källor

Norrköpings stadsarkiv (NS)

Gustavianska stiftelsen F2:1.

Riksarkivet (RA)

Riksarkivets ämnessamling. Personhistoria. Biographica 1500t–1800t., Volym B50. Broocman.

Tryckta källor

Biblia, det är all den helga skrift, 1728, Norrköping, 758 + 529 + 360 s.

Bondeståndets riksdagsprotokoll (red. Sten Landahl):

1. 1720–1727 (Stockholm 1939).

2. 1731–1734 (Stockholm 1945).

Broocmans biografi

Patrioten, bilaga till *Stockholms Post-Tidningar* 6/2 1727.

Prästeståndets riksdagsprotokoll (red. Axel Norberg):

7. 1726–1731 (Stockholm 1975).

8. 1734 (Stockholm 1978).

Övriga tryckta källor

Becher, Johann Joachim, 1698, *Kluger Hausvater, verständige Hausmutter, vollkommener Land-medicus, wie auch wohlfahrner Ross- und Viehe-Artzt*, Leipzig, 803 s.

Bilderbeck, Christoph Lorenz, 1727, *Entdeckte Grufft natürlicher Geheimnisse*, Leipzig, 272 s.

Cato, Marcus Porcius d.ä., 2015, *De agri cultura*, översättning hämtad från *Om jordbruket. Marcus Porcius Cato. Samtal om*

lantbruket/Marcus Terentius Varro (Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 63), Wikander, Örjan & Hedberg, Sten (red.), Stockholm, 553 s.

Colerus, Johannes, 1593–1605, *Oeconomia ruralis et domestica oder Haußbuch*, Mainz, ? s.

Colerus, Johannes & Erci, Isaac, 1683–1686, *M. Joh. Coleri Oeconomia, thet är, Hushåldz vnderwijsning*, Stockholm, 394 + 396 s.

Columella, Lucius Junius Moderatus, 2009, *De re rustica*, översättning hämtad från Hedberg, Sten (red.), *Tolv böcker om lantbruk* (Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 43), Stockholm, 671 s.

Hohberg, Wolfgang Helmhard von, 1682, *Georgica Curiosa. Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht von dem Adelichen Land- und Feld-Leben*, Nürnberg, 702 s.

Kungliga vetenskapsakademiens handlingar 1–2:1739, 1739, Stockholm, 2 vol.

Mentzer, Magnus, 1727, *Swenska åkermannen*, Stockholm, 144 s.

Rohr, Julius Bernhard von, 1722, *Vollständiges Hauswirthschafftis-Buch*, Leipzig, 1446 s.

Serenius, Jakob, 1727, *Engelska åker-mannen och fjära-herden*, Stockholm, 304 s.

Triewald, Märten, 1728, *Nödig tractat om bij*, Stockholm, 104 s.

Varro, Marcus Terentius, 2015, *De re rustica*, översättning hämtad från *Om jordbruket Marcus Porcius Cato. Samtal om lantbruket/Marcus Terentius Varro* (Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 63), Wikander, Örjan, & Hedberg, Sten (red.), Stockholm, 553 s.

LITTERATUR

- Boëthius, B., 1926, "Reinerus Reineri Broocman", i *Svenskt biografiskt lexikon*, Bd 6, s. 415.
- Bring Larsson, Linnea, 2015, *Lantbrukets nytta i Reinerus Broocmans En fullständig svensk hushålls-bok 1736. En mikrohistorisk diskussion kring statsbyggnadsforskningens informationsöverförings- och aktörsbegrepp* (masteruppsats, Historiska institutionen, Stockholms universitet), Stockholm, 95 s.
- Ekstrand, Åke Gerhard, 1893, "Salpeterindustrien i Sverige", *Svensk kemisk tidskrift* 5:63, s. 61–69.
- Eriksson, Bo, 2008, *Stats tjänare och jordägare. Adelsideologi i Per Brabe den äldres Oeconomia*. Diss. (Stockholms universitet), Stockholm, 304 s.
- Erixon, Sigurd, 1988, "Hushållsböcker och hushållsjournaler i äldre tid i jordbruket", i *Offerkast och bjudhammare. Uppsatser om folklig tro och sed* (urval av Åke Hultkrantz & Bengt af Klintberg), Stockholm, s. 128–147.
- Frühssorge, Gotthardt, 1989, "«Landleben». Vom Paradies-Bericht zum Natur-Erlebnis. Entwicklungsphasen literarisierter Lebenspraxis", i *Tradition, Norm, Innovation. Soziales und literarisches Traditionsverhalten in der Frühzeit der deutschen Aufklärung*, Wilfried Barner & Elisabeth Müller-Luckner (red.), München, s. 165–187.
- Fussell, George Edwin, 1947, *The Old English Farming Books. From Fitzherbert to Tull 1523–1730*, London, 141 s.
- Israel, Jonathan I., 2001, *Radical Enlightenment. Philosophy and the Making of Modernity 1650–1750*, Oxford, 810 s.
- Jansson, Sam Owen, 1995 (utökad och rev. uppl. utarbetad av Dan Waldetoft), *Måttordboken*, Stockholm, 340 s.
- Kaiserfeld, Thomas, 2009, *Krigets salt. Salpetersjudning som politik och vetenskap i den svenska skattemilitära staten under frihetstid och gustaviansk tid*, Lund, 299 s.
- Krüger, Johann Friedrich, 1830, *Vollständiges Handbuch der Münzen, Masse und Gewicht aller Länder der Erde*, Quedlinburg, 379 s.
- Kruse, Ulrike, 2013, *Der Natur-Diskurs in Hausväterliteratur und volksaufklärerischen Schriften. Vom späten 16. bis zum frühen 19. Jahrhundert*, Diss., Göttingen 2012 (Presse und Geschichte – Neue Beiträge. 70), Bremen, 254 s.
- Levi, Giovanni, 2013, "The Uses of Biography", i *Theoretical Discussions of Biography. Approaches from History, Microhistory, and Life Writing*, Binne De Haan & Hans Renders (red.), Lewiston, s. 89–111.
- Loos, Viggo, 1968, "Kulturen i Norrköping. 1719–1800-talets mitt", i *Norrköpings historia 4. Tiden 1719–1870*, Helmfrid Björn & Kraft Salomon (red.), Stockholm.
- Lundgren, Hjalmar, 1938, *Himmelstalund och lärdomssläkten Broocman*, Norrköping, 12 s.
- Magnússon, Sigurður G. & Szijártó, István M., 2013, *What is Microhistory? Theory and Practice*, Hoboken, 181 s.
- Myrdal, Janken (red.), 1999, *Det svenska jordbrukets historia band 2. Jordbruket under feodalismen 1000–1700*, Stockholm, 407 s.
- Normann, Carl-E., 1952, *Cleri comitalis cirkulär 1723–1772* (Samlingar och studier till svenska kyrkans historia. 29), Stockholm, 446 s.
- Olsson, Bror, 1954, *Postillor och plagiat. Uppsatser om böcker, författare och samlare*, Malmö, 142 s.
- Raag, Raimo, 1988, "Reinerus Reineri Broocman junior – en baltisk flykting i Sverige", i *Bröd och salt. Svenska kulturkontakter med öst. En vänbok till Sven Gustavsson*, Roger Gyllin, Ingvar Svanberg & Ingmar Söhrman (red.), Uppsala, s. 58–73.
- Raag, Raimo, 2016, "Reinerus Reineri Broocman: ett liv i nordiska krigetsskugga", i *En fullständig svensk Hus-Hålls-Bok af*

- Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare.* Håkan Tunón (red.), Stockholm, s. 871–908.
- Renders, Hans, 2013, "The Limits of Representativeness. Biography, Life Writing and Microhistory", i *Theoretical Discussions of Biography. Approaches from History, Microhistory, and Life Writing*, Binne De Haan & Hans Renders (red.), Lewiston, s. 195–210.
- Runefelt, Leif, 2001, *Hushållningens dygder. Affektlära, hushållningslära och ekonomiskt tänkande under svensk stormaktstid*. Diss. (Stockholm studies in economic history. 34), Stockholm, 298 s.
- Runefelt, Leif, 2015, "De klassiska jordbruksförfattarna i svensk och dansk agrarlitteratur 1700–1850", i *Om jordbruket/Marcus Porcius Cato. Samtal om lantbruket/Marcus Terentius Varro*, Örjan Wikander & Sten Hedberg (red.), Stockholm, s. 478–504.
- Schrader, W., 1898, "Wolff, Christian", i *Allgemeine Deutsche Biographie*, Bd 44, s. 12–28.
- Schück, Henrik, 1923, *Den svenska förlagsbokhandelns historia*. D. 2. *Tiden 1718–1810*, Stockholm, 467 s.
- Singer, Kurt, 1958, "Oikonomia. An Inquiry into Beginnings of Economic Thought and Language", *Kyklos* 1958, s. 29–57.
- Sächsisch- und Brandenburgisches Land- und HausWirthschaftsBuch*, 1730. D. I, Nürnberg, 582 s.
- Westerlund, Johan Alfred & Setterdahl, Johan Axel, 1917, *Linköpings stifts herdaminne*, D. 3:1, 4 vol.
- Wrangel, Ewert, 1895, *Frihetstidens odlingshistoria ur litteraturens häfder 1718–1733*, Lund, 368 s.

APPENDIX A

VERK I REINERUS BROOCMANS EN FULSTÄNDIG SWENSK HUS-HÅLDS-BOK VOLYM I (NORRKÖPING 1736), AVD. 1–5, EXKL. BIBEL- OCH LAGTEXTER

Författare av verk skrivna före 1550 har räknats som en post oavsett om ett eller fler av deras verk använts. För vissa av författarna anges här verk, dock utan årtal, när endast ett eller två är troliga. I andra fall anges inget verk, endast namn och levnadsår. För mer sentida verk har, om inget annat meddelas, första upplagan med samma titel angetts. Titlarna har behållit sin originalstavning, och heller inte moderniserats vad gäller till exempel bruk av versaler. Inte heller verkens långa undertitlar har angetts, om inte detta varit nödvändigt för att särskilja ett verk från ett annat. ”Troligen ur” anger här fall där referensen till den tidigmoderna författaren inte helt säkert kunnat fastställas. Två av verken är dissertationer från svenska universitet. Eftersom det i många fall är oklart om dessa skrevs av respondenten själv eller av preses, har de placerats utifrån de författare som Broocman själv attribuerar dem till. Asterisk anger verk som nämns av Broocman själv det vill säga som inte endast är nämnda i utdrag av andra författare.

Informationen om de olika verken har hämtats ur olika databaser. För svenska och nordiska verk har främst LIBRIS använts, för utländska verk COPAC (Storbritannien), SUDOC (Frankrike), VD17 (Tyskland), VD18 (Tyskland), CERL Thesaurus (internationell) och WorldCat (internationell).

- *Almqvist, Anders & Neostadius, Johan, *En rätt rychtader swänsk tobaks-planta eller Utförlig underrättelse om tobaks-planteringen* (Stockholm 1731).
- Aristoteles, levnadsår 384–322 f.Kr., Οἰκονομικὰ (Oeconomica).
- *Arndt, Johann, *Fyra anderika böcker om en sann christendom* (3:e svenska uppl. Norrköping 1732).
- Augustinus, Aurelius, levnadsår 354–430 e.Kr.
- *Barnstein, Heinrich, *Tabacks Wunder-Kunst und Artzneymittel* (rev. uppl. Erfurt 1673).
- Bary, René, troligen ur *La Physique. Oü selon les anciens et les modernes* (Paris 1671).
- *Becher, Johann Joachim, *Kluger Hauss-vater, verständige Hauss-mutter, vollkommner Land-medicus, wie auch wohlfabrner Ross- und Viehe-Artztz* (Leipzig 1698). Upphovsman har diskuterats; vissa hävdar istället Archatius Sturm.
- *Beck, J. A. (fullt namn okänt), *Kurtze, jedoch wahrhafft Beschreibung von derer Bienen oder Imen Natur und Eigenschafft* (Neustadt a.d. Aisch 1709).
- *Bekker, Balthasar, *Die Bezauberte Welt* (Amsterdam 1693).
- Bilderbeck, Christoph Lorenz, *Entdeckte Grufft natürlicher Geheimnisse* (Celle 1710).
- *Bilderbeck, Christoph Lorenz, *Entdeckte Grufft natürlicher Geheimnisse* (rev. uppl. Leipzig 1727).
- Borro, Alessandro del, *Ausführliche Beschreibung des so genannten grossen Oeconomischen Acker-Messers, oder nützlichen Pflug-Schaars* (Leipzig 1721).
- Boyle, Robert, *Tentamina quaedam physiologica diversis temporibus et occasionibus conscripta* (London 1661).
- *Bromelius, Olof, *Lupulogia, eller en liten tractat den gemene landtmannen fast nyttig och nödig, lärandes huru han rätteligen med humble-gårdar omgås, dem skiöta, ansa och plantera skall* (Stockholm 1687).
- Camden, William, *Britannia. Sive Florentissimorum Regnorum Angliae, Scotiae, Hiberniae, Et Insularum adiacentium ex intima antiquitate Chorographica descriptio* (rev. uppl. London 1607).

- Canonherius, Petrus Andreas, *De admirandis vini virtutibus libri tres* (Antwerpen 1627).
- Cato, Marcus Porcius d.ä., levnadsår 234–149 f.Kr., *De agri cultura*.
- Childrey, Joshua, troligen ur *Britannia Baccanica. Or, the Natural rarities of England, Scotland, & Wales According as they are to be found in every shire. Historically related, according to the precepts of the Lord Bacon* (London 1660).
- Chomel, Noël, *Dictionnaire oeconomique. Contenant divers moyens d'augmenter et conserver son bien, et même sa santé* (Lyon/Paris 1709).
- Cicero, Marcus Tullius, 106–43 f.Kr., *De Officiis*.
- *Cohaussen, Johann Heinrich, *Satyrische Gedancken von der pica nasi oder Sehnsucht der lüstern Nase* (Leipzig 1720).
- *Colerus, Johannes, *Oeconomia ruralis et domestica oder Hausßbuch* (Mainz 1593–1605).
- Colerus, Johannes & Erci, Isaac, M. Joh. Coleri *Oeconomia, thet är, Hushäldz vnderwijsning* (Stockholm 1683–1686).
- *Columella, Lucius Junius Moderatus, levnadsår 4–70 e.Kr., *De re rustica*.
- Cook, Moses, troligen ur *The manner of raising, ordering and improving forest-trees* (London 1679).
- Denis, Jean Baptiste, *Recoeil des mémories et conférences sur les arts et les sciences* (Amsterdam 1673).
- Diemberbroeck, Isbrand von, *Tractatus de peste. In quatuor libros distinctus* (Amsterdam 1665).
- Digby, Kenelm, *Discours sur la végétation des plantes* (Paris 1667).
- Duval, Pierre, troligen ur *Le Monde ou la Géographie Universelle* (Paris 1670).
- Evelyn, John, *Sylva, or A Discourse of Forest-Trees and the Propagation of Timber in His Majesty's Dominion* (London 1664).
- Ferrari, Giovanni Battista, *De florum cultura libri IV* (Rom 1633).
- *Florin, Franz Phillip, *Oeconomus, Prudens Et Legalis. Oder Allgemeiner Klug- und Rechts verständiger Haus-Vatter* (Nürnberg 1702–1719).
- *Güttner, Johann Gabriel, *Then rätt-trogne christendomen in theoria et praxi* (Norrköping 1734).
- *Hartlib, Samuel, troligen ur *Samuel Hartlib his legacie. Or An enlargement of the Discourse of husbandry used in Brabant and Flaunders* (London 1651).
- *Heresbach, Konrad, troligen ur *Rei rusticae libri quatuor* (Köln 1570).
- *Hirschwald, Johan Günther Kohl von, *Til svenska wälmågans befrämjande* (Stockholm 1734).
- Histoire de L'Academie Royale Des Sciences. Avec les Mémoires de Mathématiques & de Physique* (Paris 1700). Här ur används en artikel: Dodart, Denis, ”Sur la multiplication des Corps vivans considérée dans la fécondité des Plantes”, s. 65–67.
- *Hohberg, Wolfgang Helmhard von, *Georgica Curiosa. Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht Von dem Adelichen Land- und Feld-Leben* (Nürnberg 1682).
- *Hohenheim, Fillippus Aureolus Theophrastus Bombastus von (Paracelsus), troligen ur *De Natura Rerum* (Basel 1573).
- Horatius, Flaccus Quintus, levnadsår 65–8 f.Kr., *Carmina*.
- *Jonston, Jan (John), *Naturæ Constantia* (2:a uppl. Amsterdam 1634).
- *Kircher, Athanasius, *Mundus Subterraneus* (Amsterdam 1664).
- La Quintinie, Jean de, troligen ur *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* (Paris 1690).
- Lactantius, Firmianus, levnadsår ca 240–320 e.Kr., *Divinae institutiones*.
- **Le Journal des sçavans, hoc est: Ephemerides eruditorum anni M.DC.LXV.* (Leipzig 1671).
- *Lehmann, Johann Christian, *Utilitatis physicae verae specimen tertium. De florum*

- maturatione media hyeme. Das ist: Wahre Erlangung eines vollkommenen Blumen-Gartens* (Leipzig 1719).
- Locatelli, Joseph von, *Beschreibung eines neuen Instruments mit welchem Weitzen, Korn, Haber, gersten und all anders Getraide oder Acker-Früchte in gebührender Gnüge auch gleicher Austheilung und Tieffe mit sonderbahren Nutzen Ersparnung zweyer Drittel Samens auch erspießlicher vermehr- und verbesserung der Frucht kan zugleich geackert und gesäet werden* (förlagsort okänd 1690).
- Lorrain, Pierre le, *Curiosités de la nature et de l'art sur la végétation* (2:a uppl. Paris 1708).
- Malebranche, Nicolas, *De la recherche de la vérité* (Paris 1674).
- *Marperger, Paul Jacob, *Nutz- und lustreicher Plantagen-Tractat* (Dresden 1722).
- *Mentzer, Magnus, *Swenska åkermannen* (Stockholm 1727).
- **Miscellanea curiosa Medico-Physica Academiae Naturae Curiosorum* (Jena 1671). Här ur används två olika artiklar: Bartholin, Thomas (översatt av Sachs, Philipp Jakob von Lewenheim/Löwenheim), "Observatio II", s. 2–4, samt Sachs, Philipp Jakob von Lewenheim/Löwenheim, "Observatio CXII. Singularis Spica Hordei", s. 184–187.
- Monconys, Balthasar de, *Journal des voyages de Monsieur de Monconys* (Lyon 1665–1666).
- *Müller, Friedrich, *Lexicon medico-Galenochymico-pharmaceuticum, oder: gründliche Erklärung achtzehn tausend medicinischer Nahmen* (Frankfurt am Main 1661).
- Ovidius, Publicus Naso, levnadsår ca 43 f.Kr.–18 e.Kr., *Remedia Amoris*.
- Palissy, Bernard, *Le Moyen de devenir riche* (Paris 1636).
- *Paulli, Simon, troligen ur *Flora Danica. Det er: Dansk urtebog* (Köpenhamn 1648).
- Plinius d.ä., levnadsår 23–79 e.Kr., *Historia naturalis*.
- Ray, John, troligen ur *Historia plantarum* (London 1686–1704).
- *Risingh, Johan, *Een land-book* (Västerås 1671).
- *Roberg, Lars [preses] & Hesselius, Johan [respondent], *Dissertatio pharmaceutica de piceæ pini q; sylvestris resina* (Uppsala 1714).
- *Rohr, Julius Bernhard von, *Compendieuse Haushaltungsbibliothek* (Leipzig 1716).
- *Rohr, Julius Bernhard von, *Vollständiges Hauswirthschaffts-Buch* (Leipzig 1722).
- *Rålamb, Åke Klasson, *Adelig öfningz trettonde tom. samt Adelig öfningz fiortonde tom.* (Stockholm 1690).
- Saint-Romain, G. B. de (fullt namn okänt), *La science naturelle* (Paris 1679).
- *Salander, Eric, *Tilförlätelig gårdz-fogde instruction* (Stockholm 1731).
- Schröder, Wilhelm von, *Fürstliche Schatz- und Rentkammer* (Leipzig 1686).
- *Scriver, Christian, *Siäle-skatt* (Norrköping/Stockholm 1723–1727).
- *Scriver, Christian, *Guds barnas herlighet och salighet* (Norrköping 1731).
- *Serenius, Jakob, *Engelska åker-mannen och fåra-herden* (Stockholm 1727).
- Stißer, Friedrich Ulrich, *Programma, in welchem er Mit hochgeneigter Approbation [...]* (Jena 1734).
- *Stißer, Friedrich Ulrich, *Einleitung zur Land-Wirthschaft der Teutschen* (Jena/Leipzig 1735).
- Streitteck, Johannes P. von (fullt namn okänt), *Ad Oeconomiam Franconum, Etliche großnutzbare Vortheil [...]* (Augsburg 1677).
- Stridsberg, Magnus [respondent] & Arrhenius, Lars [preses], *Nova agriculturam emendandi ratio* (Uppsala 1725).
- *Stridsberg, Magnus, *En grundelig kundskap om swenska åkerbruket* (Stockholm 1727).
- Sturlasson, Snorre, levnadsår ca 1179–1241, *Heimskringla*.
- **Sächsisch- und Brandenburgisches Land- und HaußWirthschafftsBuch*, författare okänd, (Nürnberg 1730).
- Tarello, Camillo, *Ricordo d'agricoltura* (Venedig 1567).

- *Triewald, Märten, *Nödig tractat om bij* (Stockholm 1728).
- Warder, Joseph, *The true amazons. Or, the monarchy of bees* (London 1712).
- *Vergilius, Maro Publicus, levnadsår 70– 19 f.Kr., *Georgica* och *Bucolica*.
- *Werner, Friedrich, *En christens vprichtige och obeswikelige himbla-wäg* (Norrköping 1732).
- Wittich, Johannes, troligen ur *Bericht Von den wunderbaren Bezoardischen Steinen* (Leipzig 1589).
- Wolff, Christian, *Vernünfftige Gedancken Von den Kräfften des menschlichen Verstandes* (Halle 1713).
- Wolff, Christian, *Vernünfftige Gedancken von Gott, der Welt und der Seele des Menschen* (2:a rev. uppl. Halle 1722).
- *Wolff, Christian, *Entdeckung Der Wahren Ursache von der wunderbahren Vermehrung Des Getreydes* (2:a uppl. Halle 1725).
- *Wolff, Christian, Christian Wollffs *Grundeliga underrättelse om rätta orsaken til sädens vnderbara förökelse* (Stockholm/Åbo 1728).
- *Woyt, Johann Jacob, *Gazophylacium Medico-Physicum Oder Schatz-Kammer, Medicinisch- und Natürlicher Dinge* (Leipzig 1709).
- Xenofon, levnadsår ca 430–355 f.Kr., *Οἰκονομικός* (*Oikonomikos*).
- Zwelfer, Johannes, *Animadversiones in Pharmacopoeiam augustanam et annexam ejus mantissam* (Wien 1652).

Okänd hänvisning

- *”Confer. Sperl. part. 2. pag. 549.” En möjlig källa är Philipp Sperls *Tractatus iuris publici fundamentalis de Clypeis Militaribus Germanorum* (Nürnberg 1736), men sidhänvisningen är i så fall inkorrekt då verket i de versioner jag har hittat är kortare.

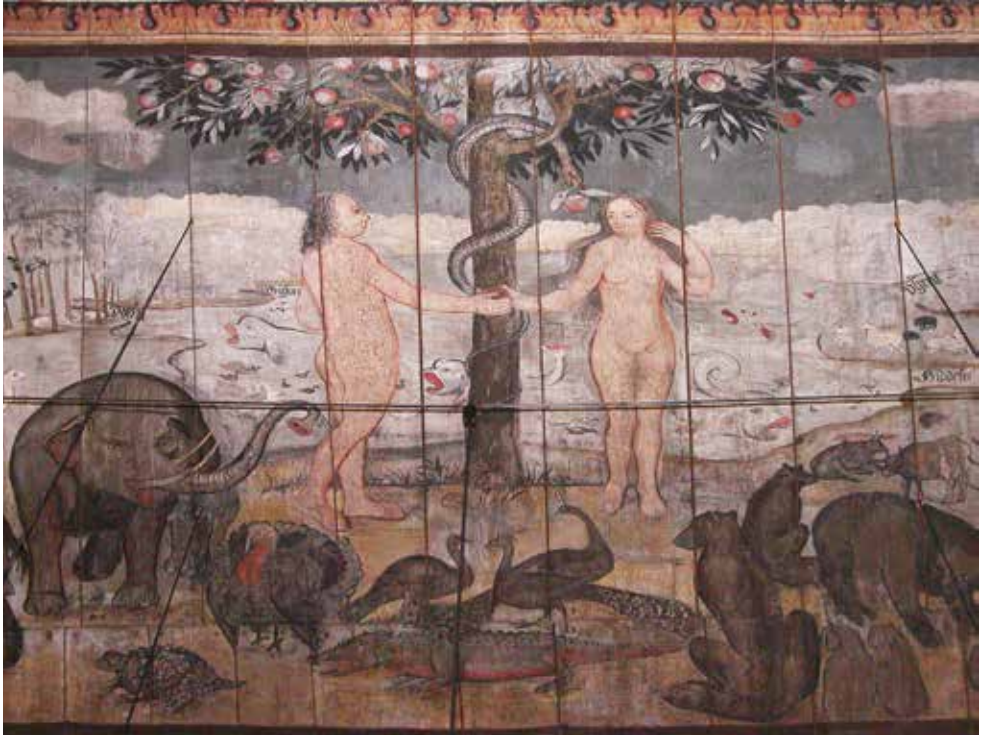
APPENDIX B

VERK ANVÄNDA AV BROOCMAN SJÄLV I TVÅ ELLER FLER KAPITEL I
 REINERUS BROOCMANS EN FULSTÄNDIG SWENSK HUS-HÅLDS-BOK VOLYM
 I (NORRKÖPING 1736), AVD. 1–5, EXKL. BIBEL- OCH LAGTEXTER

Författare av verk skrivna före 1550 har räknats som en post oavsett om ett eller fler av deras verk använts. För övriga verk har, om inget annat meddelas, första upplagan med samma titel angetts. Titlarna har behållit sin originalstavning, och heller inte moderniserats vad gäller till exempel bruk av versaler. Inte heller verkens långa undertitlar har angivits, om inte detta varit nödvändigt för att särskilja ett verk från ett annat.

Informationen om de olika verken har hämtats ur olika databaser. För svenska och nordiska verk har främst LIBRIS använts, för utländska verk VD17 (Tyskland), VD18 (Tyskland), CERL Thesaurus (internationell) och WorldCat (internationell).

- Becher, Johann Joachim, *Kluger Hauss-vater, verständige Hauss-mutter, vollkommner Land-medicus, wie auch wohlfabrner Ross- und Viehe-Artzt* (Leipzig 1698). 2 kapitel.
- Bilderbeck, Christoph Lorenz, *Entdeckte Grufft natürlicher Geheimmüße* (rev. uppl. Leipzig 1727). 4 kapitel (I ett av dessa utan att nämna referensen vid namn).
- Colerus, Johannes, *Oeconomia ruralis et domestica oder Hausßbuch* (Mainz 1593–1605). 3 kapitel.
- Columella, Lucius Junius Moderatus, levnadsår 4–70 e.Kr., *De re rustica*. 2 kapitel.
- Hohberg, Wolfgang Helmhard von, *Georgica Curiosa. Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht Von dem Adelichen Land- und Feld-Leben* (Nürnberg 1682). 2 kapitel.
- Mentzer, Magnus, *Swenska åkermannen* (Stockholm 1727). 8 kapitel (I ett av dessa utan att nämna referensen vid namn).
- Rohr, Julius Bernhard von, *Vollständiges Hausswirthschafftis-Buch* (Leipzig 1722). 5 kapitel.
- Rålamb, Åke Klasson, *Adelig öfningz trettonde tom. samt Adelig öfningz fiortonde tom.* (Stockholm 1690). 4 (3+1) kapitel.
- Salander, Eric, *Tilförlätelig gårdz-fogde instruction* (Stockholm 1731). 8 kapitel.
- Serenius, Jakob, *Engelska åker-mannen och fåra-herden* (Stockholm 1727). 8 kapitel (Två av dessa utan att nämna referensen vid namn).
- Stridsberg, Magnus, *En grundelig kundskap om swenska åkerbruket* (Stockholm 1727). 7 kapitel. Fyra av dessa bildar dock en sammanhängande text efter varandra.
- Sächsisch- und Brandenburgisches Land- und HausßWirthschafftisBuch*, författare okänd (Nürnberg 1730). 3 kapitel.
- Vergilius, Maro Publicus, levnadsår 70–19 f.Kr., *Georgica* och *Bucolica*. 2 kapitel.
- Wolff, Christian von, *Entdeckung Der Wahren Ursache von der wunderbahren Vermehrung Des Getreydes* (2:a uppl. Halle 1725), 2 kapitel. Dessa gäller dock samma hänvisningar som posten nedan.
- Wolff, Christian von, *Christian Wollffs Grundeliga underrättelse om rätta orsaken til sådens vnderbara förökelse* (Stockholm/Åbo 1728). 2 kapitel. Dessa gäller dock samma hänvisningar som posten ovan.



*Adam och Eva i paradiset omgivna av alla djuren illustrerade i en målning av Edvard Orm från 1729. En världssyn där människan befinner sig i centrum av skapelsen och förnuftigt ska nyttja Guds gåvor. Ett perspektiv som Broocman delade med de flesta i Sverige vid den här tiden.
Hakarps kyrka i Växjö stift. Foto: Håkan Tunón.*

HÅKAN TUNÓN

ETNOBIOLOGISKA REFLEKTIONER
RÖRANDE BROOCMANS HUSHÅLLSBOK

Reinerus Reineri Broocmans hushållsbok kan nog betraktas som en nära nog fullständig översikt över allt slags naturresursutnyttjande som kunde vara aktuellt för en gods- eller storgårdsägare i Sverige under början av 1700-talet. Det handlar om allehanda praktiska tips rörande nyttjandet av resurserna och deras hushållsnytta. Det är ett ambitiöst försök att i skriftlig form föra vidare praktisk, erfarenhetsbaserad kunskap om näringarna på landsbygden, både vad gäller de gröna näringarna och väsentliga delar inom det småskaliga bergsbruket. Den ambitiösa titeln för första volymen är också: *En fullständig svensk hus-hålds-bok om svenska land- hushåldningen i gemen och i synnerhet, så in- som utom huset, om landt-gods, åkerbruk, sädens förmerande, ängar, rior, tobaks-plantering, humle-gårdar, allehanda större och mindre boskaps: och creaturs skötsel och curer, lust- och trögårdar, skogar, kokekonsten, confiturer och allehanda liqueurers tilredande &c. &c. jemte monga förträffeliga och nyttiga arcana oeconomica* (1736). Den andra volymen som kompletterar den första nära nog ”fullständiga hushållsboken” kom postumt och bar titeln: *Then svenska hus-hålds-bokens andre del om jern-wärck, jagt och föglafänge, måltande, bryggande, bakande, brännande, destillerande, liusstöpande, twål-sjudande, wins preparerande och skötzel, winranckor, fergande, siöar och fiskerier: husmedel*

för siuka, örter brukande til läkedomar och til slut många utvalda hus-hålds-grep, samman-dragen utur gamla och nya hus-hålds-böcker, samt förfarna mäns trowerdiga manuscripter och berettelser (1739). Bägge dessa titlar ger en tydlig inblick i det mångsyssleri inom självhushåll som forna tiders lantbruk utgjorde. I dagens areella näringar handlar det mycket mer om fokusering på en eller några få grenar inom bruket och vi pratar därför exempelvis om mjölkbönder, spannmålsbönder och liknande, men det har sina rötter först i 1900-talets effektivisering och strukturrationalisering. Broocman själv skiljer på sysslorna som förknippas med hemmet (inomhus), gården, köksträdgården, fruktträdgården, åkern, ängen och skogen samt naturligtvis jakt och fiske som sker på lite olika platser, men det är en självklarhet att man har lite av varje i sitt lantbruk. Fisket är i detta sammanhang lite grann av en tvåstegsraket i och med att Broocman skiljer på fisket i sjöar och vattendrag och uppdragningen av fisk i dammar (levandefångad fisk förvarades i särskilda dammar i väntan på ett mer uttalat behov av den).

Broocman (1677–1738) påtalar i företalet till första boken att han ”wid thetta arbetet all mödo, flit och kostnad ospard, at utur både gamla och nya, Svenska och Tyska Hushåldsböcker thet nyttigaste och nödigaste utleta och anföra” (B., s. 27). Vid sidan

av denna kunskap har han använt sig av sina egna upplevelser och erfarenheter samt en ”widlöftig *correspondence*” i syfte att uppnå ”at wäl in til thenna dag ännu icke någon fulkomligare Swenskt Hushålds-bok är i dagsliuset kommen”. Han tackar också följaktligen ett stort antal namngivna människor som har bistått honom med uppgifter och synpunkter om allehanda detaljer inom ramen för boken. Samtidigt markerar han i företalet att han är öppen för läsarnas synpunkter, förbättringar och kompletteringar av bokens uppgifter där hans kunskaper har varit otillräckliga, i förhoppningen att kunna skapa en ännu fullständigare hushållsbok under förutsättning att hans hälsa och livstid så skulle tillåta detta.

HUSHÅLLSLÄRAN I ETT BREDARE SAMMANHANG

Then Swenske Hus-Hålds-Boken är alltså en praktisk att göra-bok för lantbrukare, och då ganska storskaliga sådana, och den skildrar många, om inte alla, de olika näringar och sysslor som behöver göras på ett stort lantbruk. För mindre brukare fanns de mindre omfattande bondepraktikerna eller också fick man lita på sin egen förmåga. Dessa böcker utgör ett försök att i skriftlig form systematisera, presentera och föra vidare en omfattande praktisk erfarenhetsbaserad kunskap från aktivt brukande. Det är en grannliga uppgift att med ord beskriva praktiska göromål. Denna typ av praktiska översiktsverk över ”lanthushållets” göromål har en lång tradition och för att nämna några av de tidigare så kan man med fördel framhålla romarna Marcus Porcius Cato (234–149 f.Kr.), Marcus Terentius Varro (116–27 f.Kr.) och Columella (4–70 e. Kr.) och deras respektive lantbruksböcker *De agricultura*, *Res rusticae* och *De re rustica* som äldre exempel.¹ Dessa böcker från antikens Rom



Jørgen Holst gav i Danmark ut *OECONOMIA...* (1648, nytryck 1733), vilket är en av få nordiska motsvarigheter till Broocmans hushållsbok.

levde kvar i nya versioner, översättningar och via citeringar i en mängd olika böcker under det påföljande millenniet. Under 1500- och 1600-talen kom denna tradition också till Sverige och till viss del Danmark i och med författandet av en del nyskrivna hushållsböcker och lantbruksläror, men också genom översättandet av utländska förebilder. Broocman förvaldade denna tradition och han nämner också i inledningen, vilket nämnts tidigare, att han bland annat nyttjat ”Swenska och Tyska Hushållsböcker”.² Han var inte heller den sista att producera denna typ av litteratur och jag har

själv haft mycket nytta och nöje av något mer sentida, något mer specialiserade alster, såsom Pehr Bröms *Den Sluga och Förståndiga Gubben, som läker de oförfarna både i Städerna och på Landet, att igenom hwarjehanda Hus-Curer hela och bota mångfaldiga Sjuk-domar, såwål hos Menniskor, som Fänad; jemte mycket annat, som kan tjena till förmon och nytta i åtskilliga hushålls-stycken* och Georg Fredrik Brunos *Den kloka och husaktiga Gumman, hwilken igenom egen och andras förfarenhet upptäcker hwarjehanda nyttiga och nödiga Hus-Curer såwål för Menniskor, som kreatur, jemte hwad eljest nödwändigt och nyttigt profwas att weta uti ett hushåll, så i Städerna som på Landet*, vilka bägge spreds över landet i en mängd olika upplagor mellan 1755 och 1858 respektive 1767 och 1858. Böcker av ett mindre omfattande slag än Broocmans, men som ändå ger läsaren praktiska tips om huskurer, allehanda erfarenheter och fiffigheter samt recept på en mängd olika hushållsnyttigheter.

Inom apoteksvärlden har andra typer av jämförbar praktisk litteratur producerats och detta in i relativt sen tid såsom exempelvis boken *Neues Pharmazeutisches Manual* (1924)³, vilken utgör en veritabel guldgruva till praktisk farmaceutisk kunskap, men ger exempelvis också information om de hemliga recepten bakom berömda likörer och parfym (eller åtminstone hur man tillverkar trovärdiga kopior av original), vilket var en viktig inkomstkälla för apotekarna förr i tiden. Även praktiska aspekter på tillverkning skildras. Denna bok går tillbaks till en tid då man fortfarande beredde de läkemedel och andra varor som man saluförde på det egna apoteket. Den kan kanske snarare betraktas som en Broocmans motsvarighet, men specialiserad för användning inom apotekarskrået och två hundra år senare, men den förmedlar på liknande sätt praktisk, erfarenhetsbaserad och handlingsburen kunskap i skriven form till läsaren.

ETNOBIOLOGI — FOLKLIKT OCH LÄRT NYTTJANDE AV BIOLOGISK MÅNGFALD

Att driva ett lantbruk då som nu är att skörda resurser som naturen producerar i omgivningarna och sedan på bästa sätt ta tillvara råvarorna. Detta baseras på det som i modernt tal beskrivs som producerande ekosystemtjänster⁴, dvs. de nyttigheter som naturen bidrar att framställa, såsom mat, bränslen, biokemikalier, virke och fibrer. Verksamheten vid ett lantbruk är att långsiktigt använda och understödja ett fortsatt nyttjande av biologiska resurser, även om man på Broocmans tid också var tvungen att inkludera det småskaliga järnbruket vars sysslor beskrivs i boken. Att smida och bearbeta järn var en viktig del i den tidens omfattande självhushåll eftersom det var en förutsättning för att få tillgång till de redskap man behövde för olika ändamål. Ännu på 1800- och början av 1900-talet tillgodogjorde man sig myrmalm eller stångjärn i syfte att på gårds-, by- eller sockennivå tillverka järnföremålen som behövdes till lantbruket.⁵ Det var dock förmodligen mer sällan som omfattningen var så avancerad som den beskrivs i Broocman där såväl gruvdriften, järnbruket som smedjan fick utgöra en del i gårdens aktiviteter.

Nyttjandet av naturens biologiska resurser brukar beskrivas inom det akademiska ämnet *etnobiologi*, har definierats som ”tvärvetenskapliga studier av relationerna mellan växter och djur och mänskliga kulturer världen över, både vad gäller historiska och nutida relationer mellan människa och miljö”⁶. Det innebär att etnobiologin har ett särskilt fokus på den folkliga kunskapen och ofta äldre tiders bruk av naturresurserna (med äldre tider menas ofta det förindustriella bruket), men därmed inte sagt att forskare inte också studerar nutida urbana användningar och föreställningar.⁷ Som nämnts tidigare så utgör Broocmans hushållsbok en översikt över alla olika aktiviteter



Gårdsbrukets komplexa verklighet skildrad i Petrus de Crescentiis (c:a 1230–c:a 1320) bok New Feldt und Ackerbaw, tryckt 1583. Eftersom denna hushållsbok är rik på relevanta illustrationer för temat för detta kapitel har jag valt att använda flera av dem trots att de är drygt 150 år äldre.

som man kan tänka sig på ett lantbruk så bredden är enorm. Stort och smått blandas om vartannat, vilket både är tacksamt och otacksamt när man ska försöka summera hans kunskap. Avsikten med detta kapitel är att ge en översikt över naturresursanvändningen i Broocmans hushållsbok samt göra etnobiologiska reflektioner rörande detta bruk. Järnbruket och den delen av verksamheten avser jag däremot inte att gå in på närmare. Broocman inleder med att konstatera att:

Hushåls-konsten, är en practisk wettenskap, som lärer, huru man på ärligit och rättmätigt sätt gods och penningar förwärfwa, samt hwad man förwärfwat, *conservera*, förwara, och försichteligen utgifwa skal, til sin timmeliga lycksalighets befrämjande och wid macht hållande. (B., s. 53)

Han betonar denna ståndpunkt ytterligare genom att citera den tyske läkaren och alkemisten Johann Joachim Becher (1635–1682) rörande hushållets vikt:

Then ädla och berömwärda hushåls-konsten är utan all twifwel en af the nödigaste och nyttigaste wettenskaper, hwarigenom thet allmänna bästas wälfärd och uphielpande befordrad warder. (B., s. 53)

Broocman är präst, vilket exempelvis märks på att han tydligt framhåller att matmoderns ”förmämsta dygd är gudsfructhan; hon bör säkert tro, at äfwen i hushåldet är Guds Wälsignelse högst angelägen, och at then beställsamma Marthæ arbete, är utan en andächtig Mariæ bön af null och intet värde” (B., s. 74). Han betonar vidare att en av hennes viktigaste sysslor är att undervisa husfolket i gudsfructhan. Därutöver ska hon naturligtvis även se till att vardagens hushållssysslor, såsom matlagning, livsmedelsberedning, inventering av husgeråden, sköta trädgårdsodlingarna och överwaka att husdjuren har det bra, och därutöver ansvarar hon för att gården har tillräckliga förråd för vintern (B., s. 74–83).

HUSHÅLLA MED RESURSERNA

Broocman hade praktisk erfarenhet av krig såväl som eldsvådor och säkert även andra olyckor som hade visat honom hur skör lyckan var. Han betonar således också riskerna:

Stöta olycksfällan til, såsom boskapssiuka, eldswåda, misswäxt, o. s. w. så warder hans fall och undergång ännu så mycket mer befordradt. Huru många härigenom hafwa sig och the sina *ruinerat*, ther om wittna många klageliga exempel. Men med them är thet helt annorlunda beskaffadt, som säkert weta, huru thet efterhand kunna igen betala thet *Capital* the borgat, och icke behöfwa lefwa utaf Godsets räntor, utan äga andra medel, och hafwa doch sina *raisons*, hwarföre the köpa gods, och wilja *applicera* sig til hushållande. (B., s. 67)

Till husbondens plikter hör därför att nogsam måna om gården och vara sparsam med

resurserna samt påhittig när det gäller att finna nyttigheter som gården kan producera. Detta uppnås inte av sig själv utan Broocman framhåller att:

En god husbonde måste hwar dag gå omkring och noga bese sina ägor, skogar, åkrar, fiskewatn och trädgårdar, at icke til äfwentyrs någon skada therstädes förelöper med huggande, brukande, fiskande, grafwande, at ei giärdslegårdar och stängslan misswärdas, grannarne bruka honom förnär, flytta råsternarne, eller eljest honom något förfång sker, och flitigt eftertäncka, huru han på thet ena eller andra sättet, och rättmätigt, må kunna förskaffa sig än vidare nytta. (B., s. 68)

Nattetid bör husbonde stiga upp själv eller uppdra åt någon annan att beväpnad patrullera gården och byggnaderna för att skydda sig från ”eld eller elaka menniskior” (B., s. 62). Att värna och vakta sina ägor och resurser från utomstående människor som av ena eller andra orsaken hade svårt att respektera andras ägande var viktigt. Även i ett samhälle med fungerande sociala skyddsnät finns risken att vissa individer på grund av nöd eller girighet tar annans egendom och på Broocmans tid var samhällets skyddsnät tämligen obefintliga. Vad gäller husmodern så måste även hon var uppmärksam och vaksam för att försäkra sig om att inte hushållet råkar ut för oönskat slöseri som riskerar den fortsatta driften:

Emedan tilfallet plägar gemenligen göra tiufwen, så måste en Matmoder, hafwa alla sina rum, men serdeles win- och öhllkiällrar, skafferier, wisthus, skåp och kistor wäl igenläste, och icke gierna betro nycklarna ther til åt någon af sitt tienstefolck, så framt hon icke är fullkomligen försäkrad om thet trohet, eller then samme eljest theröfwer satt är, hälst som en Matmoder uti ett widlyftigt hushåld omöjeligen kan hafwa alt inom egit lås och nyckel. Sädes- och höbodar måste hon ock wäl hafwa igenlästa för pigorna, på thet the icke efter egit behag kunna komma

therin, och bortsläpa något onödigt wis til boskapen, som således kan få för mycket foder. (B., s. 82)

Därmed kan vi sägas ha riktlinjerna för Broocmans godsägarskap, vilket styrdes av hårt och idogt arbete och absolut ingen lättja eller slarv. Godsets intäkter och överlevnad baserades på ett mångfasetterat bruk av ägornas ekosystemtjänster – för att använda ett modernt språkbruk. Alla delar av de areella näringarna bidrog till möjligheterna att skapa ett blomstrande bruk. Det var ett samspel mellan åkerbruket, boskapskötseln, trädgårdsodlingen och skogsbruk samt jakt, fångst och fiske, vilket förhoppningsvis gav en säker tillvaro för godsägaren i en i övrigt tämligen osäker tid. Stora nordiska kriget hade avslutats 1721 med stora nordiska kriget hade avslutats 1721 med stora svenska landavträdelser och Broocmans hushållsbok kom ut i en period av välbehörlig fred för den krigströtta nationen. Men omslag kunde komma fort, både för nationen och för det enskilda hushållet, och det övergripande syftet kan sägas ha varit att skapa en så säker tillvaro som möjligt för att bidra att bygga upp landet. Broocmans beskrivningar av de olika aktiviteterna och de areella näringarna förtjänar absolut en mer ingående analys. Arbetsåret får en intressant summering



Karl XII:s död 1718 kan illustrera början på slutet på ett mycket krigsintensivt sekel sedan 1600-talets början. Gustaf Cederströms berömda tavla från 1884. Wikimedia Commons.

BROOCMANS INDELNING



Det finns olika sätt att dela upp verksamheten på en gård. Man kan säga att i Broocmans hushållsbok delas den upp i näringarna jordbruk (avd. 2), trädgårdsodling (avd. 4), boskapskötsel (avd. 3), skogsbruk (avd. 5), jakt (avd. 8) och fiske (avd. 12). Därutöver beskriver han järnbruk (avd. 7) och insamling av medicinalväxter (avd. 14). Dessa utgör primärproduktion inom gårdsbruket. De sekundära sysslorna som beskrivs omfattar kokkonst (avd. 6), mältande, bryggande, bakande, destillerande etc. (avd. 9), vinmakeri (avd. 10), färgning och fläckborttagning (avd. 11), sjukdomar och huskurer (avd. 13) och en avslutande diverseavdelning (avd. 15)

i första avdelningens (Cap. V, s. 98–112) som utgörs av Broocmans systematisering av de sysslor som borde göras månad för månad. Dessa presenteras under lite varierande rubriker som: *I Huset, Hemma vid gården, I Köks-trädgården, Ute på marken (åkern), I Fägården, I Häste-stallen, I Höns-Hus, I Skogen och Vid Fiskerierne*. Denna struktur visar både på de markslag och de delnäringar som Broocman inkluderade i hushållet. Sammantaget ger det en god översiktlig bild över när olika arbetsinsatser bör göras. Jag har i detta kapitel valt att utgå från denna struktur för beskrivningen av de olika sysslor som inkluderas i Broocmans naturbruk.

SYSSLORNA PÅ GÅRDEN OCH I HUSET

Om man utgår från ägorna så ligger mangårdsbyggnaden och ekonomibyggnaderna närmast människan och dessa bör skyddas från eld eller annan skada vilket Broocman noggsamt påtalar. Huset och gården är verksamhetens hjärta samtidigt som själva produktionen sker i dess omgivning och på hemgården tillverkades alla de redskap och föremål som behövdes för lantbruket och här lagrades resultatet från näringen. Mycket av hushållets sysslor genomförs naturligtvis hemma på själva gården. Som nämnts tidigare så tar Broocman mycket allvarligt på säkerheten och hans tilltro till sina medmänniskor är inte alltid alltför uttalad:

Alla Gårdshusen böra rundt omkring wäl förwaras med en mur eller annor tilförlätelig stängsel, och förses med port och lås. Om afftonen när thet börja mörkna, jemwäl om middagen när tienstefolket spisar, måste man tilsluta fägårds-porten, och inlemna nycklarna til herrskapet eller fogden, på thet ingen misstäncker må imedlertid insmyga sig. Fönsterna måste man både innan och utan til förse med trälukor, utan, at fönstren må wara fria för hagel och owäder; men innan, at försäkra sig för tiufwar. Sådana lukor äro ännu bättre än jerngallror. På farliga orter, ther så nödigt pröfwat, måste man ock förse dörarna med trä bommar. (B., s. 62)

Om man bedömer att man har resurserna så bör man ha en eller två lyktor tända på gården nattetid och en väktare som bevakar så att inget otillåtet eller skadligt sker när alla sova. Fördelningen mellan husbonden och husmodern följer den förväntade genusfördelningen. Husbonden har det övergripande ansvaret för hela gården och ägorna och att säkerställa säkerheten. Husmodern ansvarar å sin sida för hygien och renligheten både hos de underlydande och gården i övrigt:

Såsom hon sielf alltid håller sig renlig i kläder så drager hon ock omsorg, at alla käril och inreden uti kiök, hwalf och kiällare, jemwäl alla rum, trappor, fähus och gården, ja hela huset hållas renlige, och som oftast skuras och sopas. Hon tilser, at om winter-qwällarna ej allenast lychter med lius i huset hänga och at trapporna uplysas, på thet ingen må i mörckret falla, utan ock at hennes betienter aldrig gå med bart lius och utan lyckta uti wisthus, stall och fähus, eller hwarest the hälst kunna elljest hafwa något at beställa; Doch är thet bättre, at the om dagen taga fram, hwad the nödwändigt bruka, så behöfwet thet ej skie om qwällen. (B., s. 80)

Husmor ska alltså hantera allas hälsa och se till att det finns tillräckliga mängder med livsmedel och mediciner. De sysslor som sker på själva hemgården kan vid sidan av de livsuppehållande aktiviteterna kategoriseras i *slöjd, hantverk och underhåll* i syfte att tillgodose gårdens behov av redskap och kläder samt byggnationer, *livsmedel och livsmedels-hantering* för att säkerställa hushållets behov och *medicin och mediciner* för hälsans skull, både för människor och djur. Vad gäller inventarierna så konstaterar Broocman att:

kloka och försicktiga hushållare alltid skaffa sig åtminstone douplett af hwad i hushållet betarfwas, på thet the straxt måtte hafwa annat dugeligt och godt i beredskap och tilreds, när något går sönder och förderfwat, så at arbetet emedlertid icke må komma at studs och stadna, hwarigenom annars ofta nog, ganska stor saknad och skada i ett hushåld förorsakas kan. (B., s. 208)

Slöjd, hantverk och underhåll

I Broocmans skildring av den ideala gården inkluderas ett stort antal specialister, såsom trädgårdsmästare, fiskare, smed, mältare, osv. Alla med sina respektive ansvarsområden och sysslor. Husbonden hade huvudansvaret att

allt fungerade tillfredsställande men de andra skulle säkerställa att deras del av verksamheten flöt som den skulle. Exempelvis skriver Broocman att:

wårda all smedjo-redskap, som effter Inventarii lydelse honom anförtrödt är, i tid tillkänna gifwa, när smedjo-kål och jern honom felas. Han måste draga försorg före, at åderbillar nafrar, såger, hugg-jern etc. altid måtte wara i godt stånd tillika med wagnar, kiärror och kiälkar, och ther hos alltid i beredskap hafwa hästskor, söm, hiulspikar och dylikt, när så omträngia skulle. (B., s. 91)

Det var ytterst viktigt att man kunde hålla exempelvis ”åker och gårds-redskap i godt stånd” så att inga förseningar skulle drabba näringen och att man hade:

en smedia, med thes inrede och tilbehör, jemwäl ock allehanda hiulmakare- och snickare wärktyg til hands, på thet, om något wid gården går sönder, man tå icke må nödgas genast skicka til staden eller på andra gods at låta laga och förfärdiga, hwad som felas. (B., s. 204)

Behovet av ytterligare specialistkompetens kunde tillfredsställas genom att man försåg sig med ett nätverk av ”bönder eller torpare



På våren försäkrade man sig att åderbillar och plogar var vassa. Målning av Johannes Rosenrod, 1437, i Tensta kyrka i Uppland. Foto: Håkan Tunón.

wid godset, som dylika handwærk förstå och lärdt, hwilka tå the wid gården til slika slögder brukas, afräknas theras arbete, på theras dags-wærken efter öfwerens kommande förut, tå the antagas” (B., s. 204). En för alla parter tämligen bra lösning.

Särskilt under vinterhalvåret så inkluderar hemgårdens sysslor alltså alla slags förberedelser inför odlingsårets vedermödor. Det är viktigt att säkerställa att alla redskap hålls i bästa skick. Broocman framhåller att man vintertid måste:

låta folcket hemma hugga wed, klyfwa fång, hwässa och rensa stafwer, barka timber, förfärdiga allehanda träredskap, som skal nyttias så wäl inne i huset, som utom och i trädgården, såsom allehanda större och mindre stegar til at stiga på, til arbetswagnar och hökiärror, plogar, åder, harfträn, trädgårdskrattor, refsor, sicktar, korgar, hämte-säll och om the thet förstå, flätade sängar, som wingåkrarnas och Wreta-Closters sängiar, hwilka senare långt bättre, starckare och fastare äro än the förra: The måste ock spänta sönder tilräckligt tyre eller torrwed, som man kan bruka til stödiande om wåren och elds uptändande hela året igenom, binda not och allehanda fiske-nät så kunna the ock giöra halmband tilreds til nästa anden och skiördetiden hwarest brunnar och pompstäckar äro, måste the med halm wäl omlindas och förwaras, at ingen is får sättia sig uti them, isen bör ock borthuggas kring brunnar och kiällor, at hwarken folck eller få, i synnerhet dräcktige sto och tunga kor ej måge therpå slinta, falla och taga skada, som lätteligen och ofta nog annars kan skie. Så förgäter ock en omtänksam hushållare thenna tiden ej eller at låta fåga skorstenarna, morgon och affton låta se effter then dräcktige fånaden, samt nu något sparsammare fordra gässen. (B., s. 99–100)

Under mars var det bråda tider att se till att åkerredskapen är färdiga för säsongen, åderbillar och plogar ska vässas. Dessutom ska man börja plocka undan vinterredskapen och ”under tak wäl förwara”. Man bör även låta barka och bereda hudar (B., s. 102).

Husmodern är den som har ansvar att i förväg låta:

förfärdiga allehanda husgeråd och nödiga redskap, såsom liar, skiärer, hackor, spadar, räfsor och andra förnödenheter, at hon hafwer them i förråd, på thet när thet ena går sönder eller förkommer, hon tå må hafwa thet andra i stället. (B., s. 80)

Det är också viktigt att:

Hon winlägger sig i sitt hushåld serdeles om lin- och hampeplantering, och när the äro mogna, låter hon them uptaga, röta, bråka, häckla etc. och sedan af pigorna wid the långa qwällar, när the eljest ej hafwa stort at giöra, til garn och trå spinna; thet hon omsider, effter wederbörlig beredning, låter wäfwä hemma eller hos Linwäfwaren. (B., s. 80)

Under april samlar man björkris till kvastar så det räcker för hela året. Man ska också se över byggnaderna och deras hus och "ofördrögeligen reparera låta" (B., s. 103). I juni är det dags att ordentligt vädra kläder och liknande. Har man *rigor* eller *rior* (en byggnad för torkning), hö- och kornlador, etc. så är det dags att rensa dem och förbättra dem. Man kan också passa på att nattetid vädra källare, kornbodar och spannmålsvindar (B., s. 106). Under augusti besiktigar, förbättrar och lagar man tak, ugnar och fönster (B., s. 108). Reparationer och underhåll är återkommande aktiviteter under hösten. Det gäller både byggnader och inventarier. Åkerredskapen ska ställas undan och förvaras. Man ska också bränna tegel och hampa och lin ska rötas, bråkas och häcklas. Ullen kardas och spinnes. Bistockarna skattas och vax ska smältas. Ute i markerna ses gärdesgårdarna över och repareras och där behov finnes dikas det (B., s. 109). Under november bör man dessutom feja skorstenarna ordentligt och fönstren repareras. Inför vintern lagas och färdigställs vinternoten, båtarna dras upp och åk- och körredskap lagas (B., s. 111). Under december ska bistockarna



Kvinnorna skäktar (t.v.) och bråkar (t.h.) linet och därefter ska det häcklas och spinnas. Ur Petrus de Crescentiis, New Feldt und Ackerbaw, tryckt 1583.

ansas och fisk- och fågelnät bindas. Man bör vidare gå igenom och komplettera hushållets arsenal av järnredskap, som navare, hammare, borr, såg, etc. Broocman betonar också att allt som ruttnar, som sågspån, löv, mossa och liknande ska blandas med dyngan i fågården, rimligen för att skapa bra gödning till åker och trädgård (B., s. 112).

Husmodern måste på sommaren vid vackert väder "låta vädra sängklädren, och klappa wäl ut them med kiäppar, Linne- Siden- och ylle-tyger, på thet the blifwa igenomwädrade och för mahl præservede" (B., s. 82). Broocman har också skrivit ett långt avsnitt om färgning av olika slags tyger samt bortagning av fläckar från kläderna (B., s. 616–639), men annars är det generellt sett ganska få referenser till den mjuka slöjden. På några ställen konstaterar han att linet och ullens ska beredas, men annars verkar tyger och kläder dyka upp från ingenstans.

Vad gäller slöjd och hantverk markerar Broocman annars att man ständigt ska se till att utnyttja tiden. Exempelvis bör kolaren under kolningen utnyttja väntan till att förfärdiga redskap och andra slöjdprodukter. Tiden får inte förspillas på lättja (B., s. 524), vilket ska vara kännetecknande för hela tillvaron utifrån Broocmans lärdomar.

Livsmedel och livsmedelshantering

Även om husbonden hade ansvar för gårdens produktion så hade husmodern ansvaret att säkerställa att det fanns tillräckligt med livsmedel för gårdens behov för hela året. Därmed ansvarade hon för att alla livsmedel som gick att konserveras och sparas blev omhändertagna och utnyttjade på bästa vis. För husmodern var därför sommaren en hektisk tid för att försöka fylla förråden inför vintern, också genom inköp:

Hon måste i rättan tid förse sig med thet, som behöfwes i köket; om sommaren tilreda allehanda salater af gurkor, rödbetor och annat; Dels insylta, dels torcka åtskilliga slags träfruchter; Insalta, röka, eller med ättickia, lagerbärs-blad och kryddor uti små ottingar inlägga och marinera allehanda slags fisk. Giöra saltgrönt kiött och lägga sig til allehanda rökta perzedlar hon måste ock kiöpa in i huset allehanda slags torrisk, såsom stockfisk, böckling, långor, flundror, på thet hon, när någon främmande gjäst oförmodeligen kommer, alltid må hafwa något i förråd, at jemte andra rätter sättia fram för honom. (B., s. 79)

Den sjätte avdelningen (s. 433–483) av hushållsboken omfattar kokkonsten och utgör en receptsamling för hur man kan bereda olika maträtter. Denna avdelning avslutas med hur man bereder tvål och såpa. Den nionde avdelningen (s. 560–593) handlar om brygning av öl, beredning av ölättika, bakande och brännvinsbrännande samt ljusstöpande och sjudande av tvål och såpa. I den tionde avdelningen skildras beredning och kryddning av vin samt beredning av vinättika. I övrigt är uppgifter rörande konservering av livsmedel mestadels utspridda i de olika avdelningarna. Mer ingående frågor rörande kokkonst beskrivs i Christina Fjellströms bidrag i bokverket.⁸

Vintertid fortsätter man att tröska den säd som ännu är otröskad och ser till att



Humle (Humulus lupulus). Ur Petrus de Crescentiis, New Feldt und Ackerbaw, tryckt 1583.

kontinuerligt vända den så att den inte fukt-skadas och blir dålig. Eventuellt överskott bör alltid försälgas på marknaden (B., s. 98, 99). I mars är det dags att brygga öl och humla det ordentligt med "Brunswigs eller ock god Skiedwi humla". Sådant öl förvarat i en god iskällare "håller sig hela året öfwer, och är hälsosamt och angenämt at dricka". Vidare kan man passa på att "flitigt låta bränna brännwin". Man bör även baka bröd och skorpor som då ska ha förutsättning att hålla sig hela året (B. s. 102). Under sommaren, särskilt om det är varmt, är det viktigt att man nogsamnt granskar sin mat- och ölkällare så att inte öl, ost, saltkött, fläsk etc. blir skämt. Den sparade surdegen måste nogsamnt saltas så att inte det bakade brödet ska mögla. Man måste också flitigt omskyffla sitt spannmål för att



Mjölkning och därefter kärnas grädden till smör. Ur Petrus de Crescentiis, New Feldt und Ackerbaw, tryckt 1583.

försäkra sig att det inte blir dåligt (B., s. 107). Det är en aktivitet som Broocman tenderar att återkomma till om och om igen under året, vilket inte är konstigt eftersom spannmålen utgjorde en nödvändig faktor för människornas överlevnad.

Under sensommaren och hösten så utgör således också tröskningen av säden (och den kontinuerliga omskyfflingen av den) en viktig och återkommande syssla. Nekar (sydsv. för kärve) av åkerns säd bör lagras tätt för att väl få rum i ladan i väntan på tröskningen. Under augusti bör man börja salta in smör för resten av året. Broocman menar vidare att om man samlar ägg i nedan så ska de hålla, särskilt om de ”i kli, aska eller agnar inläggias så at then spetsiga ändan wändes utföre altid, hwarftals läggias the, emellan hwart hwarf läggas kli, aska eller agnar och så widare tils kiärrillet fult warder” (B., s. 108). Under hösten ska man mälta flitigt och salta kött och nu kan man börja mala (B., s. 110). I december bakar man ett ansevärt förråd av bröd och Broocman tycker att man ska mälta mycket och att den malt som får stå ger starkare smak vid bryggningen (B., s. 112). Man behöver också besiktiga sina förråd. Broocman påtalare exempelvis att:

Then inlagda winter-fruckten uptages, och som ofwan förmålt är, visiteras, hwad någon åkommo eller rutenhet fådt, borttages, men hwad friskt och godt är, inläggtes åter, sedan thet wäl aftorkat är, och tiltäppes så, at wäl luftten, men icke råttor och möss kunna komma thertil. (B. s. 112)

Man ska även undersöka sina sädesvindar och kornbodar och se till att de inte är åtkomliga för fåglar, som ”sperfwar och tärtingar” (B., s. 112). Det gäller generellt att skadedjuret kunde orsaka betydande skada och föga förvånande så presenterar Broocman olika lösningar på sådana problem. I sädesbingen kunde ”matkar” (larver), ängrar och annan ohyra förekomma, men man kunde prova att:

1. Släppa höns på sädes-bingan, ty så lenge the finna en matk, äta the intet af säden.
2. Ett tomt kiärril mitt uti säden satt; samt ett med fläsk smordt bräde följa matkarna ock efter.
3. På siewa golfwen under säden strös aska af grönskande ek, ther af dödas all ohyra.
4. Wid en sida lägges fläsk-swäl, eller salt-laka efter swinkött, til hwilken all matken drager sig, som til ett gästabud, och kan borttagas. (B., s. 302)

Mot råttor och möss i spannmålsbodar rekommenderar Broocman katter, igelkottar och

allehanda goda fällor, särskilt ”snälla watn-fällor”. Små kakor gjorda av 2 delar arsenik eller 1 del fint sönderstött glas och dubbelt så mycket vetemjöl som sedan blandas med vatten. Av degen görs små kakor ”hwaraf the mästerligen äta sig til döds”. Arseniken kan möjligen bytas ut mot osläckt kalk och lite socker eller bittermandel. I deras hål kan man strö pottaska som ska döda dem. En kanske något mer magisk metod för att bli kvitt dem är att: ”tag ett rätt-hufwud, drag huden af, och lägg hufwudet, therest möss och råtter gå, så löpa the alla flugs ther ifrån, liksom the woro förtrollade, och komma aldrig igen” (B. s. 302).

Broocman menade vidare att syrsor i huset kunde orsaka problem genom att de bet sönder vantar och strumpor, men man kunde bli kvitt dem genom att koka gröt av rovor och mercurium (troligen kvicksilver). En mildare bekämpning var att lägga fram sura aspkäppar, vilka de skulle äta och dö av (B., s. 302).

Medicin och medikamenter

Vid denna tid var antalet läkare och apotek synnerligen begränsade och de som ändå fanns var placerade i städerna⁹, så Broocman rekommenderar därför en del insatser för att inrätta gårdens husapotek. Det är husmoderns plikt att se till att gården och ingen av dess personal saknar läkemedel:

Siuknar någor af hennes folck, så måste hon sörja före, at then samme niuter ej allenast sin nödiga mat och dryck, utan ock medicamenter, och icke förr gå til sängs, än läkemedlen blifwit patienten tilhanda stälte. Thetta är icke allenast likmätigt med hennes Christendoms-plicht, utan hon förwärfwar sig och härigenom kärlek hos sina betiente. (B., s. 77)

Det som fanns att tillgå var mestadels sådant som kunde samlas in i gårdens omgivning eller i undantagsfall köpas in på marknader eller apotek. Det handlade om att samla på

sig ett förråd som räckte till för gårdens behov, både vad gällde åtgång och sortiment. Hur man tänkte inom 1700-talets humanmedicin beskrivs mer ingående på annan plats.¹⁰ Man var också tvungen att försäkra sig om att det fanns tillräckligt med botemedel även för husdjuren eftersom situationen för veterinärmedicinen var troligen mer outvecklad.¹¹ Det som fanns att tillgå var olika växt- och djurprodukter som liksom allt annat följde en årscykel.

Vintertid vilar växterna så då finns inte mycket att samla in, men när växtsäsongen inleds börjar också säsongen för insamling av medikamenter. Under april är det dags att samla björksav för att det ”renar blåsan, niuran, lungan, lefren och miälta, skal ock förtaga fläckar, om man twår ansicket ther med” (B., s. 103). I maj när floran vaknar på riktigt konstaterar Broocman att:

Nu måste man allehanda örter och krydder samla och torka up, hwilka man om wintertiden blandar ibland fodret åt Creaturen, och skal wara them i synnerhet til lungans styrkande hälsosamt och godt. Om man i thenna månaden uphämtar, samlar, torkar the gula blommor och blomster, blandar them ibland fodret och gifwer om wintren åt mjölke-koerne, så skal man mit i wintren kunna hafwa gult smör. Wägar och broar måste nu ansas och förbättras, samt giärdslegårds syn hållas i hwad stånd the äro. (B., s. 105)

Under våren och försommaren skulle man även samla nässlor och andra örter som kan blandas med olika sorters halm till ett hälsosamt foder (B., s. 103). Broocman markerar också att man under oktober bör tillreda ”allehanda sunda kryddewiner af ålands-rot, rosenmarin, Salvia, malört, ingefära etc.” (B., s. 110). Broocman beskriver också en stor mängd medicinska brännviner som man bör tillverka för deras hälsosamma effekter. Han skildrar exempelvis enbärs-, kalmus-, kumin-, kvanne-, lavendel-, rönnbärs-, salvia-,

tallstrunt- och till och med myrbrännvin samt naturligtvis brännvin med en massa sammansatta kryddkombinationer (B., s 80–85). Dessa brännviner återkommer sedan i Broocmans listning av huskurer i den trettonde avdelningen i hushållsboken (s. 663–728). Där beskriver Broocman huskurer mot en mängd olika åkommor och i den fjortonde avdelningen (s. 729–772) ger han mer ingående beskrivningar av inhemska växter lämpliga för huskurer. Sammanlagt beskriver Broocman 31 medicinalväxter i det kapitlet och han skildrar exempelvis växter som gentiana (*Gentiana*- och *Gentianella*-arter), kardbenedikt (*Cnicus benedictus*), lavendel (*Lavandula*-arter), libbsticka (*Levisticum officinale*), malört (*Artemisia absinthium*), mästerrot (*Peucedanum ostruthium*), tobak (*Nicotiana tabacum*), vinruta (*Ruta graveolens*), vänderot (*Valeriana officinalis*) och ålandsrot (*Inula helenium*). Samtliga omnämnda växter har en plats att fylla i medicinhistorien.

Broocman rapporterar vidare också om de medicinska egenskaperna hos en del djur. Han refererar bland annat till att den älg som fällt i slutet av augusti och början av september spelar en medicinsk roll ”om kloen på vänstra bakfoten straxt afhugges, medan diuret lefwer, skal then wara ganska hälsosamt för then, som har fallande sot eller plågas af krampe- och sene-drag, somlige taga heldre then högra kloen, men then måste wara af en Elgoxe”. Även hornen och senorna ska vara användbara inom medicinen (B., s. 108). En mängd andra djur rekommenderas av Broocman mot olika sjukdomstillstånd. Exempelvis menar han att:

Biörne-galle intagen i warmt watten skall göra godt för fallande-sot. Biörne-galla skall ock göra godt för kräfwetan och sår, som fräta omkring sig, när thet smörjas ther med, och jämwäl för tande-wärck. Högra ögat af en biörn uptorkadt, och hängdt på barn, säges fördrifwa all räddhoga, hwar med the i sömnen plåga öfwerfallas. (B., s. 549)



Ålandsrot (*Inula helenium*). Ur *Petrus de Crescentiis*, New Feldt und Ackerbaw, tryckt 1583.

Vargen betraktades som ett skadedjur men den bidrog också med en hel del värdefulla ting som naturligtvis vargpälsen, men i medicinen skulle även ”hiertat, lefren, tänderna, istret, benen, huden, tarmarne och träcken” vara värdefullt (B., s. 552). Rävens ”lunga är bepröfwad läkedom, när hon är torkad och pulweriserad, för twinesot: jämwäl sönder-smålar theas blod stenen, och then utdrifwer (B., s. 554). Grävlingfett ska kunna användas mot ”förryckta leder” (B., s. 554). Haren var att betrakta som ett veritabelt apotek:

Unge Marts Harar skurne utur moderlifwet, och till pulfwer förbrände, när the intagas i Körsebärs watten, säjas the hielpa emot fallande soten. Jämwäl skall pulweriseradt hare-språng hielpa för colic. När en hafwer swullna mandlar, skall han smörja sig bak om öronen med harefett. Harelunga tienar för kikhosta och ande-täppa. Hjernen gör at barnen utan swårhet få tänder, när man ther med gnider theas tandekött. Hare-träck intagen hielper

för sten. Håren stilla näse-blod, när man stoppar them i näsan. (B., s. 552)

ODLING PÅ ÅKER OCH TRÄDGÅRD

Broocman lyfter i hushållsboken föga förvånande flitigt fram åkerbrukets ”förträffeliga värde och nytta” och att det bör skattas högt av tre skäl:

1. För then ther af flytande ärliga och Christeliga näring.
2. För thes nödvändighet och härliga nytto.
3. För thes angenäma behagelighet och liufighet: Ja åkerbruket är thet rättmätigaste och nyttigaste arbete och bemödande, som en menniskia någonsin företaga kan. (B., s. 54)

Hela andra kapitlet berör åker- och ängsbruket (B., s. 180–315). Han poängterar att: ”Åker- och landbruk är lika som en Moder för alla andra wärf och handteringar, och när ther med alt

lyckeligen och wäl tilgår, så befinna the andra såg ock icke illa” och ”at man i werlden omöjliggen kan then umbära eller förutan wara” (B., s. 55). Broocmans entusiasm för åkerbruket är det således inget fel på och det finns många tämligen omfattande beskrivningar i hushållsboken av olika aspekter på åkerodling. Rörande husbondens plikter framhåller Broocman att:

Åkerbruket anbelangande, måste han noga hafwa sig bekant, arten och beskaffenheten af jorden, så at han wet, hwilket åkerstycke fordrar mycken eller liten gödning, eller wil på thetta eller annat wis handteras, och the effter måste han *regulera* sädes-kornet; Helre må han bruka få åkrar, at the ei måge lida någon brist på nödwändig gödtsel. (B., s. 68)

Då som nu var det åkerjordens innehåll av näringsämnen som avgjorde skördarnas storlek och det handlade således om att optimera spridningen av gårdens gödsel till åkrarna så långt den räckte. Broocman återger en mängd olika erfarenheter från experiment med alternativa gödningsmedel och metoder att stöpa

En något utopisk skildring av åkerbruket. Riktigt så här såg det nog inte ut på åkrarna under 1700-talet. Jean Eric Rehns tuschlävyr över arbete på åkern från 1749. Foto: Nationalmuseum.



såden i olika gödande vattenblandningar i syfte att få bättre grobarhet. Man försökte med exempelvis salpeter, pulvriserade gethorn och blötläggning av gammalt skräp som ”man på gator och gränner finner af allehanda benknokar, skinlappar, pennar, gamla skor, horn, häst hofwar eller ko-klöfwar” (B., s. 260–269).

Det gällde att ha kunskap om sina åkrar och deras respektive kvaliteter och gödningsbehov. Under hela året ska man iakta sina åkrar och förutsättningar och svagheter för att sedan på vårvintern göra sitt yttersta för att förbättra sina möjligheter. Broocman rekommenderar att gödseln körs ut på åkrarna i februari och att man vinnlägger sig om att särskilt sprida den över de kala och ofruktbara fläckarna på åkern som man iakttagit tidigare. Vattensamlingar leds bort och man bättrar på dikena. I mars huggs svedjeland och i april bör man så ut ”korn och vår-säd, hafra, ärter och böner, lins, hirse, mus-ärter, vår-råg och vår-hwete” och sätta potatis (B., s. 103). När vårsädet väl var förbi skulle man även plöja upp trädesmarken och gärna så linet och rovorna. I juni kan man bättra på gödslingen och i juli sås vintersåden och svedjeland bränns. Åkerbrukets högsåsong var naturligtvis augusti:

Ute på marken skäres nu med drifft och flit allehanda slags säd och inbärgas til huse. Innan sädes-rågen mäjes, måste man tilse, at then har sin fullkomliga mognad, hwilket wid alt sädeskorn bör i ackt tagas, hwarom på sitt tilbörliga ställe widlöfftigare skal omtalt och handlat warda, sädes-rågen uttryskas, sömlige mena, at then gamla rågen skal wara bättre til sädes-råg än then nya, säjandes, at om icke regn kommer straxt man sådt, skal then nya rågen ej sätta goda och fasta rötter, swedieland sås i rätan tid, lin och hampa upryckes, ärterna uphackas så wäl som böner, höstsädet sås. (B., s. 107)

Såden tröskas och efter skörden kan man släppa husdjuren på brådden. Man måste dock

se till att inte getterna kommer in bland rågen och vintersåden. Under hösten plöjs åkrarna åter upp, vetet sås och svedjelanden huggs. Detta var dock ett bruk som man började ifrågasätta alltmer eftersom skogen började få ett allt större värde och Broocman konstaterar: ”At Swedia hafwer ock sin ganska stora nytto med sig, och skier på åtskilligt sätt” (B., s. 210). Samtidigt framhåller han att:

Intet är för skogarne skadeligare, än thet öfwerflödiga swediandet, hwarigenom the så mycket mera blifwit medtagne och förminskade, samt widare förminskas och omsider utödas skulle, om sådant ännu icke förekommes, som icke allenast telningar, then späda och unga skogen tillika med then gröfre afswedias, utan ock matjorden, theräst then är klen och ringa, särdeles uppå hedar och stenig marck, bortbrännes, och skogen sedan mycket sent igenwäxer. (B., s. 418)

Att kunna skilja olika markslagen åt genom hägnader och därmed under vissa perioder hålla husdjuren borta från dem var en förutsättning för att försäkra sig om ett gott utfall.

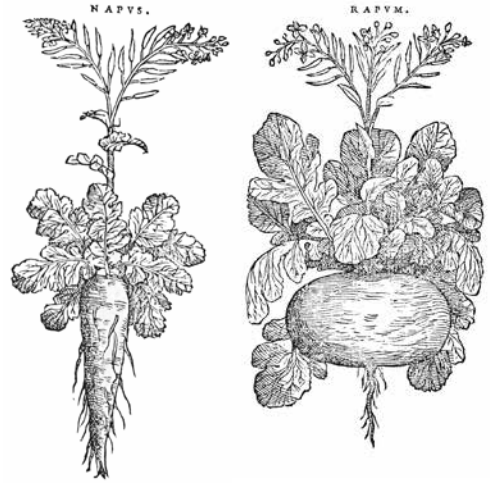
Sedan wi uti föregående om åkers afdelning handlad, wil nu wara nödigt, at äfwen något om thes förwarande med hägn och stäng nämna, emedan sielfwa nödwändigheten fördrar, at så förwara åkrar och ängiar, at icke hästar, boskap och swin eller andra Creatur them någon skada och men tilfoga. (B., s. 190)

Även trädgården följer ungefärligen samma årsrytm. Broocman framhåller att om man inte har ”penningar öfwerflödigt” så bör man se till nyttan snarare än nöjet när man anlägger sin trädgård (B., s. 68). Broocman beskriver föga förvånande såväl nyttoväxterna som prydnadsväxterna och skildrar därmed köks- och örtagården samt fruktträden. I hushållsboken tillägnas trädgårdsodlingen hela fjärde kapitlet (B., s.

362–403), vilket till tämligen stor del utgörs av en direkt översättning av trädgårdsavsnittet i Julius Bernhard von Rohrs *Vollständiges Hauswirthschaffts-Buch [...] från 1722*.¹² Trädgårdsåret inleddes med beskärning av bärande träd under januari–mars och därefter ympningen som skulle ske i mars:

I fruckt-trärgården måste man nu ympa ymp-qwistarna: Somlige skiära af ymp-qwistarna en half dag för Nyttningen, gräfwa så neder them i fet jord, tils 12 dagen eller i fullmånaden, och tå ympa the them. Til ymp-qwistar tager man them, som samma år utspruckne äro. Stammen klyfwer man gerad mit i tu, en twertumb diupt, från Norr til Söder, eller från Söder til Norr. Ymp-qwisten insättes wid Södra kanten, och måste man grant ackta sig, at barken ej kommer at læssas, hwarken på stammen eller ymp-qwisten, sedan klemas til med ymp-wax, eller thet som än bättre är, man gör en deg af fårskt kodyngia och lera, lägger thenna degen öfwer, och binder så wäl til rundt om med bast, hampa eller gammalt linne. (B., s. 103)

I köksträdgården skulle man nogsamt bereda odlingen genom att se över jordkvaliteten och tillsätta svartjord och gödsel samt börja så. Broocman rekommenderar att man kan börja så redan i mars–april när vådret börjar bli varmt, men att man ska vara noggrann med att täcka över odlingarna på natten för att inte frosten ska ta dem (B., s. 101). Jordloppor menar han att man kan bekämpa genom att strö aska, kolstybb eller lut på de sådda ängarna (B., s. 103). Under maj måste ogräset flitigt rensas i köksträdgården och om månaden är torr bör man vattna. I juni sätter man ut plantorna i köksträdgården och Broocman framhåller att de bör vattnas morgon och kväll med strömvatten, eller möjligen källvatten. Eventuella kålmaskar bekämpar man genom att sikta aska över dem (B., s. 105). Under sommaren fortsätter rensandet och vattnandet av trädgården. Något som skiljer sig något från



Kålsläktet är en grupp växter som är spännande för människan. Kål (Brassica oleracea), raps (B. napus) och åkerkål (B. rapa) har givit upphov till en mängd olika kulturväxter. Ur Petri Andreae Matthioli Senensis medici Compendium (1571).

dagens situation är att Broocman menar att i juli:

måste man nu oumgängeligen beställa sig en väcktare, på thet then ännu omogna fruckten ej må bortstiålas, och thet som än wärre är, träen derigenom ej må söderriwfas och offta aldeles förderfwat. (B., s. 107)

Träd som står i direkt solljus bör få frisk jord uppskyfflad över rötterna eller upp- och nersvänd torv för att skydda från sommarhettan. Slokande träd bör få dyngvatten eller vatten med bockblod i. Körsbären och vinbären ska plockas och ”win förfärdigas” (B., s. 107). I augusti skördar man rödlöken som torkas väl för att sedan förvaras över vintern på frostfri plats. När det gällde läkevaxter framhåller Broocman att:

I fullmånaden tå torra dagar äro samlas allahanda örter, som Ehrenpris, en förträffelig ört, at så in som utwärtas bruka, Salvia,

Mal-ört, Gråbo, Cardebenedict-blad. These blad torckas wäl, inläggas i ett tort käril, tätt och wäl tilsammans, så behålla the sin krafft, som annars genom lufften går bort och förminsкас, tå the mindre werkan hafwa. (B., s. 107).

Under september tas rovor och allehanda rötter upp och kålen skördas och Broocman poängterar att det bör ske "i nedanet" (B., s. 108). Det sista som skördas i köksträdgården är jordärtskockorna och därefter ska man blanda dynga och svart mylla och gräva om landen. I fruktträdgården plockas den senmogna frukten och:

Nu flötter man äple- päron-, kirssebärs- och andra träen, när löfwet är affallit, men icke i fult ny, annars är thet lika mycket när thet skier. Allehanda kärnar af god sort sättias nu i trä-scholan, at man effter hand hafwa små fruckt-trän at tilgå. Några hushållare råda at man sådant gjöra skal, the åren, tå träen ömnig fruckt burit. (B., s. 109)

I oktober ska "the utlånске växterne" bäras in i orangerier, valv eller källare och nogsamtskyddas från frost och köld. I fruktträdgården ska man också nu under slutet av säsongen försöka att utrota eventuella myrstackar (B., s. 110).

I hushållsboken presenteras några trädgårdsväxter mer ingående, vilket naturligtvis beror på deras ekonomiska värde – känt eller förväntat! Det handlar om humle (*Humulus lupulus*), tobak och färgväxten krapp (*Rubia tinctorum*) samt den nya grödan potatis (*Solanum tuberosum*).

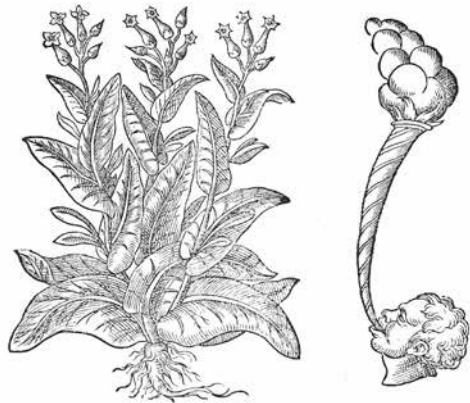
Humlen odlades på störor i humlegården och syftet var naturligtvis att humla ölet, att ge det beska (B., s. 286–293). Detta var således en värdefull och vida spridd växt och Broocman skildrar nogsam arbetet med att tillverka humlestängerna, förebygga ogräs, plantera och kupa plantorna. Han menar att humlestängerna bör göras av gran eller asp, men inte

av björk eftersom det skulle vara skadligt för humlen. Därefter skildras plockandet och hanterandet av humlekottar och naturligtvis även sjukdomar och skadedjur samt deras bekämpande.¹³ Intressant nog så menar Broocman att det är osannolikt att man förr i Sverige brukat malört (*Artemisia absinthium*) eller pors (*Myrica gale*) för att beska ölet (B., s. 286), vilket andra senare har menat.¹⁴

Tobak hade haft genomslag i Sverige sedan långt tidigare och i stor skala så förde de hemkommande militärerna från trettioåriga kriget med sig traditionen att suppa tobak, dvs. röka den. Broocman var tvehågsen inför tobaken. Den framhölls å ena sidan som en värdefull läkeväxt och å andra sidan som en skadlig vana (B., s. 235–246). Broocman skriver att:

Så nyttig och förträffelig, som Tobak är, tå thet måtteligen, rätteligen och som Medicin brukas, så skadeligit och skamligt är thet äfwen, tå thet alt för ofta och af alt för mångom skändeligen missbrukes. Skadeligit är thet för mångens hälsa. (B., s. 239)

Rökningen tar dessutom tid från andra viktigare sysslor och som nämnts tidigare var ineffektivitet inget som Broocman såg med



Tobak (*Nicotiana tabacum*) med en rökande gubbe (jfr. s. 1097). Ur Petrus de Crescentiis, *New Feldt und Ackerbaw*, tryckt 1583.

blida ögon. Broocman låter en mängd olika auktoriteter komma till tals både vad gäller den medicinska nyttan, dess skadlighet och nödvändig kunskap om dess odling, skörd och bearbetning.

Potatisen (B., s. 246–248) var en ny växt för Sverige och särskilt för Broocman och han konstaterar helt sonika att:

Emedan thenna växten är mig så wida obekant, at jag icke ännu haft tillfälle at then få se eller äta, mindre kunnat plantera, finner then icke eller nämnd uti någon Tysk hushålds-bok; ty har jag fördristat mig, at låna af Herr Salander then beskrifning och berättelse ther om, som uti hans Gårdsfogde Instruction *pag.* 159. sålunda lyder. (B., s. 246)

Potatisen började odlas i större skala av Jonas Alströmer (1685–1761) runt 1720-talet och hade alltså vid utgivandet av hushållsboken ännu inte nått Broocman. Den odlades redan 1658 av Olof Rudbeck d.ä. i Uppsala universitetens botaniska trädgård (det som idag är Linnéträdgården) under namnet *peruwiansk nattskatta*.¹⁵ Genomslaget som matgröda för potatisen kom dock först under senare delen av 1700-talet.

Krapp är en färgväxt som ger textilierna en vacker röd färg (B., s. 634–639). Broocman levererar såväl en botanisk som historisk skildring av växten och framhåller dess ekonomiska värde som färgväxt. Och belyser dessutom naturligtvis nödvändiga odlingsbetingelser för att lyckas med sin verksamhet. Han menar också att sommar-krappen är av bättre kvalitet och betingar ett högre värde än höst-krappen. Broocman lovordar kommersiell odling av krapp och menar att:

Nog! at en wälsignad skörd aftorkar swetten med mycken förnöjelse, och återgifwer med desto större ränta the gjorde omkåstningar. (B., s. 639)



Krapp (*Rubia tinctorum*) vars rot innehåller ett rött färgämne. William Woodville, *Medical botany*, vol. 2:t. 68 (1792). Peter H. Raven Library/Missouri Botanical Garden.

Den som odlar krapp kommer att få sin möda rikligt belönad enligt Broocman och även relativt fattiga brukare skulle kunna göra sig en hygglig slant om de satsade på krapp.

HUSDJURSPRODUKTION

Det andra väsentliga benet i det Broocmanska lantbruket är husdjuren. Han skildrar i hushållsbokens tredje avdelningen allmän kunskap om boskaphållning (kap. I), men djurslag efter djurslag, nötkreatur (kap. II–IX), hästar (kap. X–XIII), får (kap. XIV–XV), getter (kap. XVI), svin (kap. XVII) och fjäderfä (höns [kap. XVIII], kalkoner [kap. XIX], gäss [kap. XX], ankor och duvor [kap. XXI]) samt ett kapitel åt bin och biodling (kap. XXII).

Dessa husdjur kunde och kan bidra med en mängd olika nyttigheter för ägaren, såsom mjölk, kött, hudar, ull, gödsel till åkrarna och dragkraft för olika insatser. Det handlade om att ta tillvara alla tillgängliga resurser. Omfattningen, antalet och vilket djurslag man väljer för sin boskapskötsel varierar efter behovet och Broocman konstaterar att:

Hwad boskaps-skiötslen anbelangar, må han noga eftersinna, hwad slags boskap, i anseende til hans lägenhet honom bäst tienar, och huru många han förmår at hålla ei så mycket på sommarbetet, som förnelligast på winterfodret; han får ei wara så mån om mycket, som god boskap, och måste draga omsorg, at then tilböriligen och tilfyllest fodrad och skiött warder; Thet som ei mera kastar någon nytta utaf sig, må han helre låta slachta eller sälja, än fodra och föda thet odugeliga. (B., s. 69)

En viktig aspekt är just den mängd foder man har att tillgå till sin boskap, såväl vinter som sommar. Har man otillräckligt med betes- och/eller slättermarker blir det svårt att hålla boskap och under Broocmans tid så gällde fortfarande fenomenet att ”ängen är åkrens moder” (B., s. 305), det vill säga ången ger foder åt djuren som i sin tur ger gödsel åt åkern och utan gödsel får man mindre skördar. Foderbrist kunde således leda till matbrist. Broocman löste en del av sina egna problem med foderbrist genom att använda sig av drank från sin brännvinsproduktion och han fick ju också utökade rättigheter.¹⁶

Liksom så mycket inom lantbruket så handlar husdjursproduktionen om en mängd olika ansvar och aktiviteter året runt med att direkt eller indirekt sköta djuren. I januari och februari framhåller Broocman att man måste fokusera på att hålla såväl djuren som fodret varmt samt fodra dem måttligt. Extra foder rekommenderas åt tjuren så att han senare väl ska kunna utföra sina tjänster. Vid fint väder menar han att hästarna kan få motioneras

utomhus. Mot slutet av månaden tappar hästarna vinterpälsen och bör därför ryktas och skötas omsorgsfullt. Broocman lyfter också fram att många menade att man i januari-nymånen bör sko hästarna eftersom det ansågs bidra till goda hovar under resten av året (B., s. 99, 100).

Under mars månad måste man se över kalvarna och låta boskapen ”förlusta” sig ute i ”wackert varmt solskins-wäder”. Man bör nogsamt sköta och akta de dräktiga stona så att ingen skada vållas de kommande fölen. Denna månad börjar höns och gäss att värpa och Broocman betonar att det ”åligger dejan, at fliteligen se effter äggen, så at inga bortstulne warda” och att hålla hus och nästen i stånd (B., s. 102).

April blir en aktiv månad när även lamm, svin och kalvar får komma ut. Svinen ringas i trynen innan de släpps ut. Såväl tjur som hingst får nu göra skäl för sig hos kor respektive ston (B., s. 103). I maj följer klippandet av fåren och lammen skiljs från fåren, som ska mjölkas för att ge ost. Storboskapen bör behandlas med mästerrot, ålandsrot och lagerbär (*Laurus nobilis*) med salt och Broocman poängterar att djuren inte bör släppas på bete förrän solen är väl uppstigen på himlen och om det är tät dimma ska de inte släppas ut på bete överhuvudtaget. Stona och fölen släpps vid denna tid också ut på bete. De vingpennor som gässen släpper vid denna tid samlas in och sparas som skrivpennor.

Under sommarmånaderna får man akta djuren från för stark hetta och om de blir varma ska de inte få dricka för mycket och för hastigt, hellre lite och ofta. De stora svinen driver man ut så att de får simma. Även hästarna bör få tillfälle att simma under de heta sommarkvällarna. Kycklingar, gässlingar och kalkonungar som kläcks under sommaren bör man slakta och förtära när de är tillräckligt stora eftersom de ofta drabbas av ohyra. Nu gör man också kapuner av tuppsycklingar.

I slutet av sommaren kan man även slakta bockar, getter och får och alltefter vad skörden fortlider kan man släppa ut boskap, får, svin, kalkoner, gäss, ankor och höns på stubbgärdet för att äta upp sig (B., s. 106, 107, 108).

I september börjar man stalla boskapen och fåren ska tvättas och klippas så att man får fin ull. Svinen placeras nu i gödstian så att de växer till sig inför slakt och:

Redejan måste några dagar å rad för ut gifwa svinen smörgås med lagerbår at äta, så få the i köttet inga dinter.

”Dinter” eller dynt är larvstadiet av bandmask, en inälvsmask som även kan infektera människor. Broocman framhåller också att hästarna ska behandlas med ärthalm för att förebygga inälvsmask. Man måste dock fortfarande se till att getterna och gässen inte kommer in bland rågen eller vintersäden. Det är också dags att sälja av överflödet av höns, gäss, kalkoner etc. Under oktober ska inte boskapen släppas ut mer och gamla djur slaktas vilket även gäller andra djur som inte ska sparas. Gödsvinen slaktas i slutet av månaden och Broocman rekommenderar att fläsket saltas in eller säljs omgående (B.,

s. 109, 110). I november släpper man bagarna till fåren och bockarna till getterna samt månår särskilt om de ston som man bedömer vara dräktiga. Man kan skörda granris och ha till strö åt boskapen. Några höns kan förvaras i varma rum och ännu ett tag kunna värpa ägg till hushållet (B., s. 111). Under vintern kan man dryga ut höet till korna med havre-, korn och råghalm, men fåren blir ”magra och älendige” av halmfoder och kommer inte att kunna lammas så de behöver hö. Varje morgon och afton måste man noggrant kontrollera sina djur, särskilt de dräktiga eller ungdjuren. När det är is och halt så bör hästarna vara noggrant broddade om de gå utomhus (B., s. 112).

Den tredje avdelningen i hushållsboken skildrar husdjuren och deras skötsel (B., s. 316–361, se även s. 1032) samt ger en generell introduktion till veterinärmedicinen, vilken skildras mer ingående på annan plats i denna volym.¹⁷ Alla djurslag krävde sin särskilda hantering och skötsel och bidrog på sitt sätt till hushållet. I den sjätte avdelningen (B., s. 433–483) beskriver Broocman här och var hur djurens olika produkter kan nyttjas i en mängd olika maträtter.

Grisslakt. Blodet ombändertas (t.h.) och vatten för att skälla grisen värms (t.v.). Ur Petrus de Crescentiis, New Feldt und Ackerbaw, tryckt 1583.



Foderproduktion

Under sommarhalvåret kunde djuren beta i gårdens omgivning i hagar, skogsområden och andra betesmarker, men för vintern krävdes insamlat foder i form av hö och löv. Broocman lovordar Sverige med att:

Här och ther äro rike löfskogar och Jungmarker, samt saltings wall, hwar af boskapen wäl trifwes; hwilken, så snart snjön gått af om wåren, kan mätta sig af jung, i fall at höet är ändadt. (B., s. 316)

Omgivningens växtkraft producerade och producerar fortfarande värdefullt foder till lantbrukets djur och olika slags vilt.

Ängar och höförbättring: Ängarna spelade som nämnts tidigare en nödvändig roll i lantbruket som producent av hö till vinterfoder åt djuren och Broocman konstaterar att:

Uti Swerjet finnes, Gudi lof, så täcka, wackra, härliga och bärande ängar, som man någonsin wil se, och thet mäst uti alla provincierna landet igenom, ifrån Skåne ända up til Ångermanland, Jemtland och Westerbotn in til Lappmarken, så at, om the Swenska ängarna blefwo wäl wärdade, som the borde, skulle man öfwer gräs och hö föga orsak hafwa at klaga. (B., s. 305)

Broocman tillåter sig också en latinsk ordlek *Prata, quasi parata*, vilken egentligen inte går att översätta. Tanken var att det latinska ordet för 'ängar', *prata*, liknar ordet för 'beredda', *parata*, vilket ger en fin rytm och den ungefärliga betydelsen 'Ängar finns alltid tillhands' (B., s. 56). Han framhåller vidare att ängar finns av allehanda slag och kvaliteter, såsom "Hård-wall, Mässe-wall, Starr och Kiärrwall, afhwilka the första äro the bästa och hälsosammaste för Creaturen, the andra sämre, gröfre och obeqwämligare" (B., s. 305). Oavsett vilken typ av äng det är så kräver den skötsel för att den ska kunna leverera så mycket hö som möjligt. Broocman framhåller vikten av röjning:

Äng-rödning är högst-nödig, ängen må wara huru hon wil, så måste stenar, stubbar, stök, blader, qwistar, telningar, buskar, tistel, träd, orm-bunkar, ogräs etc., så wida möjligt är, utrotas och bortskaffas, och bör thetta skie, så ofta, som fordras hälst i nedanet, alrabäst om wåren i April månad, innan thet så kallade kråk-nedanet infaller, jemwäl ock om hösten i Michels-mässon-nedanet infaller. (B., s. 305)

Vidare poängterar han vikten av gödning för att utöka produktionen, samtidigt som han konstaterar att man i Sverige oftast inte har tillräckligt med gödsel ens till åkrar och trädgårdar (B., s. 307). Broocman lyfter också fram möjligheterna att förbättra både mängden hö och dess sammansättning genom att på ängen så in andra örter, gärna olika ärtväxter såsom klöver (*Trifolium*-arter) och esparsett (*Onobrychis viciifolia*) (B., s. 307–312). Broocmans enkla beskrivning över skapandet av en god äng är som följer:

Then som wil ett tienligt land til äng upodla, måste låta thet första året sommaren öfwer liggia i träde, sedan om hösten kiöra och wända thet samma. Wåren therpå sås thet med Hirse, böner eller hafra, andra året sås ther på Råg eller korn, och thet tredie brukas och kiöres thet med all flit, och harfwas, hwarpå änteligen sås godt hö- och wäplings-frö. Men skulle man så lenge ej kunna wänta, så kiöres jorden, thet odugeliga i henne utransas med skyflar och hackor, jämnas sedan och sönderrifwes wäl med en harf, när thetta skiedt, och jorden öfwer wintren af frost och sniö blifwit bruten och mör, sår man om wåren godt hö-frö ther uti, harfwar thet neder, hwaraf sedan blir god hö-wäxt. (B., s. 305)

Dikning av våta ängar är något som Broocman inte förordar eftersom de "ther af blifwa ängarna i lika måtto ofrukt samma" (B., s. 306). När man gödslat åkrarna i juni är det dags att:

begynna täncka på höebergningen. Aldra först måste man slå af starrängarna, och the

som liggia sidlänt eller när in til siön, emedertid får hårdwalshöet tid at wäxa och mogna. När wät-år är och ängiarna sidlänta, så at watnet står öfwer gräset, måste slotterkarlarne wada uti och slå af gräset, och med oxar föra up gräset, men är wallen och bottn så miuk at then ej bär Creaturen, så moste folcket, fast med mycket beswär, på häflar bära up gräset ur watnet, på höglänte parkar thet utbreda, och när thet tort är, i höladan införa, eller i brist af husrum, sättia thet i goda höstackar. När starr och kiärr höet är inbergat, tager man ihop med hårdwalshöet, och sist med giärdes- eller renhöet. I höanden får man ej söla eller ackta på månen, utan tå wacker torkwäder är med arbetet skynda thet fortaste man nånsin hinner och kan. I thenna och följande månaden, tå watnet mäst är uttorkat och utfallet, måste man se om och förbättra qwarndammarna. (B. s. 105)

I november strävar man att översila ängarna med vatten för att därigenom skapa bättre fodertillväxt.¹⁸

Lövfoder

Vid sidan av gräs och örter som foder spelade också lövfoder en mycket viktig roll och många olika slags lövträd var användbara som djurfoder. Särskilt under vintern behövdes lövhö för att livnära djuren. Det främst till fåren och getterna som lövfoder rekommenderas, både som nödfoder och för att det skulle vara hälsosamt. Broocman noterar att det är bra:

om man hafwer åt fåren förråd på löf af alm, ask, al, asp, biörk, pil och wide, hwilket måste wara hugget grönt och kraftigt, och mycket wäl torkadt. Humle-blad och refwor, rofwe- och rote-kål, samt halm och agnor af all slags säd, äro ock godt foder för fåren jemte höet (B., s. 341)

Detta är återigen ett exempel på hur man strävade efter att nyttja tillgängliga resurser på alla



Lövbrytning som smideskonst på porten till Rogslösa kyrka i Linköpings stift från 1275 av okänd mästare. Foto: Roger Svensson.

möjliga vis. Däremot konstaterar Broocman att alla inte hade förmåga att värna om resurserna på bästa sätt, ofta på grund av okunskap:

Lika wäld tillåter en oförständig Skogs-ägare sina wallhion at föröfwa på Skogen, och fälla hela tracterna af små Skog för getter, än skönt thessa Creaturen äro wäl hulpna, när the hafwa mossa och laf til födan; hwilken laf, om then ej finnes så tillräckelig neder på låga qwistar, kan wäl walhionet med en kratta nedertaga then efter nödtorfften af träns högre qwistar åt getterna, heldre än at thet skulle användas, som offta sker, 3. eller 4. dagars arbete på ett skönt byggnings-träds

kullhuggande för en hop laf skull, som thet hafwer på sig. (B., s. 520)

SKOGSBRUK

Det tredje benet i lantbruket är skogsbruket och det levererade både klenvirke till hägnader och redskap och grovt timmer till byggnader. Därutöver producerades kol, tjära och pottaska. Broocmans femte avdelning bär rubriken "Om Skogs-wäsendet" och första kapitlet utgörs av Konung Fredriks förordning rörande rikets skogar om nitton sidor. Därefter följer kapitel om alm (*Ulmus glabra*), ek (*Quercus robur*), en (*Juniperus communis*), ett samlingskapitel om lind (*Tilia*), lönn (*Acer platanoides*), björk (*Betula*), al (*Alnus*), ask (*Fraxinus excelsior*), pil (*Salix*), rönn (*Sorbus aucuparia*), asp (*Populus tremula*), ett om tall (*Pinus sylvestris*) och gran (*Picea abies*), ett om slån (*Prunus spinosa*), nypon (*Rosa*) och brakved (*Rhamnus frangula*) och avslutningsvis ett om hur man drar upp vildapelstammar.

Broocman framhåller att almvirke är "ganska nyttige wid Skeps-byggerier, til Skepsköhlar, pumpe-rännor, Lavetter, samt alt arbete under watn, äfwen ock til skåp, kistor, och annat dylikt arbete inne i husen, som ej kommer at lemnas uti fria luften" (B., s. 424). Föga förvånande lovordar han ekvirkets egenskaper:

I watn blifwer thet swart och hårt som sten, til skeps-byggerie är thet oumgängeligt, äfwen så för Juhlmakare etc. Til syllar under byggningar, til stolpar och dylikt är thet för sin warachtighet skul oförlikneligt. Af ekar sågas ock ekebräder och planckor, som tienar til allahanda snickare-arbete, bord, skåp, stolar etc. etc. och är både wackert och durabelt. Sägspån af ek brukas äfwen med stor nytta i färgare-konsten, och hålles then för then bästa, som är af the ekar, som fällas emellan Påsk och Midsommaren, tå mästa

saften finnes uti them, som färgen meddelar och gifwer. (B., s. 425)

Eken gör nytta också genom sin produktion av ekollon, vilka "äro förträffelige at ther med giöda swin, hwilka af ollon få ett wälsmakande kiött och späck" (B., s. 426).

Envirket har goda egenskaper och god hållbarhet och lämpar sig därmed väl till gärdesgårdsstöror och liknande. Det passar också som slöjdmaterial. Broocman breder dock främst ut sig över dess medicinska nytta:

Thet är ett härligt och hälsosamt träd, en ädel wäxt, som för sin stora nytta wäl må kallas ett balsamiskt Ceder-träd, en swett- och urin drifwande sassefras, the fattigas panacee, hwar til the sin tilflyckt kunna taga wid allehanda mage- bröst- och krops krämpor, ja, thes stäse grönskande balsamiska natur hafwer ock persuaderat monga medici, at som en universal-medicin bruka the afenebär beredde salia wid hwarjehanda, i synnerhet kalla, siukdommar. (B. s. 426)

Om man tvättar håret med lut av eneaska så "fördrifwa gnetter och löss, förekomma hufwudwärk, skärpa synen, stärka minnet, och fler härliga dygder och wärkan (B., s. 427).

Lindens ved är mjukt och lämpar sig till bildhuggeri och "Thes löf är begärligt och hälsosamt för Creaturen, och är godt äfwen at strö ibland gödsel, ty thet rutnar och fermenteras lätteligen" (B., s. 427-428). Björken är väsentligt hårdare och Broocman konstaterar att björkved är den bästa veden (B., s. 428). Han bedömer även att alved och alris är ett "godt bränsle, hettar och wärmer starckt". Veden är hård och hållbar och särskilt användbar till byggnader vid vatten. Almasur är lämpligt till vackra snickeriprodukter (B., s. 428). Asklov ska vara gott och hälsosamt som foder åt kreaturen. Broocman beskriver asken som ett "tämneligen segt, fast och hårdt träd, så at nästan intet hugg biter ther på, när thet är rätt tort wordet". Det passar därför till slädar, vagnar och andra redskap. Medicinskt ska det vara svett- och urindrivande och

hjälpa mot syfilis (B., s. 428). Om pilen omnämner Broocman egentligen inte mer än att pilträdet ska beskäras vart tredje år för att få såväl lövfoder som bränsle (B. s. 429). Även asplöv är ett värdefullt lövfoder men Broocman har ingen hög uppfattning av aspen som bränsle. Han framhåller dock att virket är lämpligt för en del svarvningsarbeten och sadelmakeri (B., s. 429). Rönnen lämpar sig också som svarvning och snickeri, men annars är det bären som är det viktigaste, både för att göda kramsfågel och tamhöns. Broocman menar dock också att "Af samlade runnebär brännes ock ett kosteligt, starckt och hälsosamt brännewin, andra bryggia ther af ett sundt och delicat dricka" (B., s. 429). Broocman skriver att:

Skogarne här i Sweriget bestå merendels af Tall och Gran, täcka och wackra träd, som både winter och sommar stå gröna. Hwad tallar angår, så delas the uti Går-tallar och Kiärn-tallar eller furu-tallar. (B., s. 430)

Tallar passar utmärkt till "Mast-träd, Skeps- och Hus-timmer, Såg-timmer, Plankor, Bräder och hwarjehanda annat". Tallvirke som inte passar för annat ändamål gör sig väl som ved, särskilt till "brygge- kok- och bakwed etc." och av rötterna kokas tjära och beck. De unga tallskotten – tallstruntarna – utpekas som nyttiga och Broocman rekommenderar både "ett skiönt Talstrunte-bränwin, och ett hälsosamt dricka" och ett balsamiskt te "för människans kropp hälsosam" (B., s. 430). Även granen levererar en värdefull ved och Broocman framhåller att "Sielfwa trädet duger til sågtimmer, warandes granplankor släta til golf i wånings rum longt täckare och blifwa whitare än the af Tall". Såväl tall som gran bidrar också med värdefull kåda till nytta för hushållet och medicinen, särskilt för tillverkning av plåster. Broocman skriver att:

uti hela Norrlanden och Westerbotn, hwar-
estwan för Gefle stad intet Apoteque är at

tilgå, så gör almogen sielf plåster af gran- och tallkåda, thet the bruka med stor nytta på allehanda swära utwärtens sår och skadar, och äro dymedelst ofta rätt underbara curer giorda. (B., s. 430)

Husbondens ansvar för sin skog är att säkerställa att ett tillräckligt virkeslager finns tillgängligt och att man inte slösar med skogen:

För skogarne måste han [husbonden] draga omsorg, at the icke utrotas, förödas och the bästa träen uthuggas, utan allenast så mycket, som til nödwändigt timmer och wedbrand i hushället kan erfordras, på thet skogen altid för honom och hans efterkommande må kunna wäxa til igen. (B., s. 69)

Både husbonden och skogvaktaren måste "för öfrigt grant ackta all skogen, så at ingen wed, timber, gårdsel, stafwer etc. skiäles". Främmande människor som tar ved och virke eller skadar skogen avsiktligt eller oavsiktligt markeras av Broocman som ett stort problem. Vad gäller en värmande eld framhåller han att "Ingen eld bör tendas up i skogen, samt at annat dylikt, hwarigen om skogarna kunna lida skada måste strängeligen förbiudas" (B., s. 69). Om någon avsiktligt tänt eld på annans skog så ska personen "straffas med spö och ris slitande, eller en månads fängelse wid watn och bröd samt fylla skadan" (B. s. 419). Kolning, överdrivet svedjande och skogsbyte med getter kan göra stor skada på skogen om man inte iaktar försiktighet. Broocman har synpunkter på omdömeslöst nyttjande av skogens resurser:

Thet missbruket, som sker med näfwer-tagande, och Skogs fällande för getter, är ock icke ringa. Är thet icke en stor skada, för 3. eller 4. stycken näfrar, at kullfälla ett björke-träd, tienligit till hammar smedje-skafft och thylik redskap, och sedan låta thet ligga at förrottna, eller ock hemföra thet at lägga på elden? (B., s. 520)

Att man med nonchalans fällde ett helt träd för relativt små vinster för hushållet tilltalade

inte Broocman och om resursslöseri skriver han att:

Likaledes förfar en i Skogens missbrukande tamder⁹ ganska obetänkt till at taga löf åt fåren. Ser han några löf-qwistar på en biörk, skoner han henne icke, hon må wara stor eller liten, utan ned hugger både små och stora träd, them han gemenligen låter ligga qwar wid sina stubbar till at förrotna. Men at rödja bort en hop buskar på en tienlig ort i skogen, ther han årligen kunde få några lass hö åt fåren, och then inhägna, besparandes i thet stället biörke-skogen, thet will han icke en gång tänka på, och ännu mindre göra sig et så nyttigt besvär. (B., s. 520–521)

Att mer hållbart bruka sina resurser och att långsiktigt planera sitt nyttjande är något som Broocman förordar.

Året i skogen

På vintern när lantbruket ligger i träda och trädens sav är nere i rötterna är det dags att fälla träd och ”hugga, utföra och flitigt hemföra årsweden”. Det gick åt stora mängder ved att värma husen och till köket, bakugnen, bryggande och kalk- och tegelugnar, etc. Men man skulle också hugga byggnadstimret och Broocman menar att det inte ska huggas när sunnanvind blåser eftersom det påverkar virkets hållbarhet. Bästa timret får man från tall och gran. Under januari ska man också samla störor till gärdesgårdar och humlen, material till tunnband och sågvirke. Broocman menar att alla träd som inte grönskar under vintern måste huggas i nedan. Detta omfattar virke till ”allehanda husgeråd, som wagnar, kiärror, kiälkar, slädar, harfwar, harker, dyng-grepar, spadar, åder, billstockar, stegar etc.” Det ska hugas i klart och vackert väder och torkas i solsken, så att man får ett ordentligt förråd av material att skapa, laga och förbättra saker till gården. Man behöver också röja i skogen och ta hem vindfällan och torra träd som kan

användas som bränsle. Tjärveden ska också hemföras (B., s. 98).

Under februari och mars följer ungefär samma sysslor i skogen som under januari. Broocman påtalar dock att virke som huggs efter slutet av januari inte blir lika hållbart som det som huggs tidigare under vintern (B., s. 100). Man hugger svedjelanden under mars månad och samlar hank och vidjor för att ha så att man kan börja hägna när tjälen går ur jorden (B., s. 101).

Under april–maj samlar man björkris till kvastar innan saven stiger och mot slutet av april börjar man samla björksaven (B., s. 103). Det är också dags att samla in try (*Lonicera*-arter) till harv- och räfsninnar. Under juni kan man samla bast och näver. Broocman konstaterar för juli–augusti att det ”I Skogen är här i Swerjet thenna tiden ingen ting at göra” (B., s. 107), vilket passar bra då det är mycket att göra inom jordbruket och foderräkten. Även september är en stillsam månad utan särskilda sysslor i skogen.

Under hösten börjar man åter bygga upp årsvedsförrådet, men hugger man virke under denna årstid måste man lägga i sjön för att det

Att svedja skogen kunde göras både för odling och för att förbättra betet. Den finske konstnären Eero Järnefelts skildring Trälär under penningen från 1893 skiljer sig marginellt från odlingsvedjningen på Broocmans tid. Wikimedia Commons.



inte ska spricka och därefter ska det torkas under tak i ett skjul. Man kan också börja bränna kol till smedja och köket (B., s. 110). Perioden november till januari är bäst för att skörda hållbart virke. Skogvaktaren har till uppgift att säkerställa att inget trä som duger till byggnader eller redskap används som bränsle. Vindfällan och liggande träd tas hem som bränsle. Man bör också glesa ut skogen där den står för tät, ”at för thet öfrige må blifwa lufft, men ingalunda kahla platsar giöra” (B., s. 111, 112).

Att sköta sin skog

At rödja och ränsa skog, är så stor wetenskap, som arbete. Ty at hafwa tilräckelig nödig skog til ett landgods, och then samma ej rätteligen wårda och sköta, förorsakar wärkeligen en obotelig skada, som aldrig står at ersättias, i synnerhet när en owålig landbo eller oförståndig ägare ther med, efter sin egen godtyckio och dårachtiga inbilning, får umgå, hwaraf man här och ther i landet mer än många beklageliga rön och Prof befinner. (B., s. 422)

Broocman menar att ”Förfarne och kloke hushållare” delar in sin skog i trettiondelar och strävar efter att årligen hugga inte mer än en trettiondel. Samtidigt så ska man spara lämpliga träd till timmer, mastträd eller andra nytigheter. Han framhåller också att en skog som är en halvmil lång och en fjärdingsväg bred (ungefär 1 400 hektar) är stor nog att försörja hushållet med stängselvirke, vedbrand, timmer etc. (B. s. 422). Skogen kan också fungera som betesplats för husdjuren under sommarhalvåret. I allmänningsskogarna ser Broocman en risk att de ”therigenom mycket utödas, at spåda och unga granar och tallar til stör och giärdsel uti öfverflödighet afhuggas, som eljest til jordägandens stora nytta tilwäxa och mogna kunde” (B., s. 415). Han rekommenderar därför att man ska undvika att använda

ungskogen till stör och istället klyva äldre träd som av olika anledningar inte duga till byggnadsvirke eller möjligen en eller grova grenar på gamla granar. Han menar att man bör sträva efter att ”stör eller giärdsel utblådas och nyttias, och skogwäxten således befordras” (B., s. 415). Ett överflödigt svedjande av skogen menar han är det mest olämpliga eftersom såväl unga som gamla träd skadas av elden och tillväxten försämras därigenom. Dessutom riskerar matjorden att brännas bort, särskilt på klen och stenig mark.

Kolning

Vid sidan av virket spelade kolningen en viktig roll i lantbruket, särskilt för smedjan för att smida redskap till bruket. Kolningen var också av vikt för bergsbruket, eftersom en riklig tillgång på ved och träkol vid denna tid var en förutsättning för att kunna bearbeta malmen. Broocman skriver att ”skog är en oumgängelig ting wid alla Jern-wärck” och att många missbrukar skogen genom att hugga veden vid fel tillfälle. Ved som hugges under hösten är för fuktig enligt Broocman och ger endast ringa värme jämfört med den om hugges under vintern (B., s. 520–21).

Till Kolning hugges skog om wintren i Januarij, Februarij och Martii månader. Skulle then samme tå ej hinnas med at rensas och klyfwas, så kan thet ske effter åt, allenast fällningen sker så tidigt, som sagt är. Ty then tiden är trädet utan skadelig fuchtighet och wätsko. Så snart tillfälle är, uprenses thenna wed, samt klyfwes och upreses at torrkas öfwer sommaren. När hösten infaller, måste Kol-botten skåtas ren, weden tilköras, therpå til kolmilo upresas, och med ris och stybbe strax förwaras, innan höst-rötan skämmer honom. (B., s. 521)

Kolningen, kolarens bestyr och vedermödor är något som Broocman beskriver tämligen ingående på flera sidor (B. s. 521–525).



Fantasisfull jaktscen från porten på Rogslösa kyrka i Östergötland. Foto: Roger Svensson.

JAKT OCH FÅNGST

Innan mänskligheten blev boskapsskötare och sedan jordbrukare så var jakt, fångst och insamling av vilda växter den viktigaste vägen för överlevnad. Att Broocman talar sig varm om jordbruket, eller kanske riktigare lantbruket i vid bemärkelse, som den hederliga vägen till välstånd, hindrar inte att han även förespråkar jakt och fångst. I den första volymen av hushållsboken omnämner Broocman endast i förbigående jakt och fångst, och det är först i den åttonde avdelningen "Om jagt og foglafänge" som jakten får breda ut sig på riktigt. I den första volymen omnämns "Jägerie- och Skogsbetiente", vars främsta funktion var att vara jägmästare och att värna och sköta skogen. Men Broocman menar också att:

Hwad Jägeri angår, må han wäl hos sig öfwerlägga, om thet lönar mödan, at hålla egen Jägare, eller allenast pålägga enom af sina underhafwande, som lust och skickelighet ther til hafwer, at han för honom fångar och skiuter kädrar, harar, orrar, hierpar, änder, och annat som räknas ibland läckert willebråd, hwilken han sedan kan therföre en wiss skottpenning gifwa. Här i Riket har hwar och en skogsägande macht at skiuta och jaga effter allehanda wildt, undantagande på några mil näst i kring Stockholm, såsom och högdiuren öfwer alt. (B., s. 69)

Då som nu fyllde jakt och fångst en mängd olika funktioner. Man jagade för att få kött och pälsverk till hushållet eller för avsalu, men också för att undanröja djur som gjorde skada på husdjur, grödor eller egendomarna. Broocman framhåller kort i första boken dessutom

att skyttarnas och skogsvaktarnas skyldigheter också omfattar att giva ”granna ackt på gränse-skilnader rå och rörs stenar, at the icke af elaka grannar eller theras underhafwande rubbas” och att ”rof-foglar och skade-diur skola the söka at utrota, theras bo och nästen förstöra, the gamla tillika med ungarna förgjöra”. (B., s. 93)

Rikligast omnämner Broocman skyttar, vilket gör det rimligt att anta att man sköt en hel del villebråd, men det är också troligt att man gillrade fällor. I allmogesammanhang – och särskilt i de norra delarna av landet – var fångst med olika slags fällor av större betydelse än skyttet, troligen för att det var ett arbetsexensivt och passivt sätt att få villebråd som tidsmässigt gav utrymme för andra sysslor medan villebrådet gick i fällan. Broocman framhåller att vid kungliga hovet finns:

en Hof-Jägmästare, som är chefen för hela thenna Staten. Thernäst äro öfwer-Jägare och under-Jägare. Wid samma Stat är ock en Jagt-Pagie af adel, och en hop Jagt-Wolunteurer bestående af idel unga adelsmän (B., s. 546).

Kungens, hovets och adelsmännens längtan efter viltkött verkar ha varit omfattande och man ska betänka att detta var innan jakten officiellt släpptes fri genom en förordning från 1789 där fick ”varje ofrälse man med skattejord rätt att jaga fritt på sina ägor”²⁰.

Hög-jagt, mellan-jagt och nedrig jagt

Broocman framhåller att det fanns tre sorters jakt, ”Hög-jagt, mellan-jagt och nedrig jagt” och att man i Sachsen delade in den enligt följande:

til Hög-jagt räknas biörnar, hiortar, wildkalfwar, wargar, örnar, tiedrar, orrar, jerpar, morsnipor, trappar, tranor, swanar, wildgäss



Det samiska i Broocman

Jakt och villebråd var i södra och mellersta Sverige främst förbehållna adeln. Medan det i norra Norrland vid denna tid främst var en samisk angelägenhet och Broocman beskriver den samiska kulturen och pälshandelns betydelse för Sverige respektive samerna med följande rader:

jemwäl af allehanda fogel och skogs-diur, them the snält skiuta, jaga och döda, och sådan med glädie och säng koka steka och äta. Fisk af allehanda slag hafwa the ock ömnoget af, then the oftast torka i solen, och i stället för bröd äta, dock osaltad, ty salt bruka the aldrig til någon sin mat, hwarföre ock Lapparna til sina kroppar finnas mycket wige, friska och kwecka. Hwad för rikelig Guds wälsignelse af fisk, i synnerhet gäddor i Lapmarken fångas, kan man sluta af then myckenhet torra Lapgäddor, som af the handlande från Norrland, Westerbottn, Uhmeå, Pitheå, Luleå etc. årligen införes och försäljes i Stockholm, them the sielfwa på Lapmarknaderna inkiöpt af Lapparna. (...) En myckenthet af rensudar föryttra the årligen til the handlande wid Lapmarknaderna, så och biörn-hudar, renkalf-skin, warg- räf- mård- vielfrass-skin, ekorne-skin eller gråwerke, lekatte-skin eller hermeliner med mera, hwilka waror the dels bortbyta, dels ock sälja alt för specie mynt, Riksdalrar, Caroliner, Decatouner etc. ty Plåtar och Kopparmynt wilja the icke förstå sig på, wore ock alt för incommoda penningar för them at förwara och giömma. (B., s. 182–183)

Pälshandeln hade redan då en lång historia och stor betydelse.



Skapelsen enligt en målning från 1601 av Olaus och Jonas Erici i Hackås kyrka i Jämtland. Landskapet var fyllt av vilt av olika slag, både jaktbart och annat. Foto: Håkan Tunön.

(wallgäss) och grofft foglafänge; til Mellan-jagt wildswin och theras grisar, rådjur och theras kalffwar; til Nedrig-jagt harar, räffwar, gräffswin, biurar, uttrar, mårdar, wildkattor, samt the små foglar, rapphöns och wachtel-fänge. (B., s. 547)

Denna sektion är översatt från Julius Bernhard von Rohrs *Compendieuse Haushaltungs-Bibliothek*.²¹ För svenska förhållanden så konstaterar Broocman att endast björn och älg räknas till högjakten, medan grävling, lodjur, räv och varg omfattas av "mellom-jagt" och småviltet, dvs. "Nedrig-jagt" sker på hare, mård, iller, ekorre, vessla, igelkott och fågel.

Hans Kungliga Majestät vid denna tid var Fredrik I (1676–1751), som anses ha varit en synnerligen förtjust jägare. Broocman skriver vidare om tillgången på villebråd att "emedan här i riket inga wildswin finnas, annat än på Öland, ther vår närwarande allernådigste Konung Friderich then förste them planterat. Hiortar och Rådjur finnas sällan wilde, utan hafwas i djurgårdarna" (B., s. 550).

Broocmans beskrivning av jakt är tämligen väl samlad till en jaktavdelning i andra volymen. Den är uppställd efter villebråd i avsnitten jakt på älg (III. Cap.), björn (IV. Cap.), varg (V. Cap.), lodjur (VI. Cap.), rävar (VII.

Cap.), grävlingar eller gräfswin (8. Cap.), harar (9. Cap.), mårdar, illrar, ekorrar, vesslor och igelkottar (10. Cap.), bävrar eller bjurar och uttrar (11. Cap.), kaniner (12. Cap.), tjädrar, orrar, raphöns och järpar (13. Cap.), sjöfåglar och vadare (14. Cap.) och avslutas med ett avsnitt om hur man skjuter med fågelbössor (15. Cap.) (B., s. 546–563).

Älgen (*Alces alces*) och älgjakten framställs av Broocman naturligtvis som högjakten framför andra, Nordens största länddjur förtjänar inget annat. Han skildrar helt kort drevjakt och hetsjakt på skidor:

Theras jagt anställes på åtskilligt sätt: antingen med wanliga jagt-lappars kringställande, inom hwilka the jagas och skiutas; eller brukar man ther til ett särdeles slags nät af god hampa. I Liffland brukas en sådan elge-jagt. Ther faller gemenligen mycket snö, hwar på alla nätter i Fastetiden en tiöck skar-snö sätter sig. Tå gifwa skyttarne löpandes på skidor sig ut med sina ther til in öfwada hundar, och jaga effter thessa tunga diuren, som med sina spitsiga klöfwar här och ther slippa igenom skarsnön, til thess the tröttna, uphinnas och skiutas. (B., s. 548)

Han kostar också på sig att ge lite kunglig glans över texten genom att lyfta fram Karl XII:s äventyr i Lais (nutida Laiuse i Estland) vintern 1701 med en berättelse om när kungen själv fälde tre stora älgar (B., s. 548).

Björnen, dess leverne och björnjakten får större uppmärksamhet från Broocman och han konstaterar att det finns tre slags björnar, svarta, gråa och vita, varav de sistnämnda endast finns i Sibirien. Man får väl förmoda att det handlar om färgvarianter av brunbjörn (*Ursus arctos*) och sedan isbjörn (*U. maritimus*). Vad gäller björnens påverkan på lantbruket konstaterar Broocman att den gör skada på ”Thessa rofdjuren giöra på många orter stor skada på hästar och få, i thet the

slå sina rammar och klor in i ryggen, draga med sin stora krafft creaturet om kull, döda thet, och äta sig mätta ther af, släpandes thet öfriga med sig i sina kulor i skogen” (B., s. 548). Men också att de är förtjusta i både havre och honung och därför också kan ställa till problem. Drevjakten sker som för älg, men vid upprepade skador på exempelvis en havreåker så kan man behöva vaka ut björnen och skjuta när den kommer fram. Det är dock inte bara för att förebygga skada som man valde att skjuta björn. Den kunde också bidra med ett antal värdefulla produkter och tidigare har jag omnämnt den medicinska användningen:

Biörne-kiött är ganska mächtig, och wardt fordom bakadt och ätit i paste! ... Ehuruwäl nu förnämt folck icke gärna äter biörnekiött, gör doch gement folck thet gärna. ... Biörnehud är god at liggia på icke allenast för sin miuckhet, utan ock emedan ingen ohyra trifwes ther uti. I Sverige räknas en biörnehud för then hederligaste släde-fäll, som någon kan hafwa. (B., s. 549)

Bland björnens nyttigheter så nämns också att träning av björnungar för att uppträda på olika sätt och att ”dansande björnar” på marknader och liknande har en lång tradition.

Vargen (*Canis lupus*) är enligt Broocman det främsta bytet i den s.k. mellanjakten i Sverige, men den utpekas också av honom som en betydande skadegörare och ett fruktansvärt hot mot både människa och djur:

När Wargar hafwa tilfälle, göra the stor skada på menniskior och djur. Balbinus omtalar i sin historia om Konungariket Böhmen pag. 141 at thessa Rofdjur jemte Lodjur i en wiss skog och ort på kort tid hafwa giort ett sådant öde, at ingen hare, intet Rådjur och ingen Fogel på många mil war til at finna. I Lehmans Skåde-Plats äro många märkwärdiga historier at läsa, hurusom Wargar fordom i Bergs- och Skogs-Bygder giort stor skada både på menniskior och få,



Bokstaven L i Barnabok. Hans Kongl. Höghet KronPrinsen i underdånighet tiläggnad (1780):

*Med herden svaga Lamb för vargen trygge gå.
Hur lyckligt at i nöd en vän till bistånd få.*

samt ock huru många människior igenom guds underbara försyn äro frälsta utur theas klor. Här wid will jag icke förtiga hwad i Liffland til drog sig 1695. wid början af then stora hungren, som warade 3. hela år, af hwilken 33 000. människior swulto ihjel, förutan them, som i skogarna wordo upätne af wild-djur, at tå woro i landet en sådan myckenhet harar, at the lassetals fördes til städerna och såldes för en styfwer stycket. Men år 1700. tå förra kriget angick, Sachserna infullo wid Riga, Ryssarne wid Narva, och vår Finska Armeec stod mitt i landet, förswunno alle Harar, at icke et enda spår war at finna. Thet är troligt, at the för Officerarna skull, som mycket jagade effter them på slät landet, ther the eljest gärna uppehålla sig, flychtade bort i stora skogarna, och wordo ther upätne. (B., s. 550)

Broocman menar vidare att vargens tänder är förgiftade och att man därför måste behandla bitt av varg på samma sätt som bitt från rabies-smittade hundar. Annars utpekas vargen som ett särdeles listigt djur som på olika sätt lurar sina bytesdjur. Att vargen klassas som ett betydande skadedjur gör också att det finns fog att kontrollera bestånden för att minimera skadorna och olika jaktmetoder presenteras:

Här i Swerige, så snart man i en Provintz blifwer warse en Warg, warda straxt the ther



Vargskall med varglappar, nät, trummor och hundar drevs vargarna för att skjutas eller stickas till döds. Ur Petrus de Crescentiis, New Feldt und Ackerbaw, tryckt 1583.

omkring boende inwånare, igenom Läns-mannen upbokade med sina nät till skall, hwilke så länge jaga, till thes the få Wargen i sina nät, eller skjuta honom. Eljest bruka the ock Warge-gropar. ... Warge-gropen måste hafwa en lucka, som lätteligen kastar sig om, och faller Wargen neder i gropen. Under luckan måste man fästa en Gås, Anko eller sådant, på thet, när Wargen kommer löpan-des at taga henne, luckan må kasta sig om och Wargen falla i gropen. I Swerige skiuter man ock på luder²² af någon gammal häst eller dödt boskaps-creatur thet man förer til något afläget hus, hwarest skyttarne sig uppehålla, och hafwa en liten öpning, hwarigenom the kunna se och skiuta Wargen, när han kommer til aset. I Liffland taga the, som äro älskare af skiutande, en Häst, spänna honom för en släda, lägga en lefwande Gris i en säck; fara så omkring ther the weta at Wargar uppehålla sig, och låta säcken med Grisen bunden med et långt rep wid slädan släpa bak effter. Tå Wargarne, begärlige effter thetta rofwet nalkas ther in til och warda skiutne. (B., s. 550–551)

Vid sidan av pälsverk så bidrog vargen med diverse värdefulla råvaror till huskurer, såsom hjärtat, levern, tänderna, istret, huden, tarmarna och avföringen (B., s. 552).

Lodjuret (*Lynx lynx*) inkluderas i Broocmans indelning i ”Mellom-jagt” och han beskriver det tämligen kort, men framhåller att:

Här i Norden gifwas twenne slags Lodjur, nämligen warge-loar, nästan så store som en warg, med gålachtiga hår på ryggen, och swarta fläckar ther ibland, warandes under buken gemenligen hwite; thesse äro the sämste, och warder i mitt fädernesland theras hud betald med 2 eller 3 plåtar. För thet andra gifwas ock Katte-Loar, något större än en katt, och ganska tät-fläckote, the ther hållas så rare, at man gärna gifwer för ett sådant litet skin 12 plåter. (B., s. 552)

Han nämner inget om vilka jaktmetoder som nyttjades, men betonar att han inte sätter särskilt mycket tilltro till den folkliga föreställningen att lodjuret skulle vara en korsning mellan vildkatt och varg.

Räven (*Vulpes vulpes*) får däremot en längre och mer instruktiv beskrivning, vilket kan förklaras av att räven är ett betydligt vanligare och mer påtagligt djur än lodjuret på många sätt. Broocman konstaterar kort:

Att räfwar **äro** rofdiur, och upäta allahanda foglar, unga harar och annat, som the finna, är bekant. The lura ock wid gårdarna, och göra stor skada på ankor, gäss, höns och thylikt.

Denna passus ger en viss fingervisning av att man kan förvänta sig att det ska komma en mer detaljerad beskrivning och mycket riktigt Broocman levererar både föreställningar och praktiska beskrivningar. Exempelvis framhålls om räven att:

Ser han at hundarne komma honom för när, pinkar han på swansen, hwar med han wärjer sig, emedan the icke kunna lida pinkens stora stanck. Tallekåda är honom ganska gangelig til helsan. Nattetiden trafwa the omkring i skogar och fält, men om dagen ligga the i sina hålör och sofwa. The hafwa

noga acht på alt, och när the märka the ring-asta, sättia the näsan up efter winden. Somlige sofwa så hårdt, at the liggande kunna skiutas. Warder en räfw siuk, så curerar han sig med tallekåda eller mastix, som han krafvars utur myrstackar. (B., s. 553–54)

Jaktmetoderna omfattar fångstgropar och åteljakt, medan man i Tyskland också använder sig av taxar (ty. *Dachshund*, från tyska ordet *Dachs* = grävling) (B., s. 554). Jakten på räv minskade risken för skador på tamdjuren, främst fjäderfä, men också konkurrensen om attraktivt viltbråd, som hare och fågel. Dessutom resulterade jakten också i attraktiva pälsverk, samt råvaror till mediciner och har haft ett gott rykte historiskt i sjukdomsbekämpning:

Theras lunga är bepröfwad läkedom, när hon är torkad och pulweriserad, för twinesot: jämwäl söndersmålar theras blod stenen, och then utdrifwer. (B., s. 554)

Grävlingen (*Meles meles*) eller *gräfw-in* är fortfarande ett djur förknippat med diverse föreställningar och Broocman inleder med att berätta att grävlingen går i ide på vintern och för att livnära sig ”med fettans sugande i sig under swansen utur thet så kallada sug-hålet in til Kyndersmessan, hwar jemte the doch stundom gå ut at äta jung och andra späda qwistar” (B., s. 554). Även övriga tider på året så är grävlingen bunden till sitt gryt och det är främst grytjakt som Broocman rekommenderar:

Til gräfwswins-fänge fordras någre starke personer med spadar, skåflor och hackor, samt gode ther til wande hundar, som måste wara försedde med tre twär fingers breda halsband af starkt läder med små skäller eller biellror på, at gräfwswinen med lust måga löpa emot them, och likwäl icke kunna bita them i halsen. Wilja gräfwswinen icke ut med hunden, måste man gräfw sig til them, och sedan hissa hundar på them. The äro eljest



Grävlingjakt med spadar och hundar. Ur Petrus de Crescentiis, New Feldt und Ackerbaw, tryckt 1583.

af en hård natur och seglifwade, men gifwer man them ett slag öfwer trynet, så dö the på stunden. (B., s. 554)

Framhåller Broocman att såväl kött som ister är användbart i kosthållet efter lämplig förbehandling:

Theras kött wäl wattenlagdt och sedan kokadt ibland hö, som utdrager tran-smaken, smakar wäl nog, i synnerhet om thet stekes sedan thet kokat en stund. Theras smult är klökt som gåse-ister, och brukas af somliga til at smörja förryckta leder med, af andra til at baka pannekakor med, eller eljest i stället för annat fett at laga mat med. När theras skin är beredt, bruka somlige thet til muffar, samt til foder öfwer handslaget och låset på bössor, emedan thet slår wätan braf ifrå sig. (B., s. 554)

Harjakten hör alltså till småviltsjakten och Broocman konstaterar att det finns två sorter:

Til then nedriga jagten i Sverige rekna wi först Harar. Thesse äro i Sverige ordinairt om sommaren grå, men emot wintren warda the hwita. I Tyskland, Pohlen, Littauen och Curland äro the grå både winter och sommar, samt större och fetare än här.

Det handlar om skogshare eller svenskhare (*Lepus timidus*), som blir nästan helt vit på vintern, och fälthare eller tyskshare (*L. europaeus*) varav den sistnämnda har inplanterats i Sverige vid olika tillfällen med olika lyckat resultat. Det är dock inplanteringen i Skåne runt 1886–87 som har lett till ett successivt spridande norrut och ett utkonkurrerande av den något mindre skogsharen. Broocman

noterar också att hararna på vintern kan göra skada på träd, vilket de flesta trädgårdsägare idag är väl varse: "I sträng winter löpa the in i gårdarna, om the hafwa tilfälle ther til. På hafreåkrarna göra the stundom stor skada, och bita offta om wintren barken af unga trån" (B., s. 555). Själva jakten handlar främst om skytte med drivande hund (B., s. 556). Han beskriver även att det finns möjlighet att driva in harar i nät. I sin skildring över årets göromål i första boken konstaterar Broocman vidare att "För harar gildras från medium Septembris til April månad" (B., s. 109). Den största nyttan med jakten är köttet, även om det förefaller ha varit en viss tvehågsenhet gentemot det:

Somlige stå i the tanckarna, at mycket hareköts ätande skall förordsaka ond blod och melancholie. Men man känner them, som hafwa ätit harekött som oftast i många år, och likwäl warit friska och alltid wid godt mod. Kan hända at the falskeligen tilskrifwit harekött en sådan wärkan, som sielfwe warit store älskare ther af, och gärna sett at andre icke måtte köpa thet them undan händerna, eller giöra thet dyrt och rart för them. (B., s. 556)

Broocman menar att harskinnet "warder i Tyskland och här i Sverige ganska ringa achtadt, och lemnadt til kökspigornas tienst, som pläga för ringa pris sälja them åt skinnarena". Däremot finns en ganska omfattande tilltro till haren i folkmedicinen, vilket redan har kommenterats.

Kaninen har visserligen ett eget kapitel (12. Cap.), men det inskränks mest till att konstatera att de har stor reproduktionsförmåga och förekommer som tamdjur på vissa gårdar.

Under rubriken *Mårdar, Hilrar, Ekkornar, Wisslor och Igelkottar* samlar Broocman ytterligare en grupp av småvilt, vilken omfattar de mindre mårddjuren och lite oväntat också ekorrar (*Sciurus vulgaris*) och igelkottar (*Erinaceus europaeus*). Bland dessa mårddjur

återfinns "trädmårdar" och "stenmårdar" (skogsmård, *Martes martes*), iller (*Mustela putorius*), olika små vesslor (*Mustela*-arter) och naturligtvis hermelin eller lekatt (*M. erminea*). Skogsmårdens skinn nämns i förbigående där Broocman konstaterar att pälsen är sämre än de ryska soblarna (*Martes zibellina*). Däremot uttrycker han sig mer positivt om illerpäls: "Theras skinn äro gode til foder-wärck, och nötes icke håret af them så snart, som af Räfwar, och Mårdar. Skinnen äro ock tiockare at slita på. Bonde-folck brukar them til mössebräm" (B., s. 557).

Mården jagades, enligt hushållsboken, främst med bössa, vilket kan synas lite udda eftersom den senare inom nybyggarkulturen ofta togs med olika slags fällor.²³ Broocman går inte in på hur man jagar de övriga, men även dessa har annars främst tagits i fälla. Broocman förefaller inte ha provat ekorre, men framhåller att: "Theras kött säges wara så godt, som hönsekött. Theras skin brukas af the ringare til wante- och mösse-bräm" (B., s. 557).

Vad gäller hermelinen så för han vidare föreställningen om giftiga bett:

The gå ock in i husen, och äta dufungar, kycklingar och ägg. The hafwa förgifttig anda och tänder, at diur af theras påandanda strax swullnar, hwar emot hielper at bestryka eller röka swullnaden med ett lekatteskin. (B., s. 558)

Han nämner emellertid inget om hermelinpälsar, men det var främst en kunglig företeelse.

Bjurar (bäver, *Castor fiber*) och *uttrar* (*Lutra lutra*) är kanske lite mer speciella villebråd och har genom historien haft stor betydelse på grund av pälsverket. De har inte mycket gemensamt mer än att det lever i och vid vatten, vilket i sig har varit tillräckligt för att ge upphov till många folkliga föreställningar. Broocman förehåller sig dock ganska kort och praktisk gällande både bäver och utter:

Bjurar äro rättskapade til at simma, emedan the hafwa sådana fötter som swanor eller gäss, hwar med the kunna forthielpa sig i simmande. The hafwa långa hår, hwar af the finaste hattarna giöras, och finnas i Lappmarken. (B., s. 558)

Vid sidan av skinnen så var bävergållen den viktigaste produkten: ”Theras pungstenar (testiculi) bestå af en waxgol materia, som kallas bäfwergåll, och brukas mycket i Apotheken, hafwandes en mächta stark lucht” (B., s. 558). Det är ett par analkörtlar som bävern använder för revirmarkeringar, och alltså inte bäverns testiklar som det framhölls bland allmogen. Broocman nämner inget om bäverköttets användning eller duglighet som människoföda, men eftersom bävern då sannolikt främst förekom i lappmarkerna så hade han förmodligen relativt liten kunskap om detta, vilket troligen också gäller de flesta av hans kontinentala källor. Även utterns skinn framhålls naturligtvis:

Theras hår är swart-brunt, slätt och gläntsande, och theas skin starkt, och så godt til mössor, wantebräm och muffar, emedan thet tol wäta, at ett beredt utterskin kostar 1 daler kop:mt qwarteret ifrå munnen til ytterst af swansen. (B., s. 558)

Efter en kortare beskrivning av uttern kommer så skildringen av fångsten, men det är troligt att denna omfattar bägge arterna:

Theras fångande sker med åtskilliga slags fisketyg, ther uti the pläga komma såsom annor fisk. Om wintren gå the stundom up utur not-wakorna, tå man kan hafwa tilfälle at slå them öfwer ryggen och fasttaga them, eller ock skiuta them. På samma sätt kunna the ock fångas, när the löpa uppå landet. (B., s. 559)

Historiskt och folkligt har man inte varit så noga med huruvida dessa djur som lever i vatten är däggdjur eller fiskar, vilket gör Broocmans skrivning ”såsom annor fisk” lite extra

spännande. Bävern omnämns för övrigt i Broocmans listning över fisksorter som fiskas i trakterna av Göteborg (B., s. 645).

Hönsfågeljakt skildras under kapitlet ”Om Tjedrar, Orrar, Rapphöns och Jerpar”, dvs. både skogshöns och fälthöns. Denna skildring är mer fokuserad på jakt och fångst än en del av de övriga kapitlen i avsnittet om jakt. Skjutning av spelande tjedrar får naturligtvis sin egen beskrivning:

Thet ställe tjedren walt sig at leka på, ther infinder han sig hwar morgon, och tå han under sitt lekande skriar, kan skytten oförmärckt springa några steg i sender, och stå stilla så snart tjedren tiger, annars märcker tjedren honom strax, och flyger sin kos. Skulle skytten under tjedrens lekrop skiuta miste ett skått, så håller tjedren ther för ett dunder-wäder eller ett träds fall, och sitter qwar at leka. (B., s. 560)

Medan Broocman främst förordar snaror för att fånga orrar:

Orrar wistas gärna i biörcke skog, och hålla ther sina lekar, hwar under the kunna skiutas. Emedan the älska thet så kallade *Latyris*, eller Springkraut på Tyska, som växer på fuchtiga ställen, och hafwer blommor såsom Ridder-spårar, så sätter man ther neder ett träd, hwar på Orrarne kunna komma up och neder, och fäster ther wid snaror af hästetegel, giörandes hwar snaro 7. eller 8. hästetegel tiock; ther med kan man offta fånga både unga och gamla. Med spår-hundar kan man sällan få them, effter som the i then djupa snön göma sig, eller låta aldeles snöga neder sig, at hundarne näppeligen råka på them. (B., s. 560)

Nät respektive skjuthästar framhålls emellertid som det lämpligaste sättet att få rapphönsstek på bordet:

The warda på åtskilligt sätt fångne, såsom med nät, med förestående hundar, med

snaror, med en häst, ko eller sköld, med rof-foglar etc. När man utställer hundar til at skräma up them, sätter man nätt för them til at springa i. Med häst, ko eller sköld hielper man sig til at få skiuta them, i thet man förer creaturet eller skölden fram för sig, och smyger ther bak om alt närmare och närmare, til thes man hafwer lagom håll til at skiuta them. Man kan ock med någon rof-fogel skrämman them på nätet. Med höga nät kan en jämwäl fånga them, hwilka nät göros af grann twinn-tråd, och upresas med stänger litet för skymningen. Sedan upsöker och drifwer man wid skildnaden på dag och natt raphönsen åt nätet med häftighet, tå the flyga ther på af räddhoga. (B., s. 560)

Också dagens jägare (och fågelskådare för den delen) är väl bekanta med behovet av att med pipa locka fram vårt minsta skogshöns järpen, men Broocman konstaterar att det finns olika sätt att avsluta fångsten.

Jerpar warda om vår- och höstetiden fångne med nät och en pipa, som kan göros af en hasselnöt, jämwäl med fallor, donor och slag, för utan thet at the skiutas. (B., s. 560)

Det är väl förmodligen inte så många som idag kan tillverka en järppipa av en hasselnöt.

Sjöfågeljakt – Broocman tillåter sig att slå ihop alla de fåglar som uppehåller sig på och i vatten och det nästsista av jaktkapiteln skildrar ”Änder, wild-Gäss, Snipor, etc.”. Han framhåller att änderna ”äro til sit kött rätt goda, antingen man steker them, eller kokar soppa på them” (B., s. 561) och han skildrar ett flera olika sätt på vilka de kunde skjutas eller fångas:

Somlige betäcka en liten båt eller ökståk med wass eller säf, ro ther med sachteligen in uti wassen ther änders äro, och låta med munnen såsom en and, hwarigenom änderna bewekas at flyga til them, och warda fångna. Then som wäl kan skiuta, må wäl strö litet korn, malt eller sådant ut med siö stranden,



Skjuthäst och mycket annan naturresursanvändning i Olaus Magnus Carta Marina från 1539.

ther änders pläga uppehålla sig, at thet med wänja them up, så för han skiuta hagelswärmen i hopen, och hafwer god betalning för omkostnaden och beswäret. Wil en icke skrämman änderna med skiutande, ther han strött korn och thylikt för them, kan han, sedan the äro wana at komma tit til at äta, låta gräfwä ett långt dike, efter nätet längd, lägger nätet ther uti, och betäcka thet med gräs, och sålunda fånga them. När man will utan lockemat skiuta änders, måste sådant ske bittida om morgonen wid klockan 4, och om afftonen klockan 7. Somlige flå skinnnet af en and, upstoppa thet, fästa thet på en liten bräd-lapp, binda theruti ett smalt snöre, och låta then flyta i siöbrunnen. När nu änders komma flygandes, och få se then upstoppada anden, slå the neder hos henna af kärlek til slächten, och lämna skytten nöj-acktigt tilfälle at skjuta. (B., s. 561)

Broocman konstaterar vidare att vildgässen är en betydligt större utmaning att få fatt på än änderna, men att det med lite list ändå går att lura en gås.

Thesse foglar äro mycket warsamme och swäre at skiuta; icke thess mindre pläga förständig skyttar ofta lura lifwet af them. Somlige sättja up gilder för them, och tå måste en karl wara på then andra sidan, som

hafwer en hacko i handen, hwar med han togeligen hackar på något, och gör småningom åt wild-Gässen, at the ändteligen drifwas under gildret, som med hast fälles på them. (B., s. 561)

Den sista gruppen av ”sjöfåglar” i Broocmans listning är *sniporna*, dvs. snäppor, spovar och beckasiner, vilka med undantag av enkelbeckasin (*Gallinago gallinago*) och morkulla (*Scolopax rusticola*) inte längre är så välbekanta som livsmedel, men smaken framhålls ofta som angenäm. Broocman framhåller att:

Snipor äro ett delicat wildebråd, och komma i lika rang med raphönsen, doch icke alla Snipor. The Sniporna, som äro i kärachtige skogar, och föda sig med allahanda örter och löf, äro fetare och mycket behagligare til smaken, än siö-snipor, som äta grodor och annat otäckt, och smaka af fiske-räska. Snipor skiutas med hagel, och fångas under tiden med nät, warandes bäst och fetast om hösten. (B., s. 561)

Dessa fåglar äter emellertid inte örter och löv eller grodor för den delen utan framför allt olika blötdjur, insekter och liknande. Med nät och hagelbössa kunde enligt Broocman ”Tärnor, rördrummar, fiske-måsar och andra siö-foglar komma på samma sätt, som the förenämde, uti oförtrutna jägares wäld”.

Skämda bössor är det ämne som sista kapitlet jaktavsnittet ägnas åt och i en värld fylld av folktro när man är beroende av lyckade skott så blir det lätt så att man misstänker trollkonst om jakten inte är så lyckosam som man tycker att den borde ha varit. Långt in på 1900-talet i folkminnesnedteckningarna finns uppgifter om skämda bössor som inte levererar det förväntade och framför allt hur man skulle åtgärda detta fenomen. Broocman sällar sig till samma tradition:

När en Bössa igenom konst är skämd, så at man icke kan röka med henne, eller ock

en fogel, som är skuten med henne, icke will dö af skottet, så lägger man läsen och bösspipan i en kittel med watten, doch så att swans-skrufwen bak undantagen warder, låter båda wäl siuda tillsamman, och wänder then andra ändan af bösspipan i kittelen. Sedan thetta wäl kokat, tager man hwitlök, och stöter then samma några gånger igenom Pipan och tager grums, som är utkastadt af watnet, giör med litet mastix en rök, och låter then gå igenom pipan, så skall Bössan sedan såsom tilförene skiuta wäl, och foglen, när han råkas, lätteligen dö. (B., s. 562)

Vitlök är ett ofta förekommande botemedel mot sådan trolldom.

FISKE OCH FISKDAMMAR

Fisket skildras alltså i Broocmans hushållsbok som en aktivitet i två steg, så till vida att han beskriver fisket dels i naturliga vatten, dels en mellanlagring av fångsten i särskilda fiskdammar och sumpar för att man ska säkerställa sig om en jämn och säker tillgång. Detta gör att godsets fiskare inte bara skulle ägna sig åt fiske utan även åt fiskodling och dammfiskskötsel. Fisket betraktades som en mycket viktig del av hushållets försörjning. Fiskaren bar dock inte ensam på ansvaret för detta utan likt så mycket övrigt i Broocmans värld var naturligtvis alltid husbonden huvudansvarig. Fiskare måste dock:

både winter och sommar flitigt fiskia, brukande ther til not, nät och andra fiske-redskap, släppa sedan fiskarna uti serdeles fiskedammar och sumpar, och hwad han ei hafwer högst nödigt til hushåldet, försälja på then ort, ther han kan få thenna waran bäst betalt. Han bör ock ei hafwa mindre acht på fiskedammarne, at the i rättan tid och med behörigt antal fisk försedde och åter utfiskade warda, samt at andre nye dammar anläggas, och the samme sedan i godt stånd hållas. Hafwer man många och widlyfftiga

dammar, må man helre hålla en särdeles dam-fogde, som theröfwer hafwer behörigt inseende. (B, s. 69)

Att hålla hela dammsystem i ordning med lämpliga vattenflöden och med en rotation av fiskbestånden lär vara en intressant logistisk uppgift och fiskaren har således åtskilliga arbetsuppgifter att nogsam beakta. Vintertid när isen la sig krävdes det att man försäkrade sig om att dammens vatten var syresatt så att fiskarna inte kvävdes (B., s. 99). Det handlar dessutom om en omfattande materielvård vad gäller fiskeredskapen och båtar, men som sagt också om skötsel av dammsystemen. Därtill ansvarar fiskaren för att säkerställa ett eventuellt överskott av fisk och Broocmans arbetsbeskrivning för fiskaren lyder (B., s. 90–91):

flitigt fiskia uti siöar, strömmar, bäckar och dammar,

hwad Herrskapet sielf ej brukar, bortföra at försäljas,

not och nät afskölja och rentwätta, ... then uphängia och torcka,

när then [fiskeredskapen] sålunda är torr worden, bör han then straxt under tak på sitt rätta ställe föra;

i godt stånd och skick bör han ock hålla all then honom efter *inventarium*.

Om Wintertiden, tå han ej har så mycket at gjöra, måste han laga och förbättra gammal not, nät och annor fisk-redskap; upsickt hafwa at årorna ej bortskiälas ifrån båtarna.

I warmaste sommaren, tå båtarna ej brukas, måste han ofta begiuta them med watn, at the ej må gissna och taga läck, utan i tid wäl drifwa och tiära;

hwart och ett slags fisk i särdeles sumpar insläppa, them med goda lås förwara, och ofta om nattetid *visitera*, at elaka menniskior therigenom måge afskräckias.

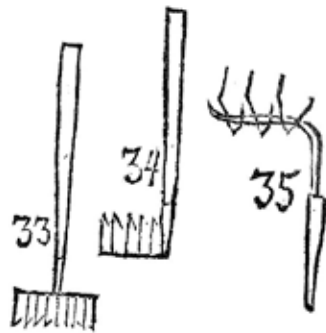
se efter om ock ther finnas några matta fiskar ... straxt skola bortkastas.

Om wintertiden bör han hafwa gran upsickt på fiskdammarna, at the icke aldeles igenfrysa, utan måste altjemt några waker och luffthål huggas,

noga wackta, at ingen främmande utom Herrskapets *speciele permission* må fördrista sig på thes gränсор och fiskie-watn at fiskia, och ther han någon skulle anträffa, så har han mackt, taga fiske-redskapen af honom, och til nästa Ting honom stämma och lagföra.

Under mars månad skulle man enligt Broocman ha goda möjligheter att fiska på översvämmade ångar och även när vattnet drog sig tillbaka:

Liuster och brandjern böra wara färdiga och tilräckelig liusterwed hafwas i beredskap, at ther med om natte-tid liustra och hugga gäddorna, som stiga up på ångarna. Jag har sedt på monga ställen och orter, hwarest så beskaffenhet och läglighet är, at utmed fiskerike siöar och strömmar, watnet stiger up på ångarna och kiärren, hafwa 2:ne gåssar, i synnerhet när solen skiner rätt warm, med en liten not mong wacker gädda och annor skön fisk updragit. När watnet åter begynner aflöpa och afflyta, sätter man miälar och



Ljuster och brandjern skildrade i Jacob Gabriel Gyllenborgs Kort afhandling om insjö-fisket i Swea riket (1770).

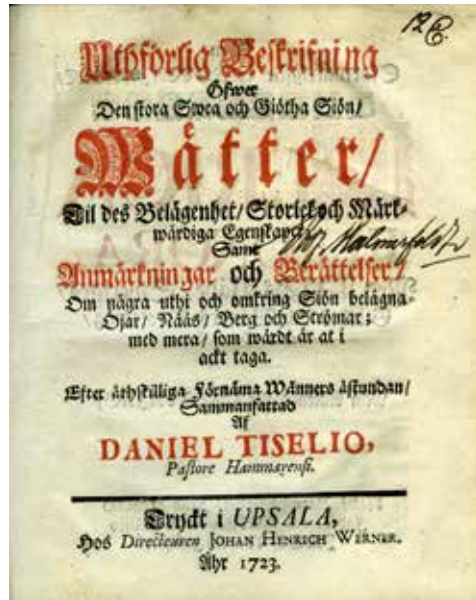
dylika wärkar emot fisken uti bäckar, grafwar och diken, hwar med mycken god fisk fånges. Nät, kassor, miälär och dylika fiskwärkar lagar man nu til rätta. (B., s. 102)

Den tolfte avdelningen av hushållsboken (andra volymen, s. 646–654) bär rubriken ”Om wattn, fisk-rika strömmar, insjöar, allehanda slags fisk, fiske-redskap och fiskerier i Swerge” och är en skildring av såväl vattnet som sådant som fiskarna, fisket och särskilda fiskevatten. Tredje kapitlet om fisket i Vättern är en ordagrann upprepning av pastor Daniel Tiselius bok *Uthförlig beskrifning öfwer den stora Swea och Götha sön Wätter* (1723), vilket Broocman också nogsampt påtalar. Även andra fiskevatten från olika delar av landet beskrivs ingående och oftast utgående från andra skriftliga källor.

Vid sidan av det egna fisket så framhåller Broocman också att husmodern ”måste ock köpa in i huset allehanda slags torrfisk, såsom stockfisk, böckling, långor, flundror ... Så att det ska finnas en reserv om det kommer gäster (B., s. 79).

Liksom i samband med jakt och fångst fanns det en fiskets folketro vilken Broocman förmedlar uppgifter om:

Äfwen som för thetta om skämda Bössors förbättrande är förmäldt; så kan man ock ställa nät til rätta, när the af elaka menniskior äro förderfwade. Man tager gräs i stranden med mastix, gamla passlor, sådan som then fattige Liffländske Bonden gör af bast, och brukar för skor på fötterna, och swafwel, och röker nätet alt igenom ther med; så skall thet sedan taga goda fiskar. Ty om en elak menniskio tager trä utur en lik-graf, och röker nätet ther med, eller ock beströr nätet, medan thet ännu är wätt, med graf-mull, ther uti en döder legat, skall man aldrig få någon fisk med thet nätet, förr än thet är luttradt med förenämnda saker, hwilka äro ett contrarium emot thet andra. (B., s. 562–563)



EPILOG

Detta kapitel ger en översiktlig bild över den naturresursanvändning som Broocman beskriver i sina två hushållsböcker på sammanlagt över sjuhundra sidor i nytryck. Man skulle krasst kunna säga att merparten av det som skildras i böckerna är just olika aspekter på naturresursanvändning. Denna översiktliga genomgång ger en bild av hur diversifierat det var att bedriva ett stort lantbruk under början av 1700-talet, åtminstone som Broocman skildrade det i sitt verk. Målet var att hushållet skulle vara självförsörjande vad gäller alla de produkter som man behövde, men också ge intäkter från försäljning av ett eventuellt överskott. Alla sysslor och alla delnärningar inom naturbruket var sammanfogade till en enhet och diversifieringen i sig utgjorde det skyddsnät som gårdsfolket behövde i händelse av olyckor eller liknande. Som nämnts tidigare hade Broocman rikligt med egna erfarenheter av hastiga förändringar i hushållets förutsättningar på grund av yttre faktorer. På gården och i omgivningarna utgjorde nästan

allt användbara resurser till den kloke hushållarens gagn. Husbonden och hans familj såväl som gårdens personal skulle i Broocmans värld vara flitiga och samvetsgranna. All tid var värdefull och även väntetid kunde användas väl till lämpligt arbete. Flit och påhittighet blandad med gudsfruktan skulle enligt Broocman göra lantushållningen lyckosammare och välståndet högre. Syftet med hushållsboken var att effektivisera hushållet och samhället genom att sprida kunskap.

Genom att som nutida läsare studera hushållsboken får man inblick i kunskapsläget och föreställningsvärlden rörande en mängd olika ämnen. Den inte helt blygsamma titeln *En fullständig svensk hus-hålls-bok* ger också en föräning om rikedomerna av information man har att vänta sig, men faktum är att det är lika intressant att reflektera över den kunskap som inte finns representerad i texten. Exempelvis saknas i stort sett uppgifter om det textila, utöver frågorna om färgning och fläckborttagning. Frågor om ullhantering saknas till största delen, likaså spinning, vävning och andra aktiviteter att omvandla fibrer till kläder. Skinnberedning och garvning omnämns egentligen inte heller. Förenklat kanske man skulle kunna påstå att det är de kvinnliga sysslorna som är underbelysta i Broocmans skildring, men detaljerad information saknas också om konstruktionen av byggnader eller repslagning för att nämna några aktiviteter som borde ha varit av betydelse för det dåtida hushållet. Trots de rikhaltiga skildringarna av de aktiviteter som tas upp, så saknas mycket av den praktiska erfarenhetsbaserade kunskapen, vilket inte är så konstigt då den svårigen låter sig förmedlas med ord. Man kan förmoda att hushållsboken var mera en hjälp för arbetsledning, och skildrar egentligen inte själva de praktiska göromålen. Det handlar således främst om en teoretikers skildring av praktikerens vardag. Broocman gör dock ett seriöst försök att öka de teoretiska kunskaperna i de

svenska lantushållningen utifrån inhemska och internationella erfarenheter.

Att läsa Broocmans hushållsbok lyfter därmed frågor rörande kunskapsöverföring vad gäller både teoretisk och praktisk kunskap samt kopplingen mellan de dåtida akademikerens teorier och dess praktiska betydelse och deras tillämpning i det omgivande samhället. En fråga som alljämt är lika aktuell!

En annan intressant frågeställning är om hushållsboken först och främst ska betraktas som en praktisk och materiell sammanställning av handfasta råd eller kanske som en andlig och existentiell text som guidar läsaren till ett gott och andligt liv i naturens närhet? Var måhända Broocman en ”förespråkare” av Jean-Jacques Rousseaus tankegångar – långt innan Rousseau själv hade kommit fram till dem?

Ur ett etnobiologisk perspektiv ger hushållsboken ett mångfald av uppslag att utveckla och redan tidigare har vi nämnt frågor om balansen mellan manliga och kvinnliga respektive teoretiska och praktiska kunskaper. Det är även värt att fundera över vad som Broocman har läst sig till från andra länder och vad som är självupplevt. Mycket är visserligen tydligt angivet i hushållsboken, men trots hänvisningarna finns det ofta ett mer eller mindre tydligt mått av egen erfarenhet. Hur mycket av innehållet skiljer sig från andra samtida källor? Hur representativt var det av Broocman beskrivna lantushållet? Hur stor påverkan hade Broocmans hushållsbok på lantushållningen under 1700-talet? Det är exempelvis oklart hur stor upplagan av hushållsboken var men den var troligen relativt liten och antalet läsare lär också ha varit tämligen litet. Kom den således alls att påverka svenskt lantbruk?

Oavsett svaren så kan man konstatera att naturbruket var och är fortfarande en holistisk verksamhet där alla delar är fristående från varandra men ändå sammankopplade i ett beroende och det är de

naturgivna förutsättningarna som bestämmer spelreglerna.

rofdjurs dödande.” *Nordisk familjebok* 1912, vol. 16, sp. 1229.

23 Kjellström 2013, s. 90–93.

SLUTNOTER

- 1 Columella 2009; Cato & Varro 2015.
- 2 Eriksson 2016, Bring Larsson 2016, Myrdal 1999.
- 3 Dieterich 1924.
- 4 Tunón 2010.
- 5 Kjellström, 2014:44–46
- 6 Enligt The Society of Ethnobiology, se Tunón 2015, s. 40.
- 7 För en historisk exposé om ämnet etnobiologi och liknande, se Tunón 2015.
- 8 Fjellström 2016; Tunón 2005.
- 9 Tunón 2007.
- 10 Dunér 2016.
- 11 de Verdier & Tunón 2016.
- 12 von Rohr 1722, s. 499–525.
- 13 För en historisk fördjupning i humlets historia rekommenderas Strese & Tollin 2015.
- 14 Hoffsten 1960.
- 15 Martinsson & Ryman 2007.
- 16 Raag 2016, denna bok, s. 896.
- 17 de Verdier & Tunón 2016, denna bok, s. 1109–1122.
- 18 Emanuelsson 2001.
- 19 Ordet *tamder* förefaller vara ett mysterium. Möjligen skulle det kunna vara en felsättning och felläsning i det handskrivna originalet och att det kanske skulle ha varit *herde* istället.
- 20 1789. Kongl. Maj:ts nådiga förordning, om krono=hemmans försäljande til skatte, samt de förmoner och wilkor, hwarunder skatte=hemman hädanefter skola innehafwas, s. 1–7. Kongl. Tryckeriet, Stockholms Slott, Stockholm.
- 21 von Rohr 1716, s. 290–291.
- 22 ”äldre benämning på dödt djur eller del af djurkropp, som utlades för att locka rofdjur till viss plats eller användes, förgiftadt, för

LITTERATUR

- Bring Larsson, Linnea, 2016, ”Kommentera, komplettera, kritisera: Broocmans användning av referenser och egna erfarenheter i hushållsboken”, i *En fullständig svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Håkan Tunón (red.), Stockholm, s. 977–1013.
- Bruno, Georg Fredrik, 1767, *Den kloka och husaktiga Gumman [...]*, Stockholm, 272 s.
- Bröms, Pehr, 1755, *Den Sluga och Förståndiga Gubben [...]*, Stockholm, 208 s.
- Cato, Marcus Porcius d.ä., 2015, *De agricultura, översättning hämtad från Om jordbruket. Marcus Porcius Cato. Samtal om lantbruket/Marcus Terentius Varro* (Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 63), Örjan Wikander & Sten Hedberg (red.), Stockholm, 553 s.
- Columella, Lucius Junius Moderatus, 2009, *De re rustica*, översättning hämtad från Sten Hedberg (red.), *Tolv böcker om lantbruk* (Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 43), Stockholm, 671 s.
- Dieterich, Eugen, 1924, *Neues Pharmazeutisches Manual*, Berlin, 456 s.
- Dunér, David, 2016, ”Att leva och överleva. Broocman om medicin, hälsa och dietetik”, i *En fullständig svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Håkan Tunón (red.), Stockholm, s. 1073–1108.

- Eriksson, Bo, 2016, "Broocman i Hushållsböckernas värld – tradition och innovation", i *En fulständig svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Håkan Tunón (red.), Stockholm, s. 941–976.
- Emanuelsson, Urban, 2001, "At förvandla myror til äng", i *Människan och naturen: Etnobiologi i Sverige 1*, Stockholm, s. 289–296.
- Fjellström, Christina, 2016, "Två kokböcker från 1700-talet. Matlagning i Reinerus Broocmans tryckta och i Christina Vallerias handskrivna kokbok", i *En fulständig svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Håkan Tunón (red.), Stockholm, s. 1057–1072.
- von Hoffsten, Nils, 1960, *Pors och andra humleersättningar och ölkryddor i äldre tider*. Uppsala & Köpenhamn, 245 s.
- Kjellström, Rolf, 2013, *Nybyggarliv i Vilhelmina*. 3. *Jakt, fångst och fiske*, Uppsala, 234 s.
- Kjellström, Rolf, 2014, *Nybyggarliv i Vilhelmina*. 4. *Hus, hem och handel*, Uppsala, 176 s.
- Martinsson, Karin & Ryman, Svengunnar, 2007, *Hortus Rudbeckianus. An enumeration of plants cultivated in the Botanical Garden of Uppsala University during the Rudbeckian period 1655–1702*, Uppsala, 219 s.
- Myrdal, Janken, 1999, "Hushållsböcker", i *Det svenska jordbrukets historia. Jordbruket under feodalismen 1000–1700*, Stockholm, s. 271–276.
- Raag, Raimo, 2016, "Reinerus Reineri Broocman – ett liv i nordiska krigets skugga", i *En fulständig svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Håkan Tunón (red.), Stockholm, s. 871–908.
- von Rohr, Julius Bernhard, 1716, *Compendieuse Haushaltungsbibliothek [...]*, Leipzig, 472 s.
- von Rohr, Julius Bernhard, 1722, *Vollständiges Hauswirthschaffts-Buch [...]*, Leipzig, 1446 s.
- Tiselius, Daniel, 1723, *Uthförlig beskrifning öfwer den stora Swea och Giötha siön, Wätter [...]*, Uppsala, 134 s.
- Strese, Else-Marie & Tollin, Clas, 2015, *Humle: det gröna guld*. Nordiska museets förlag, Stockholm, 304 s.
- Tunón, Håkan, 2007, "Medicinalväxter", i *Människan och floran: Etnobiologi i Sverige 2*, Stockholm, s. 395–406.
- Tunón, Håkan, 2010, "Traditionell kunskap: en resurs för framtiden", i *Nycklar till kunskap: Om människans bruk av naturen*, Uppsala & Stockholm, s. 25–39.
- Tunón, Håkan, 2015, "Studiet av bruket av naturen. Ur etnobiologins historia", i *Etnobotanik. Planter i skik og brug, i historien og i folkemedicinen*. Vagn J. Brøndegaards biografi, bibliografi og artikler på dansk i udvalg, Stockholm & Uppsala, s. 33–46.
- de Verdier, Kerstin & Tunón, Ulla, 2016, "Veterinärmedicin i Broocman – djurläkekunst på tröskeln till Parnassen", i *En fulständig svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Håkan Tunón (red.), Stockholm, s. 1109–1122.

CHRISTINA FJELLSTRÖM

TVÅ KOKBÖCKER FRÅN 1700-TALET.

Matlagning i Reinerus Broocmans tryckta hushållsbok och i Christina Vallerias handskrivna kokbok

Matlagning och hushållsarbete har historiskt varit ett kvinnligt ansvarsområde emedan utvecklandet av en mer teknisk, prestigeladdad kokkonst förknippats med män¹. Det är först under senare decennier som vi ser tendenser till att mannen lika självklart kommit att ansvara för den dagliga och vardagliga maten samtidigt som kvinnor, om än i mindre utsträckning, återfinns som stjärnor inom den gastronomiska världen². När Broocman skrev sin hushållsbok under första hälften av 1700-talet uttrycker han vad som då förväntades vara mannens respektive kvinnans plikter i hushållet och under rubriken *Om en Matmoders Plicht* (B., s. 74) slår han fast hennes roll. Kvinnan skulle se till att mat kom på bordet för alla hushållsmedlemmar likaväl som hon skulle komma ihåg fattiga och sjuka. I paragraf fem utkristalliseras att ”qwinliga sysslor” är att hushålla och sina döttrar skall kvinnan undervisa ”i kokande, insyltande, destillerande och andra qwinno-slögder”. Cirka hundra år senare specificeras kvinnans roll än mer klart och tydligt att gälla den inre hushållningen med husliga göromål³. Under rubriken ”Vilka är de särskilda momenten av egentlig hushållskonst, vilka en husmoder bör känna?” anger Ludvig Zaar som nummer ”5:0 Matvarors tillredning och servering”. Hedvig Widmalm har i en uppsats diskuterat manligt och kvinnligt kodade sysslor i hushåll under 1700-talets



Pehr Hilleström (1733–1816): "En piga höser såppa utur en kiettel – i en skål". Köket och matlagningen var och betraktades oftast som kvinnans område. Wikimedia Commons.

andra hälft utifrån rådgivningsböcker och brevsamlingar. Även om en rådgivningsbok från 1780-talet klassar en man som vistas i kvinnliga domäner som ”grytsnok” argumenterar Widmalm att ”verklighetens män” kunde ha lika bra ekonomiska kunskaper om

mat som hustrun i hushållet. Detta sker med hänvisning till en brevväxling mellan Adolph Murray och hans hustru 1782 där Murray uttrycker förskräckelse över hur dyra olika matvaror är utanför Uppsala⁴. Matlagningskunskaperna finns dock inget anför om att verklighetens män i 1700-talens hushåll skulle kunna behärska. Gränsöverskridande vardagliga praktiker mellan könen i det svenska bondehushållet ur ett historiskt perspektiv har diskuterats av Sören Jansson respektive Irene Flygare⁵. Mat och matlagning nämns dock inte som en praktik som män kunde överta. Den vardagliga matlagningen synes ha varit uteslutande en syssla för kvinnor.

Som Ylva Hasselberg⁶ skriver var hushållslitteraturen som genre inriktad till den egendomsägande klassen. Som sådan hade hushållet givetvis många olika medhjälpare och anställda, vilket också Broocman redogör för inledningsvis i sin hushållsbok. Matmoderns uppgift var därför att ha uppsikt över i stort sett allt som hade att göra med matproduktionen och förvarandet av maten, som exempelvis Broocman uttrycker som "...ej underlåta at flitigt gå i fåhusen och tilse, huru många kalfwar antingen skola slachtas eller påleggias;



En kockerska i full fart att tillreda maten, av Frans Snyders (1579–1657). Broocman förordar att matmodern gott kan övervaka kockerskans matlagning för att försäkra sig om ett tillfredsställande resultat. Wikimedia Commons.

om wid miölkknig, fodring och then öfriga boskapsskiötslen altsammans i acht tages, såsom sig bör, emedan man ej alltid kan tro dejorna och fogdehustrurna ... Wid tiärning är hon sielf med tilstädas ... på thet at tiärnmiölkken rätt utarbetas och smöret icke warder miölkligt, grynigt och uligt utan wäl wätat och saltadt ... utan warder rätt inpackat i byttor, och sedan antingen til salu eller til hushåldets nytta förwaradt" (B., s. 78, paragraf 13–14). Han skriver också "Thet kan också intet skada, om hon ibland näst för måltiden sielf går i köket, smakar på sopporna, och gifwer acht uppå, huru rätterna tillagas, på thet hon, innan maten af en dum kokerska förderfwas, må til thes bättre beredande kunna förordna ett och annat" (B. paragraf 16, s. 78–79). "Kockerskan" skulle kontrolleras avseende maten som tillagades och serverades. I kapitlet om matmoderns plikt tar Broocman upp mer i detalj vad matmoderns ansvar innebär och vilka kunskaper som krävs av henne för att hushållets matförråd skall vara fullgoda och måltiderna kunna tillredas: "Matmoderns öga håller huset nett och i god ordning" (B., s. 78, paragraf 13) vilket även klargörs i paragraf fem då matmoderns uppfostran av sina döttrar också innebär lära dem "jemwäl anförthro them upsichten öwer hushåldet". Vad vi ser är att matmodern i denna sociala miljö snarare har en övervakande funktion än att praktiskt utföra alla sysslor själv. Det gjorde den kvinnliga kockerskan och tjänarinnorna. Fenomenet med den övervakande matmodern var synligt även i det källmaterial från 1700-talets andra hälft som Widmalm studerade avseende genusaspekter på hem och hushåll⁷.

I Broocmans hushållsbok får vi också veta att vid större gods och herrgårdar anställdes även "En kock" (Thet IV Capitel, B., s. 89, paragraf 9), dvs. en manlig matlagare. Detta tyder på att när gastronomin och den högre kokkonsten skulle säkras var den manliga kocken det självklara valet. Att detta varit



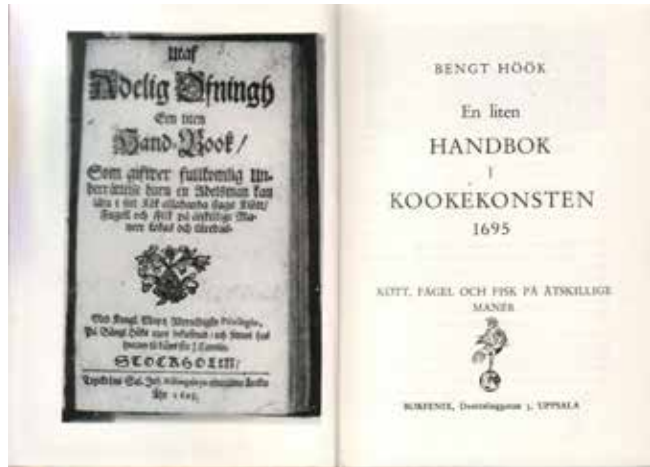
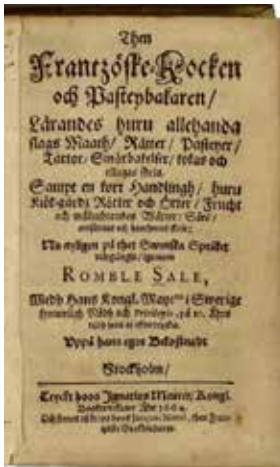
Ytterligare en av Frans Snyders fantasieggande målningar av ett marknadsstånd med blandat vilt där tamdjur som höns möter vilda djur som rådjur, vildsvin, rapphöns, häger och två troliga stor-trappar. Vilthandlaren är naturligtvis en man! Wikimedia Commons.

fallet inom den europeiska kontexten har tidigare forskning visat men att det skett inom den svenska kontexten synes inte tidigare finnas klart uttalat⁸. Broocman nämner också vilka skyldigheter den manliga kocken har: ”Kockens skyldighet är, at tillika sörga för rökningen, at alt kött, tungor, korffwar, skinckor, gåshalfwor etc. blifwer lagom saltat och rökt, tå alt sådant med papper omlindas, at thet af röken icke må blifwa swart. Maten måste han i rättan tid sättia på elden, wäl koka, och så laga, at alt snygt och renligen anrättat warder; ingen misstänkt släppa in i köket; med fett, smör, ägg, krydder etc. så troget och acktsamligen umgå, at intet ther af förlösas eller förkommer.”

Här ser vi att just rökning och kött som tillagningsmetod nämns i samband med den manlige kocken. Män, kött och grillning sammankopplas idag ofta i en nutida kontext

och här ser vi hur Broocman går i samma associationsbanor.

Enligt Hasselberg är det som idag betraktas som tidiga kokböcker egentligen hemmahörande inom hushållslitteraturen vilken blomstrade under 1700-talet och början av 1800-talen. Den kunde karakteriseras av mer renodlade receptsamlingar likaväl som uppslagsböcker med allehanda råd för att sköta verksamheten som hörde hushållet till⁹. Broocmans hushållsbok innehåller både allehanda råd och en renodlad receptsamling som han placerat i del I, sjätte avdelningen (B., s. 433–485). Rubriken han satt på detta kapitel är *Om Kokekonsten, Confiturer och åtskillige Liquerers tillbredande. Som han skriver i förordet är innehållet hämtat ”utur både gamla och nya, Swenska och Tyska Hushållsböcker”* och att det han publicerar i sin egen hushållsbok anser han vara ”thet nyttigaste och nödigaste”.



Några tidiga "svenska" kokböcker: Then Frantzöske-Kocken och Pastybakaren ... (1664) och Bengt Hööks Een liten Hand-Book, som gifwer fullkomlig underrättelse huru en Adelsman kan låta i sitt Kök allahanda slags Kiött / Fugell och Fisk åtskillige Maneer kokas och tilredas (1695 - i nyutgåva från 1966).

Med tanke på att det franska köket dominerade kokkonsten i Europa under 15-, 16- och 1700-talen är det förvånande att Broocman inte väljer att hämta recept även från denna kokkonstens Mecka. Tyskland påverkades både av det engelska och franska köket under 1600-talet men i och med kokboken *Der französische Kock* 1665 synes det franska köket även börjat dominera den tyska kokkonsten, dock framförallt i södra Tyskland. Ett år tidigare utgav Romble Salé en kokbok med snarlik titel *Then Frantzöske-Kocken och Pastybakaren...* och denna kokbok var översatt från franskan. Vilket kök som speglas i de recept Broocman valt att återge är därför svårt att avgöra utan en djuplodande analys, men vid en översiktlig granskning synes en blandning av de två köken föreligga. Genrup skriver att Tyskland var tongivande i de svenska ståndsmässiga köken och anför som exempel *En litjen kokebook, hwartinnan beskrifwes, huruledes man allehanda spijs wäl koka och tillrätta kan*, tryckt 1650 i Stockholm och baserad på tyska förlagor¹⁰.

TIDIGA SVENSKA KOKBÖCKER I Sverige hade endast ett fåtal kokböcker utkommit under 1600-talet enligt den sammanställning som återfinns i Hans Blomqvist bibliografi *Mat och Dryck i Sverige*. Förutom de två angivna ovan tar Blomqvist upp Ditlevus kokbok från 1644, Åke Rålamb (1690 och 1695) respektive Bengt Hööks (1695) kokböcker. I en nyutgåva 1966 av den senare argumenterar förlaget Bokfenix att de tre kokböckerna var olika versioner av en och samma kokbok och att Rålamb och Höök samarbetade. Rålamb bidrog med recepten och Höök med de tekniska kunskaperna¹¹. Hur det än förhåller sig med detta fanns endast en handfull svenska kokböcker att tillgå för Broocman när han gjorde sin sammanställning. I Blomqvist litteraturoversikt återges tre svenska kokböcker tryckta under början av 1700-talet som Broocman ytterligare kan ha hämtat sina recept från, nämligen *En nödig och nyttig hus-hålds- och kokbok* av Susanna Egerin tryckt 1733 (som anses vara en piratkopia på en tysk förlaga), *En liten Kok-Bok, Hwarutinman*

Korteligen... af det Ehrbara Fruentimbret till Tienst, Wid hwarjehanda förefallande tilfällena tryckt 1736 och *Oeconomia eller hushållsbook... så väl vid rätters tillredande, insyltning och bakvärk...* Jemväl några slags vatns brännande och vijns görande... tryckt 1730. Han kanske även hann ta del av *Ny och fullkomlig koke-bok, som undervisar alla de wid de förnämsta hofven mäst brukelige rätter på bästa sätt tillagade warda..* tryckt 1737. Här finns inte utrymme att göra en djupdykning i dessa kokböcker utan jag konstaterar endast i detta sammanhang vilka svenska källor som Broocman kan ha använt. Därutöver kan han givetvis ha översatt recept från tyska kokböcker han kommit över.

Den första tryckta franska kokboken *Le Viandier* från slutet av 1400-talet utkom i 23 upplagor fram till 1600-talets början och påverkade sålunda starkt Europas kulinariska landskap, även Hööks recept kan spåras tillbaka till denna kokbok enligt förordet i nyupplagan¹². *Le Grand Cuisiner*, som utges vid 1500-talets mitt var en ny typ av kokbok och nyskapande såtillvida att den organiserade recepten enligt hur en dåtidens middag var uppbyggd, dvs. först ett kapitel med soppor, stuvningar, vällingar, bräss¹³. Därefter ett kapitel med småvilt, fågel, får, kalv som kokades eller stektes eller tillreddes som inbakade pastejer. Det tredje kapitlet var recept på geléer, krämiga soppor, mandlar, såser m.m. Till dessa huvudkapitel med de tre omgångarna som serverades vid en middag tillkom ett som innehöll recept med ägg, fisk, grönsaker och övriga köträtter. Avslutningsvis ges förslag på en bankett och en rad olika menyer. Hyman och Hyman menar att denna struktur i mångt och mycket fortfarande syns i moderna kokböcker. Under 1500-talet växte det dessutom fram en annan genre av kokböcker som benämnd *livres de confitures*. Dessa recept inbegrep inläggningar och konserveringar med honung, socker eller vinäger,

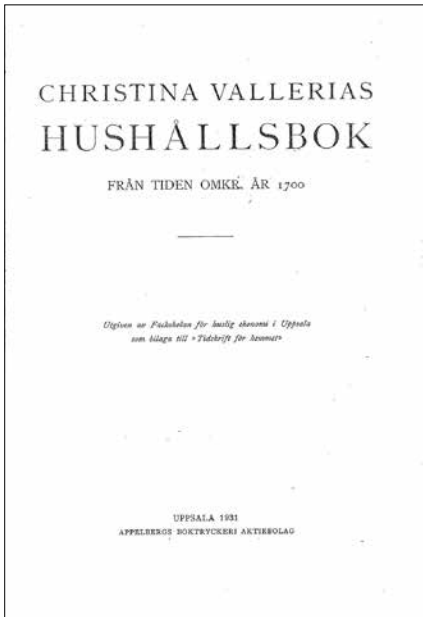
kryddade viner, tvåtillverkning, parfymer och läkemedel.

KOKKONST ENLIGT BROOCMAN

Strukturen på Broocmans kapitel med recept kan sägas vara en mix av de två olika matlitteraturtyperna. Han benämner alltså den sjätte avdelningen i sin hushållsbook: *Om Kokekonsten, Confiturer och åtskillige Liquerers tilredande*. Recepten är inordnade under elva underrubriker inkluderande bakverk, soppor, puddingar, kött- och fiskrätter, grönsaksrätter, mjölkkrätter, sylter och mos samt drycker. Här ser vi att han inleder med bakelser, tårter och pastejer, därefter soppor, och i tredje kapitlet ges recept på puddingar och kakor. Rätter av kött, fisk respektive vegetabilier tillägnas egna kapitel. Mot slutet ges mjölk ett särskilt kapitel, ett kapitel med diverse rätter och sist det som skulle kunna innefattas i benämningen *livres de confitures*, nämligen inläggningar, konserveringar, kryddat brännvin, tvål och såpa. Uppbyggnaden av tidigare kokböcker på den svenska marknaden, som exempelvis Bengt Hööks *En liten handbok i Kooke-Konsten* från 1695, är annorlunda. Där radas snarare livsmedel upp i alfabetisk ordning och det är det livsmedel som dominerar rätten som är utgångspunkten. Det stämmer också med titeln – *En liten handbok...* I Hööks publikation saknas bakverk. Broocmans struktur upplevs därför betydligt modernare och mer anpassad enligt vad Philip och Mary Hyman ser som början till en modern kokbok. Broocman saknar förslag på vad en bankett skulle innehålla, han ger inte heller förslag på olika menyer men i övrigt är hans uppställning lätt att följa. Det som slår mig som särskilt nytänkande är presentationen av livsmedelsgrupperna kött, fisk och grönsaker i relation till matlagningsteknikerna *koka, steka, stuva, at*

fylla vilket ger läsaren ledning om vilka recept och rätter som kan återfinnas under respektive rubrik. Alldeles logiskt eller konsekvent uppställt är det dock inte. Exempelvis borde enligt mitt förmenande korvreceipt återfinnas under kapitlet med *kött*; *at fylla* men de fyra korvreceipt som Broocman valt ut finns istället under kapitlet med Åtskillige *slags rätter, med mera, at tilreda*.

En annan typ av kokbok som anses härstamma från början av 1700-talet är skriven av Christina Valleria. Det är en handskriften, personlig kokbok med matrecept liksom ett antal recept på botemedel för allsköns sjukdomar m.m. Det är inte känt exakt när den skrevs men troligen under de första åren in på 1700-talet. Skrivningen om att hon var jungfru i versen på första sidan av denna handskrift som finns i Uppsala universitetsbibliotek antyder att hon inte var gift när hon nedtecknade recepten. Alltså före 1708.



Christina Vallerias personliga kokbok kom att tryckas 1931, drygt tvåhundra år efter att den var i bruk.

”...Dock kan iag ock så wäl
Som många Jomfrur andra
En kokbok ha med skiäl
Att om jag här skall wandra
till många ålders åhr...”

Christina Valleria Haralds dotter

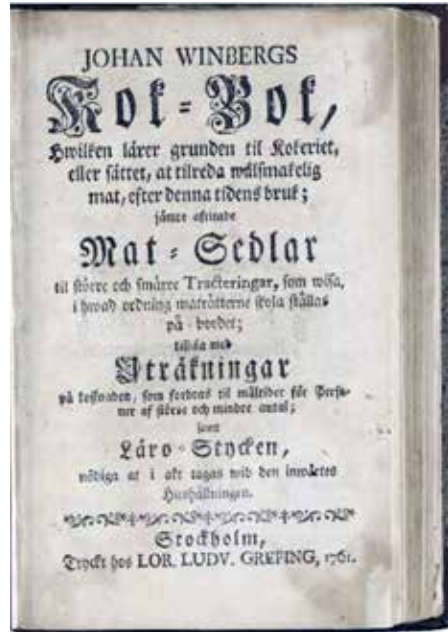
Den utgavs som en tryckt skrift 1931 av Fackskolan för huslig ekonomi och enligt Gösta Berg stod Louise Fehr som ansvarig för utgivningen¹⁴. Eftersom den innehåller recept om hur man lagar olika maträtter men även rekommendationer om hur man hanterar livsmedel liksom ett antal råd mot sjukdomar och krämpor fick den benämningen hushällsbok i den tryckta versionen. Christina Valleria föddes 1679. Hennes far Harald Vallerius var professor i matematik vid Uppsala universitet. Hon gifte sig 1708, 29 år gammal, med sekreteraren Retzell vid stora sjötullen och blev änka 1732.

Vid en jämförelse mellan kokboksdelen i Broocmans hushällsbok och Vallerias personliga handskrivna receptsamling framkommer både likheter och skillnader. Både Broocman och Valleria har tydliga drag av talspråkighet i receptframställningarna. Att recept, alltifrån senmedeltida till de senare tryckta böckerna, skrevs på talspråk snarare än på latin resonerar Menell har sin förklaring i att de var skrivna av praktiker för praktiker, dvs. de arbetade i högreståndshushåll¹⁵. Dessa praktiker var män och i Italien, Frankrike och England skrevs kokböcker före 1650 sålunda av män för män. Under 1700-talet skrevs dock de mest betydelsefulla kokböckerna i England av kvinnor. Som vi ser av Blomqvists litteraturgenomgång synes detta även vara fallet i Sverige med Margareta Elzbergs, Anna-Maria Rückersköld och Cajsa Warg som de mest kända namnen. Widmalms analys av dessa och den kokbok skriven av Johan Winberg från samma period, andra hälften av 1700-talet, visar att de kvinnliga kokböckerna vände sig till husmödrar

och hushållerskor⁶. Winberg däremot, med egen erfarenhet som kock i ett förnämt hushåll, vände sig till den professionelle manlige kocken. Alla utom Warg kritiserar i sina respektive kokböcker tidigare kokböcker för att vara undermåliga, bland annat inte vara tydliga nog eller inte anpassa recepten till svenska förhållanden. Eftersom dessa tidigare kokböcker framförallt var skrivna av män är det med andra ord männens otydlighet och undermåliga anpassning till det svenska köket som kritiseras av kokboks författarna hörandes hemma under den andra hälften av 1700-talet. Frågan är hur Broocman och Valleria kan ses i ljuset av denna kritik?

UTLÄNDSKA INFLUENSER OCH SVENSKA RÅVAROR

Broocman och Vallerias recept påminner om varandra i mångt och mycket men i enskilda recept kan skillnaderna vara betydande. De tar upp liknande rätter men Broocman presenterar fler varianter av en rätt än Valeria gör. Både Broocman och Valeria använder exakta tal och mått i sina recept som exempelvis stycken (3 ägg, 2 citroner) men bråk ($\frac{3}{4}$ eller $\frac{1}{2}$) och skålpund är betydligt mer förekommande i Broocmans recept jämfört med Vallerias. Det kan därför diskuteras om Broocmans recept tyder på en modernare receptkonstruktion genom att han använder fler mått. Båda har recept med franska influenser (trots Broocmans hänvisning till tyska och svenska) såsom Potage/Potasio, Ragou/Ragout och nymodigheter såsom champinjoner/svampinjoner. Broocman stavar de två första rätterna ”Potage” respektive ”Ragou” och den idag vardagliga matsvampen champinjon, men en nymodighet för cirka 300 hundra år sedan, återgavs i Broocmans recept med olika stavningar som championer, schampioner och champinion. Hans tre olika sätt att stava champinjoner ser jag som ett utslag av hans kompilation av recept från olika



Johan Winbergs Kok Bok ... från 1761.

källor. Valleria stavar samma rätter ”Potasio” respektive ”Ragout” medan champinjoner bokstaveras champignons och inom parentes (svampinjoner) vilket visar att hon är medveten om att det är två olika sätt att benämna denna råvara. Valleria har några fler exempel på vad som skulle kunna ses som nymodig franskinfluerad mat som Papidion, Rouillart och ”fransösk korf som heter Servlas”, Broocman har exempelvis Fransysk Buding och Fransysk Tårtdeg.

I Broocman och Vallerias recept inkluderas övervägande råvaror och livsmedel (animalier, grönsaker och cerealier) som fanns att tillgå inom det svenska kulturområdet vid denna tid men många kryddor och smaksförhöjare är importerade såsom saffran, kanel, kardemumma, ingefära, nejlika, citron, muskot, peppar, kapris, socker m.fl. Vad som kanske kan ses som en mer uttalad anpassning av recept till svenska kulturförhållanden utgörs i Broocmans kokbok av exempelvis syltade

lingon och nypon, stuvad abborre och strömming, sur rågebrödspudding med äppelmos. De många recepten på mjölk och den omfattande användningen av mjölk i både Broocman och Vallerias recept skulle kanske också kunna tolkas som en anpassning till svensk matkultur liksom användandet av bär generellt sett, inte minst smultron hos Valleria och hjortron hos Broocman. Färska örter som persilja, mejram, rosmarin, körvel återfinns i många av Broocmans recept men är ovanligt hos Valleria.

RECEPT SOM KONSTART

Det som framförallt skiljer dem åt är dock hur de strukturerat presentationen av recepten och språket och stilen i recepten. Där Broocman strukturerar recepten efter typ av livsmedel och matlagningstekniker presenterar Valleria recepten mer löpande, och kanske man kan tänka sig som efter menyer och då hamnar första omgångens rätter först och andra eller tredje omgångens rätter sist på matbordet och i receptordningen:

Rijs-soppa, Giädda att fylla, Fransösk korf som heter Servelas, lummer (*ung. som sötad svartsoppa*) (recept nr 1–4)

Bergertors Stufwad, Cotletter, sur miölk kokad (recept nr 5–7)

Tungepasteij, Äpple-munkar fyllda, Krumrå, huru de giöras, Pålsk kaka, Mandelmaskar, Hallonmjölk (recept nr 8–13)

Oxekiött-klimpar, Prässe-buding, citron-miölk, Champignons/Svampinjoner) att stufwa, Äpple-buding (recept nr 14–18).

Att hon i recept 19–21 radar upp tre fiskrecept efter varandra (*Lake stuwad, Pålsk giädda, Färsk lax*) skulle däremot kunna motsäga att det strikt handlar om att återge meny efter meny med recept. Olika recept på

champinjoner dyker upp i början av kokboken, i mitten och i slutet vilket dock talar för att hon nedtecknar recept vartefter hon erfår dem. Att tre fiskrecept skrivs ned samlat handlar kanske om att olika rätter av fisk serverades vid ett tillfälle. Slutsatsen blir att Valerias kokbok återspeglar recept hon stöter på efterhand och skriver ned efterhand, och att de är recept som återspeglar de menyer som Valleria prövar på i hemmet, en efter en. I recept nr 47 (*Att fylla kräfwetor*) anser jag att min teori stärks genom hennes skrivningar: *Bruka den samma fyllningen, som du i går gjorde åth kalfwe bringan*. Receptet med kalvbringan har nr 40 i Vallerias receptsamling. I nr 49 *Potasio* skriver hon "... och med den fyllning som du i Söndags fylde hönsets kärftwa med ... såsom iag beskrifwit tillförenne pag: 19(13) om fyllning i kalwebringa" och i nr 58 *Potasio på annat manier*, än den du i Söndags gjorde på Barnsölet. Jag kan tänka mig att hon är i köket och börjar laga mat tillsammans med en kokerska och börjar metodiskt skriva ned recepten på den mat hon tillagar eller iakttar att någon kokerska lagar.

Hennes personliga kommentarer av recepten förstärker att det kan ha förhållit sig på detta sätt.

Det kan handla om att inte glömma en ingrediens "NB iag glömde Rosenwatn och skjirt smör, glöm intet du att hafwa det med uti" (nr 105 Fyllning i *Torta, utan ägg*). Att ett recept inte var värt att pröva förekommer ett par gånger "Åt siälf dina swampar: gif mig god stek och ett godt stop öhl. Det bekommer mig bättre" (nr 17 *Champignons (Svampinjoner) att stufwa*). Flera champignonrecept återges av Valleria men trots detta ser hon inte tjusningen med dem. I det sista receptet om *Att sylta Champignons (Svampar)* (nr 167) avslutar hon brutalt med *Lapperijs maten*. Om *Strömmingz pasteij* (nr 132) skriver hon "NB Intet tror iaj att denna rätten smakar wäll" vilket

kan tyda på att hon inte ens förmår sig till att smaka rätten medan det motsatta gällde för *Äpple-munkar fyllda* (nr 9) ”får iag intet med, så åt min skål”.

Med tanke på att recepten innehållandes mat är numrerade från 1 till och med 167 och därefter avdelningen med recepten numrerade från 168–222 avseende brännvins- och vintillverkning samt olika hushållstips och botemedelsrecept kan detta också visa på ett tidsmässigt nedtecknande av recepten. I recept nr 84 om *Mandelmiölk* avslöjas att hon befunnit sig i andra sociala sammanhang än professorshemmet i Uppsala ”NB sombliga lägga säckerbrödet först i fatet och slå så miölken der uppå: men jag har uppå kånungens bord mången gång sedt mandelmiölk ätas med behag och då hafwa Säcker-bröden flutit heel torra ofwan uppå”. Kanske detta vittnar om perioden efter 1708 då hon gift sig med Retzel, en högre tulltjänsteman i Stockholm – och åter igen ett tecken på att recepten nedskrivits alltefterstom? I recept 138 om *Ostror* antyds ännu en gång om vistelser i högreståndsmiljö i vilket hon berättar om att råa ostron som hon inte kan äta. Hon föreslår att de skall stuvras med smör, brödkanter och peppar och att alla kommer att vilja ha dessa ostron när *Pagen* kommer med dem istället för de råa som serverats. Hon påpekar att det kan uppstå *jalouise emmellan* högt *fålk* varför hon rekommenderar att stuvade ostron äts hemma eller tillsammans med goda vänner. Hos Broocman finns inga recept med råa ostron, men väl ett liknande recept på stuvade ostron (*V Åtskillige slags rätter af fisk, At stufwa*, nr 3) men i Broocmans recept smaksätts de även med citron och franskt vin. Vallerias recept 215 *Emot Rygg- och ländewärk*, 216 *Emot Colique* och 217 *Emot Coliq och Ryggwärk* har bevisligen nedtecknats senare än 1708. I recepten hänvisas till berättelser om lyckosamma utfall och detta skedde år 1723, 1711 och 1724 respektive. Det skulle också kunna förklara den annorlunda skrivstil som

kan iaktas i senare recept vid studier av handskriften. Tolkningen i förordet i den tryckta versionen från 1931 av Vallerias kokbok är att recepten med den annorlunda stilen nedtecknats av en annan person.

Vallerias personliga kommentarer till recepten, där hon drar in läsaren genom att delge oss sina erfarenheter, i motsats till Broocmans strukturerade kompilation av andras kokboksrecept förstärker bilden av matlagningen i det dagliga hushållet som ett kvinnligt ansvarsområde. Valleria tilltalar läsaren med ”du” ofta i sina recept: ”...men vill du hafwa dem till pastej, så lägg dem straxt in okokta” (nr 47) eller ”När de äro kokade, så skiär dem itu eller huru du will och garnera” (nr 44). Hon har också en förkärlek till *NB – Nota Bene* – som förstärker hennes vilja att uppmärksamma läsaren på vissa aspekter i recepten. Även i en engelsk kokbok från 1747 har den kvinnliga kokboksförfattaren Hannah Glasse noterat personliga kommentarer som ”This is a delicious Dish eller This Dish I do not recommend; for I think it an odd Jumble of Trash” som Sandra Sherman visar i en belysande artikel om 1700-talskokböcker⁷. Sherman argumenterar för att detta visar på författarens närvaro i texten och att det är en person som verkligen prövat på att tillaga recepten. I sin analys av Marthe C.M. Stures handskrivna hushållsbok från 1739 jämför Berg den med Vallerias. Han ansåg att Vallerias kokbok var speciell på grund av hennes kvicka kommentarer, men detta gjorde den mindre användbar som en praktisk handledning enligt hans förmenande. Detta kan jag inte hålla med om, tvärtom fungerar Vallerias kokbok på ett särskilt pedagogiskt sätt, vilket även Stures hushållsbok gör. Berg anför dock, vilket även jag vill understryka, källvärdet hos dessa handskrivna kokböcker. Det gör att ”man kan utgå från att de verkligen prövats och använts i svenska hem”¹⁸. Vad jag också noterar, vid en

genomläsning av de recept Berg återger i sin artikel, är att även Sture vänder sig direkt till läsaren genom att skriva ”du” och även hon har kommentarer som ”Denna är en god och hälsosam soppa, som gör appetit till att äta”. Här ser vi åter en vilja att i recepten visa på en personlig erfarenhet, som synes vara mer uttaland bland de kvinnliga kokboks författarna. I Broocmans recept står framförallt ”om man wil eller huru en wil” men inte du. Går man igenom recepten mer noggrant återfinns däremot tu i nio recept (pastejer av kräftor, baka sockerbakelser, göra jästmunkar, stuva sparris, stuva strömming, sylta körsbär, göra frikadeller, sylta sparris och göra Muscat-brännvin) av hans totalt 296 recept. Med tanke på diskussionen ovan skulle de få recept med *tu* i (som *tu wil* eller *när tu ser*) som Broocman anger kunna ha hämtats från handskrivna kvinnliga receptsamlingar, men detta är givetvis endast en spekulation från min sida. I ett recept på stuvad kalkon finns inskjutet en mer till synes personlig kommentar, nämligen ”Mig tyckes bäst wara lägga honom hel rå i Pannan” (B., s. 462). Om detta är Broocmans egen kommentar eller om den finns med i ursprungsreceptet är dock svårt att sja om.

Vid läsning av Broocmans receptdel uppdagas att det smugit sig in vissa fel. I Broocmans recept *At baka Bakelse som nu är uti bruk* (nr 10 under *Åtskillige bakelser*, B., s. 439) återger han ett recept på en *Sprit-bakelse*. Där står: ”I stop mjölk och sättes på elden, när den opsuider, rören man uti med en liten starck träspada, miölck så mycket man orkar inbruka...” Andra gången mjölk nämns borde istället vara mjöl annars finns ingen möjlighet att receptet fungerar till att göra en bakelsedeg eller smet. Både Valleria och Broocman återger recept på vad de kallar *potasie* respektive *potage*. En slags grytsoppa som innehåller olika köttslag och grönsaker och tillagas i flera steg där slutresultatet oftast är ett djupt fat fyllt med kokt fylld fågel

av något slag (eller fylld kalvbringa), kokt lamm och kalv (eller höns), kramsfåglar (eller kycklingar), kokta kräftor, rotfrukter och grönsaker, varpå en simmig köttsoffa (eller buljong) som smaksatts med olika kryddor, vin och smör slås över fatet. I sista stund redes denna av med äggulor i⁹. Vallerias recept är pedagogiskt beskrivet i 7 steg med förslag på alternativa köttslag och grönsaker beroende på ”såsom du har råd till”. Broocman återger 13 olika recept på potage (B. s. 443–446), varav några kan tolkas som snarlika Vallerias, men tillagningsprocessen i hans recept är betydligt svårare att förstå, för att inte säga omöjliga att tolka. Dessutom står det olika i recepten hur äggulorna skall hanteras. I ett recept (nr 7) står tydligt att när man vispar ner äggulorna i soppan ska den inte koka ty då skär den sig emedan i nr 4 skriver han: ”lägg ther til ett fiendendels skålp. eller ett godt stycke Smör, hela Muskot-blommor, lät kokat och lägg så ther til ett halft skålpund Capris och syra, lät thet sachteligen koka tils thet är nog. Med syran lägges i 2 sönderhackade äggeblommor och 1 glas win”. Här kan man inte uppfatta det på annat sätt än att äggulorna får koka med syran (som kan vara citron) och vin och då kommer äggulorna att skära sig. Detta tyder på att det handlar om någon som inte reflekterat över hur de olika recepten är utformade och vad som faktiskt står där, och vad instruktionerna innebär.

MÅNGFALD OCH VARIATION

I Broocmans kompilation av recept och hans förkärlek att vilja återge en stor mängd olika variationer av en och samma rätt, istället för att välja ett par instruktioner av god kvalitet visar han, anser jag, en brist på vad matlagning faktiskt innebär jämfört med Vallerias pedagogiska uppställning och presentation av en eller högst ett par exempel på hur en rätt skulle tillagas. Broocmans ursprungliga



Några av Pehr Hilleströms många charmiga skildringar av kvinnor i köket från senare delen av 1700-talet. Wikimedia Commons.

källor är med andra ord av olika kvalitet – vissa mer pedagogiska än andra. Den pedagogiska kvaliteten borde även påverkats av översättningen från tyska till svenska. De handskrivna kokboksmanuskripten anses ha varit för internt bruk och på så sätt speglar det även en dygns- och årsrytm vilket inte den tryckta kokboken med dess fasta grafiska form gör²⁰. Valleria och Broocman illustrerar även detta fenomen i sina respektive receptpresentationer. Med tanke på vad Broocman skriver i introduktionen av hushållsbok, dvs. om en ”matmoders plikt” följer att hans intention bör ha varit att vända sig till matmodern och hennes kockerska/or i hushållet som de som skall läsa dessa recept. Samtidigt kan det tänkas att de manliga kockarna på de större godsen också är hans mottagare. De som bäst kunde tolka Broocmans återgivna recept borde vara de med störst erfarenhet med tanke på att recepten inte alltid är lätta att förstå (jämfört med Vallerias).

Att kunna tolka ett recept förutsätter att kunna läsa, men inte enbart, utan även att förstå olika matlagningstermer och mått, liksom vilka livsmedel som är rimliga att använda i ett recept eller inte. Begreppet ”recipe literacy”²¹ har diskuterats som de specifika färdigheter och kunskaper, teoretiska och praktiska, som byggts upp under en människas liv och som behövs för att kunna tolka, förstå och använda sig av när man utgår från ett recept vid matlagning.

Enligt Widmalms analys av 1700-talskokböckernas förord var de kvinnliga skrivna främst för husmödrar och hushållerskor, emedan den manlige kokboks författaren skrev för manliga praktiker. Broocmans recept representerar med stor sannolikhet både recept som manliga praktiker skrev för sina likar under 1600-talet och framåt men även av recept skrivna (kanske både tryckta och handskrivna) av kvinnliga kokboks författare för kvinnliga matlagare. Givetvis har även Vallerias recept sitt ursprung i båda dessa kokbokstyper. Det

som skiljer Broocman från Valleria, enligt min tolkning av läsning av recepten, är att han skrivit av dem från en mängd källor utan reflektion emedan hon förbättrat och utvecklat tydligheten i dem. Speciellt hennes förståelse för att i recepten klargöra att tillagningen sker steg för steg. Som exempel kan vi jämföra Salt Lemon Tårta:

5. Salt Lemon Tårta. (*Broocman, s. 434*)

Tag 8. eller 10. fasta Lemoner, skär them i skifwor, lägg [s. 2.] i watn öfwer natten, koka först up i watn, slå sedan watnet af, slå en god del win uppå och ½ skålp. Corinter, säcker, Caneel, litet rifwit bröd, kokat tilhopa, Suckat skäres i små stycken, lägges uti degen med mera som ses af thet som förr förmält är.

129. Salt Lemon-torta (*Valleria*)

Skiär 8 eller 10 lemoner i skjifwor: lägg dem i Watn öfwer natten, att Saltet må utdragas. Koka upp dem sedan i frisk Watn uti en kruka. Slå af Watnet när de äro opkokade, och håll en god deel Wijn i stället igen, med ett halft skålpund Corinter, Säcker, att det blir wäl sött, en god deel Caneel, litet rifwit bröd: lätt dem här koka wäl till sammans, så att mästerdelen soppan går uti Lemonerne: Lägg sedan Succat små skurit der uti; gör så en deeg, såsom till annor torta: In emot hon blir halfbaka, ösa litet smält smör och säcker der uppå.

Med det i åtanke och att det smugit sig in en del felaktigheter i de recept Broocman återger kan man tolka det som att Broocmans *recipe literacy* var mindre utvecklad jämfört med Vallerias, liksom att hans förståelse för kockerksans/kockens *recipe literacy* inte var hans prioritet. Å andra sidan kan Broocmans uppbyggnad och uppdelning av recepten i att steka, koka och stuva mat och att olika rätter hörde samman i undergrupper betyda att han hade en annan sorts förståelse för matlagningskonsten. Mac

Con Iomaire och Cashman diskuterar att handskrivna kokböcker med originella stavingar och tydliga instruktioner skulle kunna tyda på att recepten dikterats till en oerfaren matlagare. Sherman diskuterar å andra sidan att recept som tydligt beskriver hur man går tillväga, steg för steg, pedagogiskt uppbyggda och med personliga kommentarer och språk speglar både författarens och läsarens kontinuerliga lärandeprocess²².

O TIDER, O SEDER, O RÄTTER

Enligt vissa källor ges det i Sverige i modern tid ut fler kokböcker per capita än i något annat land²³. Kokböckerna benämns som specialkokböcker inordnade efter ett stort antal kategorier som råvara (kött, fisk eller grönsaker), matbröd, bakverk, måltider, restauranger, turism, hälsa, metoder m.m. En kategori benämns *Best chef books* och är exempel på kända kokkar som skrivit en kokbok om recept som ligger dem varmt om hjärtat, och som de har som favoriter eller ständigt återkommer till. Utöver detta finns kategorin grundkokböcker som tar upp det mesta som är uppdelat i specialkokböckerna. De mest välkända grundkokböckerna i modern tid representeras av *Hemmets kokbok*, *Vår kokbok*, *Bonniers kokbok* och *Rutiga kokboken* och de är alla skrivna av kvinnor. Många av kokböckerna som gavs ut under 1700-talet och 1800-talet kan också karakteriseras som grundkokböcker, även de flesta av dessa var författade av kvinnor, men ett av undantagen är således Broocmans avdelning om "Kokkonsten" i hans mycket omfattande hushållsbok. Här finns recept som inkluderar det som idag är uppdelat i specialkokböcker, allt från råvaror och bakverk till metoder och hälsoråd. Även Vallerias kokbok innehåller de delar som ingår i en grundkokbok men Broocmans är strukturerad och organiserad som en sentida grundkokbok,

medan Vallerias kanske skulle kunna kategoriseras som ”en okänd kocks bästa recept efter säsong”. Det finns med andra ord drag av nutida kokbäckers uppbyggnad redan för 300 år sedan.

Under historiens gång har uppfattningen om den rätta smaken, vad som är gastronomi eller kulinariskt berättigad matlagning skiljt sig mellan århundraden och mellan olika sociala skikt²⁴. Historikern Ken Alba argumenterar för att den kulinariska utvecklingen följer vissa mönster och föreslår därför en teori om, vad som till svenska skulle kunna översättas med, kokkonstens dialektik. Hans resonemang bygger på analyser av bland annat historiska kokböcker och mynnar ut i att det finns två motsatta principer avseende mat och smak. Den ena står för en kokkonst som favoriserat elitens smak, producerad av professionella kockar, inkluderande exklusiva råvaror, som tillagats med komplicerade metoder och presenterade i komplicerade recept. Den andra grunduppfattningen är att mat och smak skall representeras av enkel, rustik och traditionell mat, med enkla metoder och tillagade utan

överdrivna garneringar, helt enkelt ärlig och ”naturlig mat”. Utifrån Albas tankegångar och teori läser jag åter Vallerias och Broocmans receptsamlingar och finner att i deras recept finns en förkärlek för exklusiva råvaror såsom ostron, olika fågel-, kött- och fisksorter, liksom importerade kryddor som tillagats med komplicerade metoder och presenterade i komplicerade recept. Ett exempel på detta är recept på *potasie* jag beskrivit ovan och som både Valleria och Broocman presenterat. Den typen av recept och kokkonst representerar 1600-talets slut men under 1700-talet smyger sig motpolen till denna överdådighet in i köken enligt Alba dvs. en mer naturlig och ärlig smak eftersträvades och där lokala råvaror fick betydelse²⁵. Detta skymtar också i Broocman och Vallerias recept i form av färiska kryddor (timjan, rosmarin, körvel, persilja) och i användandet av inhemska svenska bär, men även andra råvaror som exempelvis då Broocman i den andra avdelningen *Om svenska Landets beskaffenhet i gemen* (B., s. 180–183), framhäver och lovordar Halmstadlaxen före den Rigiska, liksom det svenska smöret. Den kritik

Ostronplockerskor skildrade av August Hagborg (1852–1921). Detta illustrerar insamling av ostron och musslor på långgrunda ebbstränder från början av förra seklet, men hantverket har säkert sett likadant ut under många hundra år där förhållandena har varit de rätta. Men genom århundradena har levande skaldjur också fraktats långväga till hugade spekulanter, precis som idag. Wikimedia Commons.



som kokboks författarna under 1700-talets mitt och senare del förde fram avseende bristande anpassning till svenska förhållanden i tidigare kokböcker fanns således i både Broocmans och Vallerias recept men samtidigt kan man ana en skiftning mot en ny smak och kulinarisk inriktning. Kanske detta kan illustreras i vissa recept där en mängd importerade starka kryddor blandas med färska örtekryddor. Kokkonstens förändring skedde långsamt under Broocmans och Vallerias era, medan vi idag ser mycket snabba förändringar om vad som är den legitimerade smaken och i början av 2000-talet är det återigen den naturliga, äkta, lokalproducerade som eftersträvas.

Recepten som Broocman och Valleria samlat och nedskrivit speglar kokkonstens förankring i den tidens smakideal liksom ideal om vem som skulle laga maten i olika hushåll och sociala skikt. Precis som kokböcker idag gör. Att Broocman som präst och bokförläggare samlat in denna mängd av recept och dessutom strukturerat och organiserat dem var nyskapande och därmed kan han sägas ha bidragit till kokkonstens förändring. En mer genomgripande analys av manligt respektive kvinnligt producerade kokböcker under tidigare århundraden skulle kunna ge ytterligare ljus över matlagning och kokkonst. I denna artikel har nedslag gjorts i Broocmans hushållsbok och diskuterats i relation till en handskrivna kokbok av en kvinna under ungefär samma tidsperiod varvid vi kan skymta att matlagning i hushållet varit ett kvinnligt ansvarsområde hos den egendomsägande klassen liksom inom hushåll inom borgerskapet men att, som Broocman påpekar, för den högra gastronomiska kokkonsten förväntades män ta över ansvaret. Detta har följt med oss in i 2000-talet men är nu på väg att för första gången i historien förändras då män vittnar om att de i allt större utsträckning ansvarar för vardagsmatlagningen samtidigt som äldre kvinnor i olika studier säger att de tröttnat på

att laga mat²⁶. Kokkonsten förändring innefattar på så sätt inte bara smakprinciper och matlagningsmetoder utan även vem som förväntas laga maten som serveras och vem som är författare till kokböckerna som fortsätter att publiceras, läsas och användas under olika perioder och i olika sociala sammanhang.

SLUTNOTER

- 1 Se bl.a. Menell 1985 och Simonton 1998.
- 2 Neuman & Fjellström 2014.
- 3 Zaar 1831.
- 4 Widmalm 2013.
- 5 Jansson 1999; Flygare 1999.
- 6 Hasselberg 2011.
- 7 Widmalm 2013.
- 8 Neuman & Fjellström 2014.
- 9 Hasselberg 2011.
- 10 Se Flandrin 2000, samt Genrup 2005 och Wiegmann 2006, avseende diskussion om franska respektive tyska kokböckers inverkan på kokkonsten.
- 11 Blomqvist 1980.
- 12 Höök 1695 (Bokfenix 1966).
- 13 Hyman & Hyman 2000.
- 14 Se *Christina Vallerias hushållsbok*, Nordiska samlingen 565, Uppsala universitetsbibliotek Christina Vallerias hushållsbok från tiden omkr. år 1700, 1931; Berg 1979.
- 15 Menell 1996/1985.
- 16 Widmalm 2010.
- 17 Sherman 2004.
- 18 Berg 1979, s. 10.
- 19 I Hööks *En liten Handbok i Kooke-Konsten* från 1695 benämns denna rätt *Potpourier*: ”När man kokar allahanda fågel, fläsk, sönderskurit med rötter av allehanda slag, ärtor, i en kruka, kallar fransosen det POTPOURIS”, s. 49. I noten av bokförlaget Bokfenix sägs dessutom att potpouris motsvarar ragu och den spanska motsvarigheten *olipodrego* och att köttet och

- soppan serverades tillsammans i terrinen på 1600-talet. Varför Broocman och Valleria kallar rätten *potage* är okänt.
- 20 Mac Con Iomaire & Cashman 2011; Sherman 2004.
- 21 Se Brunosson et al. 2014 vilka diskuterar begreppet *literacy, food literacy och recipe literacy*.
- 22 Mac Con Iomaire & Cashman 2011; Sherman 2004. Valleria har annorlunda stavningar av vissa maträtter jämfört med Broocman men att detta skulle spegla hennes oerfarenhet och att Broocman skulle vara mer erfaren är att dra en felaktig slutsats.
- 23 Se exempelvis artiklar i Dagen Nyheter 20 december 2012 av Fredrik Söderling, samt av Jens Linder i Dagens Nyheter 21 april 2008 om kokboks- och kokbokstävlingar. Efter Blomqvists publikation från 1980 har det varit ett glapp i sammanställningen av kokboks- och måltidslitteraturen i Sverige men från och med 2001 återges den svenska kokbokslitteraturen i en tryckt årlig publikation benämnd *Årets Svenska Måltidslitteratur* som ges ut av Måltidsakademiens biblioteksstiftelse.
- 24 Alba 2014.
- 25 Jmf även Broberg 2007; Björn 2007; Nordli 1989.
- 26 Se bl.a. Neuman & Fjellström 2014.
- Broberg och Gunilla Lindell, Stockholm, s. 175–206.
- Blomqvist, Hans, 1980, *Mat och Dryck i Sverige*, Stockholm, 436 s.
- Broberg, Gunnar, 2007, ”Till livs, till nytta”, i *Till livs med Linné. Om mat, hälsa & levnadskonst*. Gunnar Broberg och Gunilla Lindell (red.), Stockholm, s. 99–156.
- Brunosson, Albina, m.fl., 2014, ”To use a recipe – not a piece of cake. Students with mild intellectual disabilities’ use of recipes in home economics”, *International Journal of Consumer Studies* 38, s. 412–418.
- Christina Vallerias hushållsbok*, c:a 1700, Nordiska samlingen 565, Uppsala universitetsbibliotek.
- ”Christina Vallerias hushållsbok från tiden omkr. år 1700”, 1931. Utgiven av Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala som bilaga till *Tidskrift för hemmet*, Uppsala, 73 s.
- Flandrin, Jean-Louise, 2000, ”Dietary choices and culinary technique, 1500–1800”, i *Food – A Culinary History*, Jean-Louise Flandrin och Massimo Montanari (red.), London, s. 403–417.
- Flygare, Irene A, 1999, *Generation och kontinuitet. Familjejordbruket i två svenska slättbygger under 1900-talet* (Upplands fornminnesförenings Tidskrift. 54), Uppsala, 438 s.
- Genrup, Kurt, 2005, ”Det tyska kökets roll i östersjöregionens matlandskap”, i *Östersjömat. Traditioner, recept och matkultur*, Mats Hellström (red.), Stockholm, s. 43–67.
- Hasselberg, Ylva, 2011, ”Om konsten att hushålla”, i *Jordpäron. Svensk ekonomisk läsebok*, Stockholm, s. 355–387.
- Hyman, Philip & Hyman, Mary, 2000, ”Printing the Kitchen. French Cookbooks, 1480–1800”, i *Food – A Culinary History*, Jean-Louise Flandrin och Massimo Montanari (red.), London, s. 398–402.
- Höök, Bengt, 1695 (Bokfenix, 1966), *En liten Handbok i Kooke-Konsten*, Uppsala, 75 s.

KÄLLOR OCH LITTERATUR

- Alba, Ken, 2014, ”Toward a historical dialectic of culinary styles”, *Historical Research* 87, 581–590.
- Berg, Gösta, 1979, ”Marthe Christine Marguerithe Stures Hushållsbok”, *Gastronomisk kalender* 1980, s.7–36.
- Björn, Eva, 2007, ”Att föreläsa om mat, Linnés dietetik”, i *Till livs med Linné. Om mat, hälsa & levnadskonst*. Red. Gunnar

- Jansson, Sören, 1999, "Det svenska paret: en historisk betraktelse över ett modern projekt", i *Familj och kön. Etnologiska perspektiv*, Birgitta Meurling, Britta Lundgren & Inger Lövkrona (red.), Lund, s. 40–57.
- Mac Con Iomaire, Máirínn & Cashman, Dorothy, 2011, "Irish Culinary Manuscripts and Printed Cookbooks: A Discussion", *Petits Propos Culinaires* 94, s. 81–101.
- Menell, Stephen, 1985/1996, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana and Chicago, 408 s.
- Neuman, Nicklas & Fjellström, Christina, 2014, "Gendered and gendering practices of food and cooking: An inquiry of authorizations, legitimizations and androcentric dividends in three social fields", *NORMA (Nordic Journal for Masculinity Studies)*, 9(4), s. 269–285.
- Nordli, Katarina, 1989, "Svenska bärviner på 1700-talet", *Gastronomisk kalender* 1989, 83–94.
- Sherman, Sandra, 2004, "The Whole Art and Mystery of Cooking: What Cookbooks Taught Readers in the Eighteenth Century", *Eighteenth-Century Life*, 28, 1, s. 115–135.
- Simonton, Deborah, 1998, *A History of European Women's Work: 1700 to the Present*, London, 352 s.
- Widmalm, Hedvig, 2010, *Man tager vad man haver. Genus i svenska kokböcker under 1700-talet* (C-uppsats i Historia, Historiska institutionen, Uppsala universitet).
- Widmalm, Hedvig, 2013, *Hem och hushåll: synen på genus och ekonomi i Sverige 1770–1790* (Masteruppsats i historia, Historiska institutionen, Uppsala universitet).
- Wiegmann, Günter, 2006, *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*, Münster, 360 s.
- Zaar, Ludvig, 1831, *Försök till ekonomisk cateches för blifvande husmödrar eller Handbok vid en ung kvinnas själfprövning, innan hon inträder i ägtenskap*, Örebro, 180 s.

DAVID DUNÉR

ATT LEVA OCH ÖVERLEVA.

Broocman om medicin, hälsa och dietetik

Hushållning handlar om hur man ska behålla livet, hushålla med livets nödvändigheter: att genom odling skaffa sig föda för överlevnaden, lägga undan säd, ärtor, frukt och bär för kommande tider, att föda upp kalvar och lamm, för kött, mjölk, smör och ost, att skydda sig från vind, väta och kyla – att överleva. Kyrkoherde Reinerus Reineri Broocman minns själv den stora hungern, ”suur nälg”, som drabbade de baltiska provinserna under det stora nordiska kriget. Inte mindre än 33 000 människor svalt ihjäl, berättar han, ”förutan them, som i skogarna wordo upättna af wilddjur” (B., s. 550). Han hade som landsflyktning från Livland sett hur en pestepidemi följt de baltiska flyktningarna och som sedan grasserade i Stockholm under sommaren och hösten 1710. Människan utsattes för sin överlevnad för svält, sjukdomar och skador. Med ett rätt skött hushåll kunde, med Guds försyn, åtminstone något av dessa faror hållas undan en tid.

Broocmans hushållningslära, *En fulständig svensk hus-hålds-bok* (1736–1739), handlar inte bara om den minsta ekonomiska enheten, hushållets förvaltning och handhavande, utan också hur ens sätt att organisera sitt hushåll och arbete inverkade på hälsan, familjemedlemmarnas välmående och livsförutsättningar. Maten man åt påverkade hälsan. Det tunga arbetet på åkrar och i trädgårdsland

slet på kroppen, förutsatte näringsrik mat och omhändertagande av arbetsskador. Sjukdomar, epidemier och infektioner satte ner arbetsförmågan. En god hushållare måste tänka på hälsans bevarande, på sjukdomars botande och skadors läkande för att effektivt kunna driva sitt hushåll. Broocmans hushållningsbok ger inte bara anvisningar om hur man vårdar sina kreatur och plantor, utan också om vården av människor, om humanmedicin. Omtanke och omvårdnad av tjänstefolket utmärker den barmhärtige hushållaren:

Händer sig ock, at någon af tjenste-folcket blifwer siuk, böra the ingalunda wara så obarmhertige, at antigen straxt kiöra then bort utur huset, eller låta then som en hund i en wrå liggia för utan skiötsel och ansning, utan böra the förese sådant siukt tjenstehion med nödtorfftig skiötsel och läkemedel, eller ock i fall ej woro rum eller lägenhet i huset, tå skaffa them til sina föräldrar eller anhörige, och therhos hwad som til theras förplägning fordras, thet nödigaste bestå. (B., s. 50)

Återkommande i hushållsboken är frågor rörande vård och hälsa. Den handlar om behandlingar vid skador och sjukdomar, om huskurer vid specifika stadier i livsprocessen, som vid barnafödande, under spädbarnsåren,

och vid ålderdomen och dess Krämpor. Den handlar också om dietetik, om hälsosam föda, vad man ska äta, vilka växter och djur som kunde användas för hälsans bevarande, även om farmakologi, om vilka preparat, mediciner och huskurer som kunde intas vid sjukdom och olika åkommor. Den berör också miljöns och årstidernas inverkan på hälsan, om hygien och ohyra, renlighet och smuts. Men det gällde inte bara vården av människans dödliga lekamen, utan också om den odödliga själens andliga hälsa, om förhållandet mellan kropp och själ, om religionens och dygdens centrala betydelse för människans välmående. Kort sagt, det handlade om livets förutsättningar, om människans existentiella villkor.

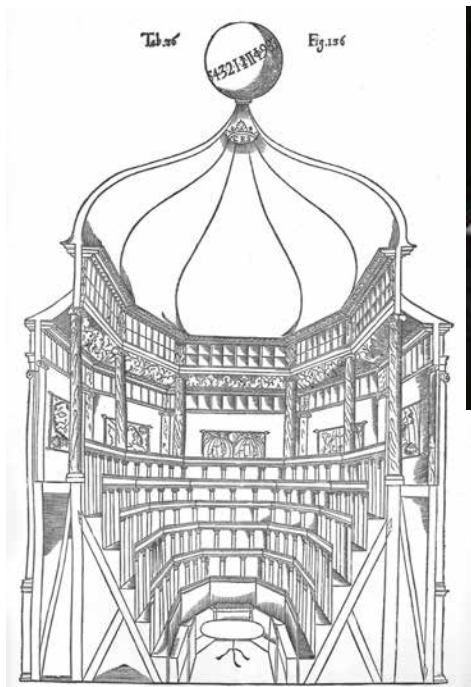
Anvisningarna, råden, huskurer och recepten som läggs fram i hushållsboken säger något om vilka sjukdomar som man sökte bot för och som var mer eller mindre identifierade och vanligt förekommande.¹ Där finns recept att krydda vin mot skörbjugg, recept mot hjärtvärk och andra hjärtstärkande mediciner, latverg (pulveriserat läkemedel blandat med honung) mot hosta och svaga lungor. Det framgår att man tidvis led av enehandad kost, hjärtproblem, lungsjukdomar, cirkulationsrubbningsproblem, matsmältningsproblem, sårskador, utslag och förslitningar, förutom infektionssjukdomar och de utmaningar som själva livsprocessen ställde människan inför, som barnsbörd och ålderdomskrämpor. Förutom dessa konkreta livsbe-
 tingelser säger texterna även något om tankar och världsbilder, om sjukdomsförståelse, hur man vid tiden såg på kropp och sjukdomar och deras orsaker. Broocmans hushållsbok ger en bild av tidens medicinska teorier i skärningspunkten mellan humoralpatologi och iatromekanik, mellan skolmedicin och folkmedicin. Han står liksom i ett ingenmansland mellan den lärda universitetskulturen och den folkliga kunskapen, som präst mellan högreståndskulturen och bondekulturen. Till stor del blir han en förmedlare av folkliga föreställningar, av

den örtmedicinska kunskapen som levt vidare genom århundraden, inte den lärda kulturen på universitetet.

Det som till synes gör det svårt att förstå metoderna som presenteras i Broocmans hushållsbok beror delvis på andra utgångspunkter, specifika kunskaper om örternas verkan, ett annat sammanhang och tänkande. Texten väcker frågor om vad sjukdom egentligen är. Är det en obalans mellan kroppens vätskor eller är det en rubbning i maskineriet? Hur behandlar man skador och sjukdom? Hur återställer man balansens harmoni, eller ska man lappa och laga? För att närma oss Broocmans förståelse av sjukdomar och läkemedel får vi vända oss till tidens medicinska teorier och uppfattningar om människans kropp.

DEN MEDICINSKA VETENSKAPEN

Den svenska medicinen under 1730-talet, då Broocmans hushållsbok gavs ut, befann sig i skärningspunkten mellan traditionella, traderade folkliga behandlingsmetoder och en framväxande professionaliserad skolmedicin. Sjukvården var inte särskilt utbyggd eller organiserad, få sjukhus och vårdinrättningar fanns att tillgå, få utövande läkare i förhållande till det stora antalet behövande. Behovet av vård och bot mot sjukdomar, skador och komplikationer under livets stadier var alltför stort. Det fanns emellertid praktiserande fältskärer och barnmorskor, kloka gummor och sluga gubbar, och en och annan provinsialläkare och universitetsutbildad medicinare. För organiseringen och regleringen av den medicinska yrkesutövningen bildades år 1663 Collegium medicum i syfte att motverka utbredningen av kvacksalvare och charlataner. Kollegiet gav undervisning i anatomi, botanik och farmaci, och anställde prov. Den som ville utöva yrket skulle först



Under 1600-talet vaknade ett praktiskt intresse för människokroppens inre, vilket ledde till dissektion av människor inför publik. Exempelvis lät Olof Rudbeck d.ä. uppföra den anatomiska teatern i Uppsala (t.v.) och i Holland målade Rembrandt sin berömda tavla över Dr Nicholas Tulps anatomilektion från 1632. Wikimedia Commons.

genomgå en examen practicus under överseende av Collegium medicum. Sveriges första akademiska sjukhus inrättades 1708 i Uppsala av medicinprofessorn Lars Roberg. Men antalet vårdplatser var ytterst få, istället fick de sjuka i allmänhet vårdas i hemmet. Mediciner kunde införskaffas på de apotek som fanns i de större städerna. I Broocmans Norrköping låg apoteket Kronan som innehades av Justus Hinrich Nauman mellan åren 1720 och 1758. Broocman stod för övrigt i kontakt med apotekaren Johan Zimmermann i Jönköping, kryddkrämaren Sebastian Gahm på Norrebro i Stockholm och apotekaren Jacob Martin Rothschild i Nyköping.² Alla tre var nämligen ombud för Broocmans boktryckeri. Av en apotekare Sahlberg i Stockholm, skriver han i hushållsboken, har han också fått en "invention", dock handlar det inte om en farmaceutisk sådan, utan ett nytt sätt att inrätta gårdsgårdar, vilken han också inför ordagrant i hushållsboken (B., s. 202).³

På universiteten erbjöds en mer teoretisk inriktad medicinundervisning, även om förändringar började ske även när det gäller att ge de medicinstuderande praktiska erfarenheter. I Uppsala hade medicinprofessorn Olof Rudbeck den äldre uppfört Sveriges första anatomiska teater 1662–63 i Gustavianum där de medicinstuderande kunde se hur demonstratorn sprättade upp ett lik av någon dödsdömd och se in i människans mikrokosmos, som Rudbeck skriver parodiskt i en inbjudan till en anatomisk dissektion, för att där se människans slarvsylta av ärmstrumpor, narrkappor och purgationskjortlar.⁴ Alla de svenska lärosätena, Uppsala, Greifswald, Dorpat (Tartu), Åbo och Lund, hade åtminstone en professur i medicin. I Uppsala verkade fram till 1740 den nyss nämnde Lars Roberg, som förutom det att han förde in klinisk undervisning också skrev den första läroboken i anatomi på svenska, *Lijkrevnings tavlor* (1718). Även Rudbeck den äldres son, botanikern och medicinaren



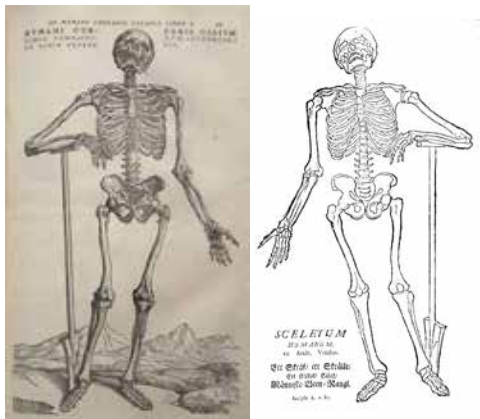
Ofrivilligt bärs människan iväg av Döden. Medicinprofessor Lars Robergs lärobok i anatomi, Lijkrevnings tavlör (1718).

Olof Rudbeck den yngre, hade fram till 1730 undervisat i medicin vid Uppsala akademi. Uppsalamedicinen har satt spår i Broocmans hushållningslära. Bland annat hade han tagit del av ett par avhandlingar under Robergs presidium, en om grankådans användning i medicinen (B., s. 430), en medicinsk-fysisk dissertation om fiskar och slutligen en om lax-fisket i Österbotten (B., s. 663f.).⁵ Efter Roberg tog de stora namnen i svensk medicin under 1700-talet vid, Nils Rosén von Rosenstein och Carl von Linné. I Lund finner vi Johan Jacob Döbelius, adlad von Döbeln, professor i medicin från 1710, känd för grundandet av Ramlösa hälsobrunn, som 1736 inrättade en anatomisk teater i det gamla akademihuset. Här verkade även läkaren Kilian Stobaeus, lärare till både Linné och Rosén von Rosenstein,

sedan 1732 arkiater. Som anatomie prorektor i Lund utsågs Johan Leche 1735, som sedermera blev professor i medicin i Åbo. Inom förlösningskonsten och barnmorskeutbildningen blev stadsläkaren i Stockholm, tillika livmedikus, Johan von Hoorn, tongivande med sina böcker *Then svenska wälöfwade jord gumman* (1697) och *Siphra och Pua* (1715), vars råd låg till grund för ett mer reglerat barnmorskeväsande i landet.

När det gäller skolmedicinen under 1700-talets första hälft dominerades den av den så kallade iatromekaniska skolan där människan sågs som en maskin, en mekanisk apparat som följde fysikens mekaniska lagar.⁶ Detta medicinska tankesystem utvecklades inte minst av italienska medicinare som Giovanni Alfonso Borelli, Lorenzo Bellini och Giorgio Baglivi,

och går tillbaka på den cartesienska dualistiska naturfilosofins tanke om kroppen som alltigenom en maskin, som materia i rörelse, i motsats till själen som var något helt väsensskilt, något immateriellt, som tänkande substans. Den ledande auktoriteten inom skolmedicinen under Broocmans tid, Hermann Boerhaave i Leiden, var just iatromekaniker. I Broocmans eget hemland Livland, i Dorpat, var Jacob Fredric Below professor i medicin mellan åren 1695 och 1697, därefter i Lund där han blev en viktig introduktör av iatromekaniken.⁷ Hans efterträdare Lars Braun, adlad Braunerskiöld, tillträdde tjänsten som professor i medicin 1698, men överflyttades 1701 till Pernau (Pärnu), då verksamheten vid universitetet i Dorpat hade lagts ner 1699 på grund av det stora nordiska kriget. Braun intresserade sig bland annat för den salernitanska skolan och dess metoder för bevarandet av hälsan.⁸ Även Braun hamnade senare i Lund med Karl XII:s följe, där han satt preses för några fysiko-medicinska teser som Kilian Stobaeus försvarade, *Aphorismi physico-medici*, vilka var helt i den iatromekaniska skolan.⁹



Människans skelett ur Andreas Vesalius' De humani corporis fabrica (1543) stod som förebild för en illustration i Lars Robergs Lijkrevnings tavlor (1718). "Ett Skräf, ett skrälle, ett skället, skalat, Människe-Been-Rangl".

Redan Rudbeck den äldre omfattade denna mekanistiska syn på människokroppen. Men kanske mer drastiskt än någon annan beskriver Roberg människan som en pneumatisk-hydraulisk maskin i ett tal vid Uppsala universitet 1739: i människans lekmän finns underfulla apparater av maskiner och instrument, som inte bara är gratis utan också så mästerligt välgjorda att de övergår vad grossmeder och klensmeder i Oxford och Antwerpen kan förmå tillverka. Matsmältningen är en märklig maskin, bättre än alkemisternas *Philosophicum ovum*. I stället för mässing till guld, kan en ko förvandla halm och hö till mjölk, smör och ost som är långt mer begärlig. Vilken urmakare har någonsin kunnat göra två klockor som kan göra en tredje? "Dock si! sådana lefvande *Machiner* och Urverk gör Naturen alla dagar", deklamerade Roberg.¹⁰ Likaledes Rosén von Rosenstein och Linné omfattade denna populära medicinska teori. Rosén von Rosenstein försvarade en avhandling om den mekaniska metoden i medicinen 1728 och även hans lärobok i anatomi från 1736, *Compendium anatomicum*, redogör för människokroppens fasta och flytande delar i ett iatromekaniskt tänkande.¹¹ Linné medicinska tänkande kan till och med kallas för iatroelektrisk, varvid kroppen ansågs fungera likt en elektrisk apparat.

Det märkliga är att nästan inget av denna vid tiden dominerande iatromekaniska skolmedicin finner man hos Broocman. En av de auktoriteter han åberopar i sin hushållsbok är dock den inflytelserike medicinen Friedrich Hoffmann i Halle för vilken medicinen var just konsten att använda sig av fysiko-mekaniska principer för bevarandet av hälsan. Min medicin är en "Medicina mechanica", sade Hoffmann.¹² Livet, menade han vidare i *Medicinae rationalis systematicae* (1729), består i blodets och kroppsvätskornas cirkelrörelse, och döden är stillaständet, rörelsens upphörande.¹³ Människan är helt enkelt en



*Nils Rosén von Rosensteins Compendium
anatomicum (1738).*

hydraulisk maskin driven av etern. Men det är inte detta Broocman anför, utan hans hänvisningar till Hoffman handlar om goda viner. Ett vin, inte för surt, inte för starkt, befördrar blodets rörelse, stärker magen, gör andedräkten friare och ger den utmattade kroppen sina krafter tillbaka (B., s. 599), men en man, om vilken den lärde Hoffmann berättar, som nästan hade befriats från sin bröstsjukdom och var återställd till hälsan, hade åter infallit i sjukdom och avgått med döden efter att ha druckit sött vin (B., s. 602). Broocman var snarare en praktiker som ville förmedla verk samma kurer, inte en teoretiker som ville förklara sjukdomarnas ursprung eller gräva ner sig i naturfilosofins mysterier.

Ett av få ställen där Broocman snuddar vid den mekanistiska naturfilosofin är en passage där han hänvisar till uppfinnaren Christopher Polhem och naturfilosofen Emanuel Swedenborg (B., s. 644f.). Men då handlar det om materiepartiklarnas struktur och inte i egentlig mening om medicin. Om vattenpartiklarnas form kan fysiker och matematiker bara gissa och ha hypoteser, ifall de är avlånga, kubformade, paraboliska eller runda. Den sistnämnda hypotesen är den nu för tiden

mest rådande, anger Broocman, som i Sverige av kommerserådet Polhem och assessor Swedenborg – en uppgift som han med all säkerhet har hämtat, utan angivande av källan, ur kyrkoherden och naturforskaren Daniel Tiselius bok om Vättern från 1730.¹⁴ Strax ger dock Broocman upp: ”Hvarföre jag nu lemnar denna twisten, som mindre nödig eller här til vårt ändemål hörande.” Naturfilosofiska hårklyverier intresserade honom uppenbarligen inte. I stället går han in på den mer praktiskt nyttiga frågan om hur en aktsam hushållare kan känna igen ett vattens godhet, sundhet och beskaffenhet.

BROOCMANS MEDICINSKA KÄLLOR

Källorna till Broocmans medicinska förståelse måste vi alltså söka efter på annat håll, inte i hans samtid, utan längre tillbaka och utanför de medicinska lärosätenas akademiska diskussioner. Ser man till vilka källor han åberopar och hur han beskriver sjukdom och hälsa, och vilka råd han ger, kan man lägga märke till särskilt två influenser. Den ena går tillbaka till den klassiska, traditionella hippokratisk-galenska medicinen, med vissa inslag av paracelsism. Den hippokratiska medicinen och dess humoralpatologi som strävade efter en balans mellan de fyra kroppsvätskorna (blod, slem, gul och svart galla), genomsyrar Broocmans föregångare, de romerska lantbruksförfattarnas huskurer, som hos Cato, Varro och Columella.¹⁵ Ännu under 1700-talet var Hippokrates och Galenos medicinska auktoriteter på universitet och apotek, i läroböcker och farmakopéer. Här gällde i hög grad olika evakuerande behandlingar, som åderlätning, koppning och laxering, för återställandet av vätskebalansen, metoder som också återfinns hos Broocman.

Broocman använde sig bland annat av ett farmaceutiskt lexikon, Friedrich Müllers *Lexicon medico-Galeno-chymico-pharmaceuticum* (1661), som utgår från galensk medicin och den kemiska farmacin i Paracelsus efterföljd. Sjukdomarna kunde förklaras, menade Paracelsus, som beroende på kemiska ämnen, såsom svavel, kvicksilver och salt, och deras skadliga inverkan på kroppen. Som motmedel kunde man använda sig av olika kemiska preparat, och inte som brukligt bara förlita sig på örtmediciner. Broocman hänvisar också till själveste Paracelsus, eller Philippus Aureolus Theophrastus Bombastus von Hohenheim som han egentligen hette. Paracelus säger, skriver han, ”at om en lägger *Johannis* ört omkring osten, så växer ingen mått i honom” (B. s. 322), det vill säga johannesörten (*Hypericum* spp.) skyddar mot larver av mott (fjärilar av familjen Pyralidae). Men detta är också enda stället där han direkt hänvisar till Paracelsus. Paracelsiskt besläktade tankegångar återfinns emellertid på andra ställen, som när han talar om salt, svavel och kvicksilver (mercurius). På tal om gödsling, hur förruttelse är förstörelse, och förstörelse är en annans förnyelse, omnämner han de paracelsiska *tria prima*, salt, svavel och kvicksilver, som motsvarar kropp, ande och själ, ur vilka de fyra elementen och människans fyra kroppsvätskor härstammar (B., s. 268). Kemiska undersökningar, skriver han på ett annat ställe (B., s. 380), har givit oss vid handen att det i många plantor finns en stor mängd salt, i andra svavel, väder, vatten och jord. De plantor som har mycket salt, något svavel och lite väder är varaktigare, stora och gröna under hela vintern, andra har mera svavel, samt något salt och väder, som tall och cypress, vilka ger en ljuvlig lukt och är ständigt gröna. Frukttärande träd och vinstockar har mera väder än salt och svavel. Större delen av läkeörterna tillhör denna sort. De paracelsiska kemiska läkemedlen fick också en stor betydelse för 1600-talets farmaci. Den första farmakopén i Sverige, utgiven av hovläkaren Johan Martin Ziervogel, vittnar om den galenska



Paracelsus och Galenos tronar ovanpå medicin-skåpet, tillsammans med den nordiska granen.

Johan Martin Ziervogel, *Pharmacopoeja Holmiensis galeno-chymica* (1686).

traditionen och de nya kemiska preparaten efter Paracelsus, och hette också således *Pharmacopoeja Holmiensis galeno-chymica* (1686).

Den andra utgångspunkten i Broocmans sjukdomsförståelse är de traditionella folkmedicinska föreställningarna, med sina under lång tid traderade, väl beprövade huskurer som man bland annat finner i äldre örtböcker och hushållningsläror, kunskaper som säkerligen cirkulerade ute på landsbygden och bland allmogen i både Sverige och Livland.¹⁶ Det är med andra ord inte de senaste rönen från de medicinska fakulteterna han förmedlar. Till övervägande delen bygger han i stället sin framställning på äldre tyska hushållsböcker och farmakopéer. Flitigt använda tycks till exempel vara den tyske 1500-talsläkaren Oswald Gabelkovers *Artzneybuch* från 1589, som kom i flera upplagor fram till

1665, och medicinprofessorn i Königsberg, Johann Jacob Woyts medicinska skattkammare, *Gazophylacium medico-physicum oder Schatzkammer medicinisch- und natürlicher Dinge*, som kom i en första upplaga 1709, och följdes av inte mindre än 16 upplagor under 1700-talet. Talande är hans beskrivning av hur han slår och letar i Woyts skattkammare och Müllers lexikon efter närmare upplysningar om ginstens (*Genista* sp.) medicinska användning (B., s. 202).¹⁷ Broocman hänvisar även till den tyske kyrkoherden Johann Colers hushållningsbok, *Oeconomia, ruralis et domestica*, som kom i flera tyska upplagor på 1600-talet, även på svenska.¹⁸ Han kan därtill ha använt sig av den spridda Augsburg-farmakopéen, *Pharmacopoeia Augustana*, och Wienläkaren Johann Zwelfers arbeten.¹⁹ Broocman förmedlar också då och då sådant han hört från människor han

mött på landsbygden, och sina egna beprövade erfarenheter och försök. Inte sällan står det ”Thet är försökt och sant befunnit” eller liknande, som en försäkran om en högre grad av visshet, en vink om att han själv kan ha prövat receptet. Samtidigt, kan man undra, när ett ”probatum est” saknas, betyder det att Broocman själv inte har prövat det, utan förlitar sig på sina källor?

I Broocmans tankevärld står människan mitt i en kamp mellan gott och ont, mellan Guds försyn och djävulens trolldom. Missväxt kan vara ett Guds straff eller vara förorsakad av djävulens ondskefulla infiltration i människans liv. Det är visst och sant säger han (B., s. 58) att djävulen med sina verktyg kan och ofta har skadat människors liv, åker och boskap. Han kan själv berätta om en händelse som utspelade sig medan han



Broocman slog och letade ständigt i Johann Jacob Woyts skattkammare *Gazophylacium medico-physicum oder Schatzkammer medicinisch- oder natürlicher Dinge* (1732).



Universalläkemedlets gudinna Panakeia tänker ut nya recept. Johan Zwelfer, *Pharmacopoeia Augustana* (1672).

studerade i Dorpat 1695. En son till universitetets boktryckare Johan Brendeken hade gjort ett pojkestreck, sprutat vatten i ansiktet på en gammal käring. På kvällen kände han en stark huvudvärk, som om pinnar satt i halsen, näsan och öronen, och dog en tid därefter. Senare bekände gumman att hon hade förtrollat ynglingen genom att ha skurit kvistar av alträ och med några trolldomsord satt dem i jorden, vilket orsakade smärtan i hans huvud som om han hade haft dessa alpinnar inslagna i huvudet. Vem hennes läromästare var, är lätt gissa, säger Broocman. ”Thenna trullkonan har jag ock sielf sedt lefwande brännas.” (B., s. 60) Broocman talar dock aldrig om sjukdom som ett direkt Guds straff för synd och dåligt leverne. Visserligen kan man undvika många krämpor genom att inrätta sitt liv på ett gott sätt, och med Guds hjälp kan kurerarna göra sin verkan. Men prästmannen Broocman tar inte tillfället i akt att predika syndarens bot och bättring. Han gör det egentligen i endast ett fall, det är när han varnar för omätligt vindrickande (se nedan, s. 1098f).

Broocmans hushållsbok var nog ålderdomlig vad gäller huskurer och medicinsk behandling redan då den kom ut, och snart kom han att efterföljas under 1700-talet av en rad husapotek och sockenapotek, som kloka gumman och sluga gubben.²⁰ Men hans hushållsbok är alltså ett intressant exempel på medicinska kunskaper mellan den lärda universitetskulturen och folkliga traderade kunskaper. Broocman står mellan dessa världar. Han hade studerat vid universitet, läste latin, men var själv inte läkare. Som prästman och hushållare på sin gård Himmelstalund utanför Norrköping mötte han också i stort sätt dagligen sina församlingsmedlemmars arbetsvillkor och erfarenheter av sjukdomar och krämpor. Och många av dem kom säkert till honom med sina bekymmer.

SOL, JORD OCH VATTEN

Solen är liksom åkerbrukets själ och liv, skriver Broocman (B. s. 213). Åkerbruket beror på naturen, på luft, jord och vatten, men också, tillägger han, på åkermannens flit, det vill säga som kommer av hans krafter och vilja. Det finns en sinnlighet i Broocmans anvisningar. Jordbrukaren och hushållaren kan med sin iakttagelseförmåga och genom att dra rätta slutsatser utifrån sina kunskaper och erfarenheter vinnlägga sig om större vinst. Med sinna, med känslan, smaken, synen och lukten kan man bedöma jordmånens beskaffenhet. Med känslan, genom att väga och lyfta, hantera jorden med fingrarna, rulla den liksom en deg till en boll – anspelande på Vergilius *Georgica* – kan man bedöma den tunga, feta, goda jorden.²¹ Jorden kan också prövas med smaken. Om den är söt är den god, men om den i stället smakar skarpt, salt och bittert är den inte särskilt god. Med ögonen kan man upptäcka den svarta, luckra jorden som ”indricker regnet” och behåller fuktigheten (B. s. 186). Sköna träd och blomsterrika ängar är goda tecken till en fruktbar jordmån. Genom lukten, i synnerhet då ett sakta regn faller under den varma sommartiden, kan man förnimma sunda, goda och välluktande växter, till exempel väppling, olika sköna blommor, syra och liknande. Där sådana växer, säger Broocman, stödjande på den romerska författaren Columellas *De re rustica* från omkring 40 e.Kr., kan man inte bara förvänta sig få ett gott kornland, utan med Guds välsignelse göra sig en viss vinst.²²

Likaså vattnets egenskaper går att känna igen genom sin tyngd, färg och smak (B. s. 645). Ju klarare vattnet är, desto sundare är det, men är det gult, grönt eller rödaktigt, så är det blandat med någon ”*Vitriolisk* eller *Martialisk* art” (det vill säga sulfataktigt och järnhaltigt). Ett sunt och rent vatten har ingen lukt, ingen smak. Hälsobrunnars och goda källors goda och sunda vatten kännetecknas av sin lätthet,

att de snart förångas vid svag eld. När man häller vattnet från en källa eller brunn i ett glas, kan man också se hur en mängd pärlor stiger från botten och sätter sig på sidorna av glaset. Dessa uppstigande små pärlor kommer av en subtil spiritus eller "luft and" som är innesluten i vattnets porer (B., s. 646). Detta hälsosamma vatten har ingen smak, är kallt om sommaren och varmt om vintern, flyter nedför höga berg, rinner över sandig grund varigenom det filtreras och renas från orenligheter. Det löddras snart av tvål och såpa. Brunnsvattnet har bättre och starkare kraft när det friskt öses upp ur brunnen. Ska det behålla sin styrka och smak måste man förvara det i väl tillslutna flaskor vari inte någon luft tränger sig in. Vatten som leds genom rör och rännor får därigenom skadliga egenskaper, särskilt om de är av bly. Bättre därför med rännor av trä eller sten. Stillastående sjövattnet får genom sin brist på rörelse – och som förörensas av grodor och annan ohyra – en mängd elaka egenskaper och den som ofta dricker av det får magbesvär, det fördärvar blodet och orsakar svår feber. Av alla slags vatten anses regnvattnet vara det sundaste och renaste. Det som faller om våren och sommaren är dock bättre än det som faller på hösten och vintern, och det som regnar ned utan övader bättre än det som är blandat med dunder och blixlar. På sina egna ägor, på skattesäteriet Himmelstalund vid Motala ström, hade det 1708 upptäckts ett gott mineralförande vatten i klass med det Urban Hiärne erbjöd på Medevi brunn.²³ Himmelstalund blev sedermera känd som hälsobrunn där man kunde drick brunn fram till 1870-talet.

Den bild av människan som stiger fram ur Broocmans text är hur hennes liv och hälsa ingår i ett större sammanhang. Årstidernas skiftningar, solens och månens förändringar, sommarens hetta och vinterns köld, sol och regn, örter och djur påverkar människans liv. Människan ingår i ett sammanhang, en natur med växter och djur skänkt av Herren



I närheten av Motala fann läkaren Urban Hiärne en mineralhaltig källa lämplig som kurort. David Klöcker Ehrenstrahls "Medevi brunnsmästare med sina söner" (1686) (Gripsholms slott/Statens porträttsamling).

för människan att nyttja med sitt arbete och förstånd. Det är förstås kyrkoherdens djupa förtröstan på Guds försyn, det kristna direktivet till människan som ekar i hans tankar. I växter och djur har Gud nedlagt läkemedel till människans liv och hälsa. Men här finns också i bakgrunden, inte minst om man ser till de källor han använt, den klassiska humoralpatologins tanke om levnadsomständigheternas, miljöns och klimatets inverkan på hälsan. Läkaren skulle enligt den hippokratiska medicinen se till helheten, både beakta kroppen och patientens omgivning.

Matmodern hade en central roll för hushällets hälsa. I de instruktioner Broocman ger för matmodern, måste hon ge akt på att inte sätta någon hård och osund mat av rökt och salt kött eller fisk på bordet om aftonen (B., s. 79). Från andra upplagan av Eric Salanders gårdsfogdeinstruktion har han hämtat att man kan behålla husfolkets hälsa under vintern genom att ha lite peppar, senap och lök i maten.²⁴ Mathållningen och därmed också

hälsan påverkades av årstiderna, vad som fanns tillgång till och när det var som lämpligast att utföra särskilda hussysslor. I mars, i "nedanet", är det lämpligt att brygga öl av god humle (*Humulus lupulus*). Sådan dricka, om det kommer i en god källare, i synnerhet iskällare, håller sig hela året och är "hälsosamt och angenämt at dricka" (B., s. 102). I april samlar man vid fullmåne björklake som renar blåsan, njurarna, lungan, levern och mjälten, samt tar bort fläckar om man tvår ansiktet med den. I maj kan man fånga kräftor som nu är köttfulla och feta. För dem som har svaga ögon är dock kräftor inte tjänliga på grund av deras hårdsmälta kött, men för dem som har tvinsot är de ganska hälsosamma. Den älg, sägs det, som man faller mellan den 15 augusti och 8 september, vars klöv på vänstra bakfoten man strax hugger av medan djuret ännu lever, ska vara ganska hälsosam för den som lider av fallandesot (epilepsi) eller plågas av kramp eller sendrag. Somliga tar hellre den högra klöven, med det måste vara av en älgdjur. Inom medicinen och läkarkonsten gör älghorn god nytta, säger han vidare. Av senorna görs ringar och gördlar som lindrar den som plågas av kramp. Just älgen som ett apotek för bot av allehanda sjukdomar var känt i den lärda litteraturen. Olaus Magnus, liksom den italienske läkaren Apollonius Menabenus omvittnar älgens stora nytta i medicinen, inte minst dess klövar för bot mot epilepsi.²⁵ I oktober, fortsätter Broocman, tillreder man inomhus allehanda sunda kryddviner av ålandsrot (*Inula helenium*), rosmarin (*Rosmarinus officinalis*), salvia (*Salvia officinalis*), malört (*Artemisia absinthium*), ingefära (*Zingiber officinale*) och så vidare.

Till en inte obetydlig del grundar sig säkert dessa huskurer, med örter och animalier, ärbart och mindre ärbart, på människans vardagliga erfarenhet av hur hon påverkas av det hon äter, dricker och får i kroppen. Viss föda gör oss gott, annan gör oss illamående, viss dryck påverkar vårt humör, gör oss upplivade

eller lugna. Den medicin som Broocman ger uttryck för, speglar detta samband mellan erfarenheter av att leva, äta och dricka, om hälsa och dietetik. En skarp gränsdragning mellan medicin, näringslära och dietetik kan knappast göras, utan snarare skymmer den helhetssyn och den erfarenhetsbaserade kunskap som fanns i tidens tänkande.

ÖRTAGÅRDEN

Medicinska trädgårdar är inte endast nyttiga, skriver Broocman (B. s. 366f.), de är också mycket nöjsamma, för där kan man få se och äga örter från fjärran orter, berg, moras och slättmarker som annars är svåra att insamla utan stort besvär. Den som vill plantera en örtagård behöver många olika jordarter – sandjord, svartmylla, stengrus, sumpmark med flera – för varje ört trivs bäst i sin särskilda jordmån. De måste sättas i ordentlig ordning med skyltar som anger deras namn. I örtagården bör man också ha ett hus med många rum: ett kök med olika ugnar för destillering och "watn-bränneri", ett valv att förvara spiritus, essenser, "brända watn" (det vill säga dekokter) och medikamenter, kamrar att hänga upp örter för tork, därtill "Herbaria viva" och andra botaniska böcker, samt ett skrank för förvarande av rötter och fröer.

Örtagården var likt ett apotek med läkemedel, och växtkunskapen, botaniken, var just en central medicinsk hjälpetenskap. I våra första svenska läke- och örtaböcker, som till exempel Peder Månssons *Läkebok* (1522), Benedictus Olais *Een nyttigh läkere book* (1578) och Arvid Månsson Rydaholmens *En myckit nyttigh örta-book* (1628), är botaniken främst en kunskap i växternas medicinska användning, inte en vetenskaplig systematik och taxonomi som det senare kom att bli för Linné.²⁶ I förordet till Arvid Månssons örtabok skriver biskopen i Växjö, Petrus Jonae, om hur Gud nedlagt



Benedictus Olai Een nyttigh läkere book från 1578. En av de första svenska läkarböckerna.

kunskap om läkemedel i örterna som växa på jorden, ”at Menniskian trampar på sina Läkiare, och weet ther intet vtaff”.²⁷ På universiteten undervisades blivande läkare i botanik, på apoteken dominerande mediciner från växtriket utbudet av läkemedel.²⁸ Johan Franck, professor i anatomi och botanik i Uppsala, gav ut en handbok för medicinstuderande i farmakologi, *Speculum botanicum* (1638; 1659).²⁹ Han framförde också en signaturlära, som var ett vanligt förekommande farmaceutiskt antagande i äldre örtaböcker, där växtens form avslöjade, gav tecken till dess användning, att det fanns en korrespondens mellan de yttre dragen och de sjukdomar som skulle botas, som till exempel att leverformade blad gav ett tecken till att växten ifråga kunde användas mot leversjukdomar.³⁰ I Uppsala anlade Rudbeck en botanisk trädgård 1655 som hade till syfte att bland annat tillhandahålla medicinalväxter och fungera i medicinundervisningen.³¹

Så också i Broocmans hushållsbok utgör medicinalväxter, både odlade och vilda, svenska och utrikes importerade, de främsta ingredienserna i huskurerna mot sjukdomar och skador. Men vilka örter användes? Och vilken medicinsk verkan hade de? Om detta skriver Broocman vidlyftigt, i synnerhet i den fjortonde avdelningen, ”Om åtskilliga i Sverige befintliga Wäxter, som gagnelige äro at brukas til Husmedel” (B., s. 733–776). Han listar här 31 olika växter och deras användning och beredning, eller som han uttrycker det, deras ”egenskaper och dygder”. Broocman har sammanställt uppgifter från många olika källor, bland annat har han hämtat mycket från Arvid Månssons örtabok, men utan att uppge källan. Till exempel i fråga om ”galgo” har han i princip tagit texten rakt av, ordagrant, från Månsson.³² När det gäller groblad och dess användning mot tandvärk, har Broocman till och med övertagit Månssons ”Probatum est”, och skriver ”som är pröfwadt och så befunnit” (B., s. 773). Han följer också delvis den ordning man finner hos Månsson. På 1730-talet då Broocman skrev sin hushållsbok var Arvid Månssons örtabok sedan länge utgången (senaste och åttonde upplagan kom 1656), så det fanns säkert goda skäl att återigen sprida dessa rön.

För var och en medicinalväxt anger Broocman dess svenska och latinska namn, men förstås inte dess vetenskapliga namn då det ju kom att dröja ytterligare några år innan den linneanska taxonomin – som Linné lanserade i *Species plantarum* (1753) – slog igenom.³³ Vissa namn avslöjar också örtens medicinska användning som hjärtansfröjd och bröstört. De folkliga växtnamnen kan man säga speglar relationer mellan växter och människor, vittnar om mänsklig iakttagelseförmåga, och ger därigenom också ledtrådar till folkliga föreställningar och levnadsbetingelser. Broocman inleder med att ge en knäpphändig beskrivning av växtens kännetecken och egenskaper. Det var sannolikt välkända

växter för de flesta, och några närmare detaljer tycktes alltså inte vara nödvändiga att delge. Växtkännedomen var då bland gemene man väsentligt större än i dag, genom att de levde i daglig direktkontakt med naturen, växterna och djuren, vilka var en förutsättning för deras överlevnad. Av växter till husmedel och läkemedel, skriver han, har "Wårt kära Swerige [...] ett mächta godt förråd", så att en försiktig hushållare kan årligen insamla en stor mängd av dessa och därigenom kan "skona sin pung för apothekares och läkares dyra medicamenters köpande" och i stället tvärtom sälja örter till dem (B., s. 733).

Ärenpris (*Veronica officinalis*) hjälper mot svimning eller dåning, stärker minnet, rensar blodet, "pissblåsan och *matricem* [moderlivet]", fördrivar också bröstvärk och hosta, och hjälper mot "Stenplågan", det vill säga njursten. Ärenpris kan användas i stället för utländskt te, som "årligen drager så många tusend plåtar utur Swerige", men ändå inte är lika hälsosamt för bröstet eller magen som ärenpris (B., s. 734). Mejram (*Origanum majorana*) stärker hjärnan och minnet, fördrivar sömnlöshet och tar bort "hufwudflussar", det vill säga förkylning och liknande. Den som planterar valeriana (läkevänderot, *Valeriana officinalis*) för blommornas skull måste så fröet vid fullmåne, men den som i stället gör det för örtens skull, skall så vid nymåne. Valeriana har väluktande blommor som hänger såsom klockor. I likhet med många andra medicinalväxter är också valeriana i det närmaste ett universalmedel. Broocman nämner bland annat att den är god för den som har svårt att kasta vatten, för styng i sidorna, svullnad, mask, huvudvärk, den gör gott för ögonen, motverkar svettning, ledvärk, pest och andra smittsamma sjukdomar, som fjärdedagsfrossan, samt att den dödar möss. "När man måste war ute i tiockt, töcknugt, illaluchtande och osundt wäder, är thet nyttigt at hafwa Valerianæ-rot hos sig, och några



Läkevänderot (*Valeriana officinalis*) ur
Matthiolis örtabok som kom ut i flera utgåvor.
Den första utgavs 1558.

gångar om dagen luchta på henne; thet gör at man icke warder siuk af lufften." (B., s. 737) För ålandsroten (*Inula helenium*) anger han upp mot ett trettio-tal olika användningsområden, för sunt hjärta och frisk mage, lätt bröst och klara ögon, mot bröstvärk, kikhosta och heshet, den utdrivar slem och galla vid stolgång, fungerar mot ormbett, mask i magen, höftvärk, lungrot, kramp, gikt, skabb och klåda. Kardbenedikt (*Centaurea benedicta*) är en "wälsignad tistel", med gula blommor, som också har många användningsområden. Bland annat dess frön, som ser ut som "lusebärstar", hjälper mot "håll" (huggande eller stickande smärta orsakad av inflammation). "Thet är försökt och sant befunnit", försäkrar Broocman (B., s. 757).

Flera växters egenskaper antyder en humoralpatologisk sjukdomsförståelse när han anger den enskilda växtens konträra egenskaper, som fuktig eller torr, varm eller kall. Till exempel baggsötan (*Gentiana purpurea*), som blommar om hösten med Peucehimmelsblå blommor, är av varm och torr egenskap, och har åtskilliga ”dygder”. Lavendel (*Lavandula angustifolia*) torkar flussar, värmer magen och hjälper mot svimningar orsakade av kyla. Den som om morgonen dricker sönderstött galgo (galangarot, *Alpinia officinarum*) med lite varmt vin, skall hela den dagen inte mista ”sin naturliga warma”. Vallmon (*Papaver* sp.) är av kall och fuktig ”complexion” (sammanfattning), det vill säga förstått i humoralpatologiska termer dess natur eller kvalitet. Stött vallmofrö blandat med mjölk som dricks på fastande mage fördrivar okyskhet. Sannolikt genom sin kyliga egenskap fördrivar den för övrigt ”hetta” i ögonen. Vallmo är även ett gott medel för den som vill sova. Ålandsroten har en värmande och torkande kraft. Violer (*Viola* sp.) fördrivar hetta (det vill säga feber eller inflammation), som att dra ut hettan i ögonen. För den som druckit ett överflöd av starkt öl och huvudet då känns ont och tungt, så är det nyttigt att dricka ett vatten gjort på violblommor, då det har en svalkande kraft i sig som fördrivar hettan, ”stilla thet onda, och göra hufvudet lätt och lustigt igen” (B. s. 749). Violvatten hjälper också mot lungsot, håll och rev, som kommer av hett och torrt blod, samt heta och torra lungor. Vinrutan (*Ruta graveolens*) är av en varm ”complexion”. Med hänvisning till den grekiske botanikern och läkaren Pedakios Dioskorides Anazarbaios, delger han att vinrutevatten stoppar näsblod. Bröd kryddat med kummin (*Carum carvi*) har en särskild kraft att uppvärma och stärka en kall och svag mage.³⁴ Även flera andra växter anges vara till sin natur eller ”complexion” varma eller heta och torra, som isop (*Hyssopus officinalis*), nässla (*Urtica dioica*), libbsticka (*Levisticum*



Bockrot (*Pimpinella saxifraga*), ur *Carolus Clusius, Rariorum plantarum historia, vol. 2: fascicle 6, p. 197, fig. 2 (1601)*. Peter H. Raven Library/Missouri Botanical Garden.

officinale), hjärtansfröjd (citronmeliss, *Melissa officinalis*) och bröststört eller pimpinella (bockrot, *Pimpinella saxifraga*).

Andra växter anges befordra ”qwinnors tid”, alltså vid menstruationer, som senap (*Sinapis alba*) eller ålandsrot, om hon dricker därav om aftonen när hon går till sängs. Vinruta kan användas för olika förlossningskomplikationer, modersjuka, barnsbörd, och för att fördriva döda foster. Broocman förmedlar också en uppgift ur en tysk trädgårdsbok författad av Johann Baptist Pictorius, att vinruta är skadlig för dem som är havande och kan göra dem ofruktsamma.³⁵ Salviavatten (av kryddsalvia, *Salvia officinalis*) utdrivar döda barn ur moderlivet om kvinnan dricker fyra lod av det. Om en kvinna efter barnafödandet

inte blir av med efterbörden, kan man då ta torkade ringblommor (*Calendula officinalis*), tända eld på dem med ett vaxljus eller med en sticka, och sedan låta röken gå upp under kvinnan. ”Thet är försökt”, försäkrar Broocman (B., s. 755).

Han nämner också buskrosor (som finns av åtskilliga slag, vita, röda, gula, tama, vilda, enkla, dubbla, brabantiska... med och utan törne), malört (*Artemisia absinthium*), röllika (*Achillea millefolium*), krusmynta (*Mentha spicata* v. *crispata*) och smultron (*Fragaria vesca*).³⁶ Även tobak (*Nicotiana* sp.) anges vara ett nyttigt husmedel (mer om detta nedan, s. 1095–1098). Här anges att sakta röka en pipa tobak om morgonen, då man nyligen gått upp, gör halsen ren, drar onda vätskor ut ur tandköttet, samt rensar ut ”flussar” (flytningar, inflammationer) ur kroppen, men också att tobakstuggande gör tänderna svarta, och får dem att lossna och falla ut, ”som af pröfwandet är sant befunnit” (B., s. 762). Om någon ligger sjuk och inte kan sova, kan man stänka dillvatten (av dill, *Anethum graveolens*) på huvudgården och på ett stycke tyg som hålls fram för näsan, ”så får han liuflig sömn och wederqweckelse” (B., s. 766). ”Mäster-ört” (mästerröt, *Peucedanum ostruthium*) drar ond fuktighet ur huvudet och stärker människans sinnen och förstånd. Groblad (*Plantago major*) är ett välkänt medel för sår och bett, men även, tillägger Broocman, kan roten av groblad bäras kring halsen som skydd och förebyggande av pest – ”finnes wara skrifwit, och synes icke orimligt” (B., s. 773). Huslök (taklök, *Sempervivum tectorum*) är en bekant ört, skriver han. Den växer på nästan alla tak, hus och murar. Blandar man saften av denna med kvinnomjolk och ger den som lider av hetsig feber av detta, så stillas hans raseri.

I en passage (B., s. 379) kritiserar han läkarna och trädgårdsmästarna, att många av dem känner till många hundra afrikanska, asiatiska och amerikanska växter, men vet inte något

om våra inhemska växters nytta.³⁷ Det är som med inhemska varor. Det man med liten möda och omkostnad kan ha bryr man sig inte om, men mer det som kommer från främmande orter och kostar mycket pengar. En vetgirig person skulle kunna undersöka vilda örter, rötter och blomster, vad för outgrundlig kraft naturen lämnat de aromatiska, balsamiska och andra örter, som till exempel johannesörten som växer i mängder på ängskullarna. Han hänvisar så till den vetenskapliga litteraturen, bland annat till danske botanikern Simon Paulli, känd för sin *Flora Danica* (1648), och till den tyske läkaren Philipp Jakob Sachs von Löwenheim (B. s. 380).³⁸ Han omnämner även mikroskopiska undersökningar av växternas fysiologi, om ådrorna och kanalerna där näringsvätskan strömmar fram.

Inte bara de mindre örterna har medicinsk användning, utan även träd och buskar. På tal om trädens sjukdomar skriver han: ”ty ett träd är äfwen som en menniskia monga



Den blomsterkransade Flora i Köpenhamn. Frontespisen till Simon Paullis *Flora Danica* från 1648.

siukdommar och bräckligheter underkastadt.” (B., s. 389) Slånbärssaft (av slånbär, *Prunus spinosa*) hjälper mot dålig andedräkt och hosta, fördriver svindel, fördelar väder, och är förträfflig mot förgiftning och pest (B., s. 400).³⁹ På apoteken bereds en olja av ekollon (av skogsek, *Quercus robur*) mot kolik och andra kropps- och magåkommor (B., s. 426). Enbärsträdet (*Juniperus communis*) är ett härligt och hälsosamt träd, en ädel växt, som för sin stora nytta skulle kunna kallas ett ”balsamiskt Ceder-träd, en swett- och urindrifwande sassefras, de fattigas panacee” för allehanda mag-, bröst- och kroppskrämpor (B., s. 426). Många läkare brukar enbär som en universalmedicin, särskilt mot kalla sjukdomar,

meddelar han. Lut gjord på enaska fördriver gnetter och löss, motverkar huvudvärk, skärper synen och stärker minnet. Björklake, det vill säga björksav (av björk, *Betula* sp.), är blodrenande, uppfriskar inälvorna, lindrar stensmärta, njurpassion och kolik (B., s. 428). Om asken (*Fraxinus excelsior*) skriver han att läkarna kallar det ”lignum Guajacum Germanicum” (B., s. 428) som genom sin svett- och urindrivande egenskap ska vara tjänlig mot fransoserna. Med andra ord kan asken vara ett inhemskt substitut för den sydamerikanska guajaken (*Guajacum officinale*) som var ett känt medel mot syfilis. I hela Norrland och Västerbotten, eftersom det inte finns något apotek norr om Gävle, gör allmogen i stället plåster av gran- och tallkåda som de med stor nytta använder mot svåra utvärtes sår och skador (B., s. 430).⁴⁰

Broocman omnämner inte bara vegetabiliska läkemedel, utan även animaliska mediciner.⁴¹ Björngalla gör gott för fallandesot, kräfta, sår och tandvärk. Användningen av djurgalla i de medicinska kurerna kan vara en reminiscens av ett humoralpatologiskt tänkande, där intag av djurgalla skulle kunna balansera ett underskott av svart eller gul galla. I andra fall finner man spår av en signaturlära där djurets styrka överförs till människan, eller där läkemedel baserade på särskilda kroppsdelar hos djuret botar motsvarande del hos människan. Till exempel torkad och pulvriserad rävlunga, skriver han, är en beprövad läkedom mot tvinsot, det vill säga tärande sjukdomar med avmagring, till exempel lungtuberkulos (B., s. 554). Ett torkat björnöga som hängs på ett barn, sägs det vidare, fördriver räddhåga som brukar överfalla dem under sömnen (B., s. 549). Även varg (B. s. 552) kan användas till läkemedel. Grävling-”smult” (ister) kan man smörja förryckta leder eller baka pannkakor med (B., s. 555). En del menar att för mycket ätande av harkött orsakar ont blod och melankoli (det vill säga



En (*Juniperus communis*) ur *Matthiolis örta bok som kom ut i flera utgåvor. Den första utgavs 1558.*

i humoralpatologisk bemärkelse, överskott av svart galla). Men, invänder Broocman, många som ätit harkött i många år, har likväl förblivit friska och vid gott mod (B., s. 556). Kanske, misstänker Broocman, har de som själva varit förtjusta i harkött tillskrivit det sådan verkan, just för att få behålla det själva. Pulvriserade harfoster hjälper mot fallandesot. Svullna mandlar kan behandlas med harfett, medan harlunga tjänar mot kikhosta och andträppa. Barn får tänder utan svårighet om man gnider in deras tandkött med harhjärna. Harträck hjälper mot sten och håren stillar näsblod om man stoppar in dem i näsan. Han omnämner också lax som husmedicin i Norrland, med uppgifter hämtade från en dissertation av Roberg (B., s. 665).⁴² Även människans kroppsvätskor är användbara till åtskilligt, som urin, och i medicinska sammanhang, kvinnomjolk. Fårgalla blandad med kvinnomjolk hjälper mot dövhet (B., s. 677), och kvinnomjolk från den som diar flickebarn, struket över pannan, motverkar sömnlöshet (B., s. 730).

Broocmans förståelse av växternas medicinska verkan kan sammanfattas i att utgå från en humoralpatologisk identifiering av deras grundläggande natur eller "complexion" som het och torr, fuktig och kall. Även själva sjukdomsbehandlingen vittnar om de metoder som så dominerade den humoralpatologiska terapin, som laxering, lavemang, kräkning, koppning, och i synnerhet åderlätning i Broocmans fall. Humoralpatologins fyra vätskor satte människans i ett större sammanhang, i ett system, samtidigt var de också i samklang med mänskliga erfarenheter. Vätskor flyter in, genom, ut ur kroppen, som slem, snor, blod, urin, tårar... Vid sjukdom kände man febers och värkens hetta, brinnande som eld, eller frossans kyla som om man skakade av köld en frostig natt. Broocmans läkemedelsbehandling grundar sig också till stor del på samlade, beprövade erfarenheter, konkret erfarenhetsbaserad kunskap, förvärvade

genom århundraden, årtusenden, av människor som förtvivlat sökte bot för sjukdomar och skador. Någon uttalad signaturlära för medicinalväxterna eller några astrologiska referenser i egentlig mening är det emellertid svårare att finna, dock angivelser för tid att så och skörda medicinalväxter utifrån stjärnornas konstellationer. Om angelika (kvanne, *Angelica archangelica*) säger han till exempel att dess rot skall grävas upp om våren "när solen går i twillingarna och månen i kräfwetan" (B., s. 765). Många av dessa läkeväxter som Broocman omnämner har också visat sig innehålla verksamma kemiska ämnen, som smärtstillande alkaloider, inflammationshämmande glykosider, matsmältningsstimulerande bitterämnen, adstringerande garvämnen och så vidare. Insikterna om växtvärldens påverkan på människan baserades på många generationers förvärvade och traderade erfarenheter.

Sjukdomar och skador

I den trettonde avdelningen föreslår Broocman en lång rad husmedel mot olika sjukdomar för både gamla och unga (B., s. 667–732). Den är uppställd efter de olika kroppsdelarna, och går från huvudet och nedåt. Broocman ger inte några mer ingående sjukdomsbeskrivningar eller förklarar vilka symptom som utmärker de olika sjukdomstillstånden, utan han går direkt in på de specifika huskurerna, dekokterna och örtmedicinerna. Några detaljerade beskrivningar av kirurgiska ingrepp finner man inte heller. De behandlingar som man skulle kunna vänta sig i en humoralpatologisk sjukdomsförståelse, som lavemang, urindrivande medel, kräkningar med mera för återställandet av kroppsvätskornas balans, spelar en undanskymd roll med undantag för åderlätning, laxativ och koppning som han en och annan gång ordinerar. I sin helhet ger emellertid denna uppräknings av huskurer och behandlingar en viss bild av vilka sjukdomar

och skador som var vanligt förekommande och som man sökte bot mot.

Huvudet. För hetsig huvudvärk föreslår Broocman ett antal olika medel, innehållande bland annat rosenolja, malört, åbrodd (*Artemisia abrotanum*), mejramsolja eller "galbanum" (gummiharts av växter ur stinkflokesläktet *Ferula*). Kanske den intressantaste kuren utgörs av riven "Lupharbium" (troligen avses här Euphorbium, en kåda från olika arter av *Euphorbia*, törelväxter) som blandas med ättika som bestryks på den motsatta sidan av där man har värken. Har man värk på den högra sidan läggs den alltså på den vänstra och vice versa, men den ska inte ligga längre än att man hinner läsa "Fader vår" två gånger. Det sistnämnda ska väl främst förstås som en tidsangivelse snarare än en medicinskt verksam besvärjelseformel.

Några av Broocmans behandlingsmetoder rör vad som närmast kan betecknas som mental ohälsa, som ursinnighet, mania, som kan fördrivas med kamferolja (från kamferträdet, *Cinnamomum camphora*) och muskot (*Myristica fragrans*). Är det en mansperson, så tar man tungan av en bock, delar den itu och binder den runt huvudet. Är det en kvinna, så tar man i stället en gettunga. Tecken på att en person har drabbats av raseri, "Willdelse i hufwudet", eller frenesi, är att den sjukes ansikte är rött, hans vatten grönt, att han inte kan sova, pulsådorna är fulla och slår hastigt. Han har ingen ro, "skickar sig underligen", vill tala hela tiden, somliga är arga, andra bedrövade, med stor räddhåga. Den behandling som Broocman föreskriver för detta är att öppna huvudådern, därefter en åder i pannan. Den sjuke ska läggas i ett mörkt rum, man ska inte tala mycket med honom, inte heller ska man ge honom annat än lättsmält mat och kornvatten. Huvudet ska tvättas med vatten gjort på pillöv (av *Salix* sp.). Därefter tar man rosenolja blandat med ättika som man smörjer på pannan och tinningarna, sedan medel som driver honom till sömns. Man rakar av håret,

lägger framåt natten på ett plåster av pepparrot (*Armoracia rusticana*) på den sjukes huvud som sedan tas av på morgonen. Melankoli kan i stället behandlas med öl med timjan eller kanelvin – "thet hielper", försäkrar han.

Broocman ger även råd vid svimningsanfall, sömnproblem och förlamning. Mot kramp ger han anvisningen att ta en fet gås, ta ur inälvorna och kasta bort dem, hacka sedan en katt i små stycken och fyll gåsen med det samt fläsk, mejram och "hwit wirach" (virak, olibanum, harts från familjen rökelseträdsväxter, Burseraceae), sy ihop det hela och stek gåsen på ett spett och tag den väl stekta fetman med vit vinättika och smörj ryggbenen och de leder som har kramp (B. s. 671). Fallande sjuka (epilepsi) kan behandlas med svalstenar, bävergäll, drakblod, vargkött, varmt lammblod med mera. Kan vara värt att konstatera att med drakblod menas kådan av drakblodsträdet (*Dracaena draco*) och inte något än mer exotiskt. Av växter nämns pionrötter (av bergpion, *Paeonia officinalis*) som bör grävas upp när solen och månen är i Vädurens tecken, i nedan före solens uppgång, och sedan torkas i skuggan och inte i solen. Ett annat recept är att ta en svalunge ur boet vid nymåne, när månen är i Jungfruns tecken, och ytterligare ett recept anbefaller: "Stryp en liten mus", bränn inälvorna till pulver och drick en sked av det med lindblomsvatten tre morgnar (B. s. 672). Mullsorkar och duvträck är ingredienser i medel för att förbättra hårväxten. Också ett antal medel ges mot ohyra i håret, skorvigt huvud och andra hudsjukdomar.

Ögonen. Den som har svaga ögon ska inte vistas i skarpt väder, inte bada, inte äta lök, senap, pepparrot, nötter, ost, mycket salt mat, inte heller dricka sig berusad. Om inte detta observeras, så har de ordinerade läkemedlen ingen verkan. Här tas upp behandling mot svullna, röda ögon, när huvudet och ögonen värker med en gruvlig pina, när ögonen är variga och rinnande. Mot hinna över ögonen



Drakblodsträd (*Dracaena draco*) ur *Carolus Clusius*, *Atrebat Rariorum aliquot stirpium Hispanias observatarum historia* (1576).

kan man lägga kråkögon på ögonen, även harlunga och duvblod kan användas. Starr var vanligt förekommande, men Broocman omnämner inte den effektiva starrstickningsmetoden, utan föreslår i stället behandling med hampfrön (*Cannabis sativa*), skelört (*Chelidonium majus*) och ögontröstvatten (av *Euphrasia* sp.).

Öronen. Någon som har blivit döv ska inte äta het och "damachtig" (gasbildande) mat, inte bada för ofta eller äta och dricka för mycket. Ett recept innehåller färgalla och kvinnomjolk som hålls i örat. Ett annat recept med en lång rad örter, som kan brukas var afton när man går till sängs eller så ofta man vill, härrör möjligtvis från en utgåva av

och kommentar till Galenos av den katalanske läkaren Juan Francisco Rossell (B. s. 677).⁴³ Magnetsten som binds till örat kan användas mot fuktighet eller fluss som förstoppat öronen. Han ger också råd om vatten kommit i öronen, om något levande har krupit in i örat, för susande i öronen och medel för gammalt folk som inte kan höra så väl.

Näsan. Först, förstås, ges råd vid snuva, sedan om näsblod. Mot det senare kan man ta en linduk doppad i ättika blandat med vatten och linda om den sjukas hemliga lem, eller om det är en kvinna om hennes bröst, men även på pannan och halsen (B., s. 679).

Tänderna. Mot tandvärk har han en rad recept, bland annat ett hämtat från paracelsisten Josephus Quercetanus, det vill säga den franske läkaren och naturfilosofen Joseph du Chesne som förfäktade en iatrokemisk farmakologi.⁴⁴ Här ges också råd om hur man kan göra sina tänder vita, mot lösa tänder, svullet och ruttet tandkött.

Lufsvägarna. Mot halsbölder kan man ta vit hundlort eller "ett helt swalebod med strå, fiedrar, jord och alt" och göra ett pläster med svinister och honung. "Somlige siuda Swalebodet små stött uti watn, och hengia thet tillsammans på halsen." (B., s. 682) Om tungspenen har fallit ned, ta tag i bägge örsnibbarna, dra hårt nedåt med bägge händerna, "så går han up igen, som är ofta försökt" (B., s. 682). Han nämner också medel mot heshet, halsbränna, svullnad och värk i halsen, tjock hals eller "Kröpff" (struma), samt också något för den som spyr och spottar blod. Vad gäller lungorna, förekommer här förutom hosta och bröstvärk, också behandling mot lungsot (tuberkulos).

Hjärtat. För hjärtvärk och svagt hjärta kan användas i synnerhet en rad örter som oxtunga (*Anchusa officinalis*), krusmynta, kardemumma (*Elettaria cardamomum*), muskot och angelika. "Brännwin, hwaruti hel saffran hafwer legat, druckit, warmar kroppen och

styrker hiertat.” (B., s. 686) Kommer denna sjukdom av torr och kall vätska, utan någon feber, och den sjuke är melankolisk, sorgsen, rädd och bävande, så tag saffran (av saffranskrokus, *Crocus sativus*), kanel (*Cinnamomum* sp.), nejlikor (kryddnejlika, *Syzygium aromaticum*), socker, brännvin, krusmyntevatten och vin, och ge den sjuke tre dagar var morgon och kväll. ”Melancholia Hypochondriaca”³⁵ kan behandlas med svart nysrot (*Veratrum nigrum*) som tar bort melankoli, sorg och svärmod. Sting i sidorna, håll, ”pleuresis”, avser närmast lunginflammation.

Magen. Magsjukdomar, magproblem, matsmältningsproblem och orolig mage var vanliga åkommor. I detta sammanhang handlar det mycket om kyla och värme, surt och starkt. Vid kall mage ska man äta varm och lättsmält

Magproblem och smärtor i buken kunde Broocman råda bot på. Lägg märke till spyflugan som lockats till de ruttnande inälvorna. Govard Bidloo, Anatomia hvmani corporis (1685).



mat, undvika fisk, ättika och det sura. Här behandlas magrev (kolik), förlorad aptit – ”Wämjelse til mat” – med ett recept efter Johann Coler innehållande sju pepparkorn i ett fikon (B., s. 689). Vidare kan Broocman ge råd mot törst, hicka, spyor, ”brytning” (kväljningar), svullen och uppblåst mage.

Levern. I fråga om levern, föreskriver han åderlätning, att öppna ådern under ankeln, vilket han menar gör gott för alla sjukdomar i levern, mjälten och länderna (B., s. 692). Han ger också ett laxativ (det vill säga avföringsmedel) med rabarber (*Rheum rhubarbarum*) och ingefära (*Zingiber officinale*) i varmt vin. Båda dessa metoder, åderlätning och laxering, kan förstås i en humoralpatologisk sjukdomsbild där olika evakuerande behandlingar hade en viktig funktion för återställandet av kroppsvätskornas sunda balans. Andra huskurer för leversjukdom innehåller gäddögon, ett annat består av levande groda eller padda. Till leverns sjukdomar hör också vattusoten (ödem) som kan behandlas genom att leverådern öppnas på den högra armen, samt en ådra på benet och några på stortån. Även sommarfläder (*Sambucus ebulus*), säger han, är ett av de förnämsta läkemedlen för denna sjukhet enligt Dioskorides (B., s. 693). Även gulsot kan behandlas med åderlätning.

Mjälten. Den som lider av mjältens sjukdom har ett tungt och bedrövat sinne, och många underliga drömmar. Han är svullen på vänstra sidan, hans stolgång svartaktig och vattnet vitt och klart. När man upptäcker detta ska den sjuke hålla sig från salt kött, fläsk, ost, mjölk, ärter, bönor, ättika, rovor, råa äpplen och päron. Laxativ tjänar väl för förstoppning i mjälten. ”Rent gull ofta släckt uti gott win och druckit fördrifwer then wärk och sting, som kommer af mielten och frögdar hiertat.” (B., s. 695) Mot svullen mjälte kan man ta salt och färsk kodynga med stött peppar, sjuda det i stark ättika, som man sedan gör ett plåster av och lägger på mjälten.

Tarmarna. Tarmvred, kolik, kännetecknas av att den sjuke lider av stor plåga och sting som går från naveln och på bägge sidor, samt drar samman buken och att vattnet är rött. Broocman berättar om ett fall:

En tid kom en dreng til mig uti min kamare, som dock i samma gård war hema, icke annorledes än som krypande förmedelst thet grufweliga knipandet uti buken, tå tog jag nesselwatn och gaf honom en tämmelig drick, thermed lät jag honom leggia sig uti sengen wid-öpen, och innan 1/4 tima gick han up aldeles frisk och sund, hwilket jag ock ofta sedan hafwer försökt. (B., s. 696)

Vid blodsot (blod i avföringen), diarré och lös mage, ska man förstås inte använda mat som laxerar. I stället ges getmjölk, hjorthorn, svinträck, till och med pulver av bränt människoben som råd. Han beskriver också medel för olika problem med ändtarmen, som förstopning, "Om någon har stor åtrå at wilja gå til stols, och kan dock intet utträta" (B., s. 698), eller har bölder som växer på bakdelen. Åderlätning under ankeln eller på fotbladet – "juvat" (hjälp), konstaterar han. Som tecken på att man har mask är att när den sjuke sover så slår han med tänderna som om han hade något att tugga och han har händerna vid näsborrarna som något ville bita honom där (B., s. 699). Ett recept mot mask som innehåller lagerolja och som smörjs kring naveln har han hämtat från Gabelkover (B. s. 699).

Njurarna och urinblåsan. Njursjukdomar och "Lände-wärk" (höftvärk) kan behandlas med åderlätning. Vid njursten, stenar i länderna och i blåsan, kan man göra så här:

Tag blodet af en bock, hans lefwer, lunga, pitten och stenarna, hacka och sedan sönderstöt them små, gör så en kärf eller pölssa theraf i hans maga eller tarmar, sedan siud

thet wäl och gif then siuke at äta så lenge thet warar, och dricka af thet öhl som pepparrot har legat uti, så skal man förnimma hwilket krafftigt medel thetta är. (B., s. 702)

Svårighet att låta sitt vatten, kallpiss eller stranguri, kan också botas. Men en sedvana från barndomen att inte kunna hålla sitt vatten, säger han, "hwartil modren är mycket orsaken, kan icke utan beswärlighet *Cure-ras*" (B., s. 704). Gonorré, eller "Om någons Sperma aflöper utan ens wilja", kan behandlas med rosenolja blandat med opium som smörjs på den sjukas hemliga lem. Om någon pissar blod, hjälper åderlätning, och man bör bruka mat som kyler, och undfly all "hetzig spis". Bomolja (olivolja) i varmt öl hjälper, säger han, och förmedlar ett recept från Gabelkover. Men så säger han också att samma recept med vin med tormentilla-vatten (av blodrot, *Potentilla erecta*) fungerar bättre (B., s. 705).

Ledsjukdomar. Vid podager (gikt) ska man avhålla sig från dryckenskap, kryddor och ättika (B., s. 705–707, se även s. 320). När månen växlar faser kan man genomföra koppning (som ökar blodflödet) på fötterna, samla blodet och förvara det och destillera vatten av det. Man gör så en salva av det tillsammans med människofett. Värk i benen och fötterna, liktorn, vårtor och ledvärk är andra bekymmer som han kan behandla. Om någons hemliga lem är svullen kan åderlätning i fötterna göras. "Är lemmen sår eller utslagen", kan syfta på könssjukdomar.

Hudsjukdomar. Vanligt förekommande var hudsjukdomar, hudinfektioner, utslag, vårtor, insektsbett med mera, till stor del följd av trångboddhet och bristfällig hygien. Broocman ger råd om medel mot skabb och klåda, det vill säga mot scabies, en kliande hudinfektion orsakade av skabbkvalstret *Sarcoptes scabiei*. Enris, kvicksilver med mera rekommenderar han. En annan hudinfektion som omnämns är ringorm, orsakad av

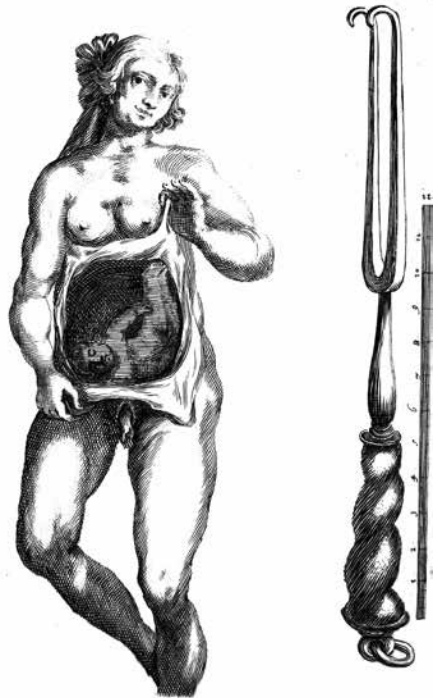
svampsläktena *Trichophyton* och *Microsporum*, och bildar en fjällande, vidgande röd ring på huden. Denna kallas "Fransosernes förelöpare", skriver Broocman, alltså att den skulle föregå syfilis. Han säger sig själv ha prövat ett medel bestående av "*Spiritus Vitriol*" och ett annat med tobaksolja – "är *proberat*", skriver han (B., s. 711).

Febersjukdomar. Brännesjuka avser väl närmast hetsig och ihållande feber. Broocman upptar ett antal medel mot frossa eller "Källesjuka", källan, det vill säga malaria, men sannolikt inkluderas i begreppet även andra febersjukdomar med okontrollerade muskelsammandragningar. Han gör skillnad på vardags-, tredjedags- och fjärdedags källesjuka (de senare kallas också för varannandags- och tredjedags-skälvan). Recept hämtas från bland annat Plinius, Coler och Gabelkover.

Lungsjukdomar. Andra sjukdomar som förekom är vad Broocman kallar lungrot, svinsot eller trånsjuka, det vill säga lungtuberkulos eller motsvarande infektionssjukdom som drabbar främst lungorna. Broocman ger rådet: "Afklipp rumpan och öronen på levandes möss, brän thet til askan i en glaserad potta väl tiltäpt med ler, och bruka then askan i tin dryck. Thetta är en underlig och proberad läkedom för then menniskia som förtorkas och försvinner" (B. s. 715). I ett nota bene skriver han också att allt som bereds eller bränns med svavel – vilket erinrar om ett iatrokemiskt-paracelsiskt tillvägagångssätt – är alltid den bästa medicinen för den lungsotige.

Kvinnosjukdomar. Om kvinnans tid är förstoppad, det vill säga utebliven menstruation, skriver Broocman, att till denna "kranckhet" ska man inte använda några läkemedel förrän vid den tid då hon borde ha "sin sjukdom". Då kan man upplåta en ädra under ankeln som kallas saphena eller rosenådran. Han ger en mängd förslag på huskurer, främst baserade på örter. En innehåller hasselört (*Asarum europaeum*) som öppnar livmodern och utdriver

vad som är där inne, vare sig det är levande eller dött, men varnar Broocman, "sådant bör tagas noga i acht, at thet icke missbrukas" (B. s. 718). Indirekt, har han alltså gett läsaren ett medel för abort. Strax därefter ger han också recept på salviavatten som också kan "döda fostret af modrens lif". Vid riklig menstruation ger han rådet att ta en padda eller groda, lägg henne i en sten- eller lerkruka, tillslut och täpp igen den "och lät henne theruti dö". Torka henne sedan utan solsken, eld och luft, och förvara den torkade grodan i ett kärl av silver eller koppar, och häng den på halsen. Detta stoppar blod, i synnerhet kvinnornas tid "och thet är wiss och sant" (B. s. 719). Ett annat råd är att ta människoben ur jorden, "ty



Havande kvinna ur Miscellanea curiosa medico-physica academiae naturae curiosorum, sive ephemeridum medico-physicarum germanicarum curiosarum *av Philipp Jakob Sachs von Löwenheim (1671).*

the äro bäst", bränn dem till pulver i en kruk-makarugn, som blandas med varmt öl eller vin, vilket snart stoppar den "röda flytelsen".

Vid förlösningsvårigheter, när "qwinnan qwäls med barn, och icke kan föda", är det första rådet att få kvinnan till att nysa, "så hielper thet mycket". Andra sätt är att binda ett ormskinn kring ankeln, ge henne en annan kvinnas mjölk att dricka, binda en älgklöv kring livet, dricka hundmjölk eller sin äkta mans urin. Han ger också råd om hur man blir av med efterbörden, värk efter födseln, bröstbölder och mot moderns orolighet då "hon löper ifrån then ena sidan til then andra".

Barnsjukdomar. Avslutningsvis går Broocman igenom en mängd sjukdomar som kan drabba barn: om ett barn har svåra drömmar, nyser för mycket, hostar, spy, har tarmbräck, hicka, tvinsot eller trånsjuka "at barnet förwissnar", förlamning när ett barn inte har "macht at röra lemmarna", med mera. För kallbrand, ta en jungfrus urin som har sin menstruation, vät dukar i detta och lägg över skadan. Mask i magen kan botas med en duk doppad "in menstruo mulieris", med andra ord, en kvinnas mensblod.

Även den femtonde avdelningen (B. s. 781–789) innehåller en samling utvalda huskurer, däribland för feber, ögonen, brännskador, hosta, kolik, stygga och fula sår.⁴⁶ Sjukdomar som pest, gulsot, lungsot, frossa och kräfte var vanligt förekommande, och behandlingar av dessa var följaktligen högst eftertraktade. Vid fallandesot måste patienten akta sig för dryckenskap, vrede, förändringar och stort sällskap. För skabb kan man bränna "hattemakare-Vitriol" i en ny järnskål och blanda det med vatten som man tvättar skabb och sår med (B. s. 787). Älgsenor bundna om händer och fötter gör gott för kramp. Vägglöss (*Cimex lectularius*) kan fördrivas genom att man tar en levande orm: lägg den på glödande kol, skjut sedan för spjället, ha alla dörrar och fönster stängda, "så falla alla lössen döde utur

wäggerna utaf ormens os. Thet är proberat" (B., s. 788).

Tobak och nikotin

Den indianska läkeväxten tobak (*Nicotiana* sp.) började odlas i Europa på 1500-talet för sina medicinska egenskaper. I Sverige blev tobak snart en betydande importvara, omnämns första gången i tullräkenskaper från 1601 och första tobaksspinneriet anlades 1648 i Stockholm.⁴⁷ Belagd med tull och importrestriktioner blev tobaken en del i den merkantilistiska handelspolitiken och de nationella, moraliska och hälsomässiga argument som lades fram mot import eller för inhemsk odling. Om tobakens dygder skriver botanisten Johan Franck en skrift, som också blev den första om tobaken i Sverige, *De praeclaris herbae Nicotianae sive Tabaci virtutibus*, från 1633.⁴⁸ Två tobaksodlare i Gränna, Anders Almqvist och Johan Neostadius, hade 1731 utkommit med en bok om tobaksplantering, *En rätt rychtader swänsk tobaks-planta*, som Broocman väl kände till.⁴⁹ Broocman har även han med ett helt kapitel om tobakens uppkomst, nytta, bruk, missbruk, planterande och torkande med mera.

Broocman inleder med att beskriva tobakens historia, återberättat och översatt ord för ord från den evangeliske teologen och författaren Franz Phillipp Florins tyska hushållsbok, *Allgemeiner klug- und rechts-verständiger Haus-Vatter* (1702). Tobakens "dygd och värdkan", sägs det, upptäcktes av en fransk ambassadör vid det kungliga hovet i Portugal, Johan Nicot, och efter honom har tobaken fått sitt namn *Nicotiana*. Vid ett besök i den kungliga trädgården i Lissabon 1560 hade Nicot fått sig till skänks några plantor av denna ört som nyligen inkommit från Florida. Han tog med sig dem hem och planterade dem i sin lustgård. En dag kom hans kammarpage och visade honom hur en av hans kamrater hade

tagit av örten, stött den, och lagt saften på ett öppet sår som han hade vid näsan. Ambassadören befallde pagen att fortsätta med denna behandling. Efter några dagar var skadan alldeles läkt till allas förundran. Inte långt därefter skar ambassadörens kock nästan av sig tummen med en kökskniv. Hovmästaren hämtade då strax denna ört och lade den på såret. Efter fem–sex dagar blev tummen helt läkt och helad. Och från den tiden kom denna ört att bli omtalad i hela Lissabon och användes till många nya sår och gamla skador.

Även om Florin tvivlar på tobakens stora kraft, så är det dock otvivelaktigt bevisat, menar Broocman, att tobaken är till stor nytta till utvärtes skador hos både folk och få. ”Jag har sielf närvarande med egna ögon sedt ett ganska stort och märkeligit prof ther af”, framhåller han (B. s. 236). En nära släkting, berättar han, en yngling på 17 år, var på resa på hösten, vid mårtentiden i början av november, från Riga där han gick i skolan hem till sina föräldrar. Han var mycket tunt klädd och passerade prästgården där mina saliga föräldrar bodde (i Laiuse norr om Tartu) för att få lite vila och förfriskningar. När han kom in i värmen slog frostska-der utöver hans kropp så att han såg ut som en spetälsk. Fingrar och tår var ”sammanbekade”. Han kunde varken gå eller stå, utan var tvungen att ligga till sängs, han kunde inte föra gaffel eller kniv till munnen, utan måste matas som ett barn. Av doktorn, fältskären och apotekaren i närmaste stad erhö-ll de åtskilliga medikament för både invärtes och utvärtes bruk, men vilka dock inte hjälpte. Men så kom en bondhustru som hade ärende till min saliga moder, och såg denne eländige yngling ligga i sängen och sade att detta kunde snart botas. Man tar gammalt öl, skär tobaken i smala strimlor och låter allt koka tills det blir tjockt som olja, tar sedan pojken till badstugan och låter honom sitta där och svettas. Min saliga moder gjorde strax så och man fann till stor förundran hur

utslagen förtorkades, och andra dagen kunde pilten själv gå, stå och äta – ”hwilket alt, som sagt är, mina egna ögon sedt och åskådat” (B. s. 237). Emellertid berättar Broocman även om en god vän som under lång tid hade utslag på kroppen och följt samma råd, vilket dock inte hjälpte eftersom han hade ”saltfluss” (det vill säga med eksem eller hudutslag).

Ifråga om tobakens ”härliga wärkan” hämtar han goda recept från den sachsiske kame-ralisten Julius Bernhard von Rohrs *Compendieuse Haushaltungs-Bibliothek* (1716) om hur man tillreder en salva av tobak som är utmärkt för alla sår och skador.⁵⁰ Tobaksbladen har en förträfflig kraft att hela sår och skador då de saltaktiga delarna renar såren, medan de oljaktiga är smärtlindrande. Den holländske läkaren Isbrand von Diemberoeck, i sin bok om pesten från 1644, liksom många andra medicinare anser att tobak hjälper mot pesten. Då pesten härjade här i riket 1710 och 1711, berättar Broocman, kunde man till och med se de ”honetteste” fruntimmer gripa till tobakspipan.

Tobak är i det närmaste ett universalmedel, ett undermedel. En läkare i Erfurt, Heinrich Barnstein, beskriver i sin *Tabacks Wunder-Kunst* (1673) hur tobak fördrivit en stor böld på en fransk hövitsmans son, hur tobaken kan fördriva bruna och blå fläckar förorsakade av feber eller fall, kan läka pestbölder, öppna förstoppning och göra mjälten mjuk. Läger man den över magen kommer magen att smälta maten väl, ger matlust och ”betager hierteklämma”. Över naveln stillar den kolik och dödar maskar. Den lindrar värk i händer och fötter. Tobakssoppa drar ut slem, lindrar tandvärk och bevarar tandkötet. Tvättar man öronen och huvudet därmed fördrivar man löss och skorv. Badar man hela kroppen i tobaksvatten, så helar det allehanda skorv, skabb och klåda, ja ock spetälska och stillar rev i alla lemmar. Tobak hjälper de som är slagrörda (det vill säga de som har drabbats av infarkt eller

hjärnblödningar), uppvärmer förkylda, styva och darrande leder. Broocman delger också "Doct. Zwölfers Tabaks-salfwa" (uppkallad efter den österrikiske apotekaren Johan Zwölfer), som beröms av Barnstein, då över hundra Lichtenburgiska undersåtar, som hade skadats av hugg, stick och skott vid belägringen av Torgau i Sachsen, blev så när som alla kurerade.³¹ Vidare också om "D. Wittichii Tobaksbalsam" (efter Johannes Wittich, stadsläkare i Arnstadt, Thüringen) som renar gamla ruttade svullnader, fistlar och bölder, men också giftiga djurbett och sår orsakade av förgiftade vapen.³² Stryker man destillerad tobaksolja på tinningarna främjar det sömnen och styrker minnet. Destillerat tobaksvatten stillar också huvudvärk och öronplåga. Tobakssirap och saft, med lite socker, är gott för barn som har mask i magen och ett beprövat medel mot gammal hosta, tung andning, kikhosta samt tvinsjuka eller lungsjuka. Tobaksrök i husen, där får inte fläckfeber och pest fäste. Blåser man in rök genom en tratt i öronen dödas maskar i hjärnan.

Vad gäller rökning säger Broocman att tobak visserligen kan vara nyttig för dem som har en fuktig, slemmig och flussig natur, men inte alla läkemedel är tjänliga för alla komplikationer, utan man bör rådfråga en förständig läkare. Så nyttig och förträfflig tobak än är som medicin i måttligt och rätt bruk, så skadlig och skamlig är den om den alltför ofta missbrukas. Den är skadlig för mångas hälsa skriver von Rohr.³³ Särskilt skadar den de som är av hetsigt temperament och mager kroppskonstitution, då tobakens svavelaktiga partiklar bringar det heta blodet i större rörelse och kan leda till slagflusser och svåra konvulsioner. Tobaken förtär kroppens fuktighet, uttorrar hjärnan och är högst skadlig för minnet, varför ärkebiskop Haquin Spiegel också kallade tobak för "pestis memoriae" – minnets pest (B., s. 239).



Tobak (Nicotiana tabacum), ur Ulrich Völler von Gellhausens Florilegium, Das ist ein Blumenbuch, t. 49 (1616).

Ivriga tobaksrökare frågar föga eller inte alls efter mat. Läkare anför flera exempel på tobaksrökare som blivit rasande och drabbats av de svåraste sjukdomar. Hos några har man funnit, då deras kroppar efter döden blivit öppnade, att deras lever blivit helt svart som den hade blivit rökt i en bastu. Broocman konstaterar:

Skadligt är thet otidiga myckna Tobaksrökandet, emedan then ädla tiden, som man borde använda Gudi til ära, sin nästa til dienst, sig och de sina til nytto, dymedelst oförswarligen förnötes. Skadeligit och skändeligt är Tobak, thet må rökas, snusas, tuggas eller i näsborarna med welar instoppas,

när man ther af gör sig en skadelig wana. Rökes thet, så blifwa wäggarna swarta, och rummet stinker som en Liffändsk tork-ria, halsen och munnen luctar illa, och kan man ej snarare illa recommendera sig hos honett folck och fruentimber. (B. s. 239f.)

Snusar man omåttligt tappar man så småningom lukten, näsan förstoppas, hjärnan förtorkas, kläderna blir orena. Om man har lust att veta mer om snustobakens skada, tipsar Broocman, kan man läsa den tyska satiren *Pica Nasi, oder Sehnsucht der Lüstern Nase*, vilken man brukar kunna finna på boklådorna i Stockholm.⁵⁴

Otroligt mycket guld, silver och pengar går upp i tobaksrök. Detta missbruk har spridit sig även i Sverige, till och med småpojkar har lagt till sig den vanan. Bönderna och allmogen, både fäder och söner, ja ofta även hustrurna och alla i huset röker. Kunde man avskaffa detta skändliga missbruk, så kunde bönderna spara ansefulla summor så att de slipper äta agnar och bark vid missväxt. Det aningen ironiska i sammanhanget, kan man tillägga, är att Reinerus Broocmans äldste son, Adam Reinhold Broocman, försörjde sig som tobakshandlare i Örebro.⁵⁵ Men han fick aldrig se denna moraliska och folkhälsomedicinska uppgörelse med tobaksrökandet i tryck. Han avled 1734.

BRÄNNVIN, ÖL OCH VIN

Familjen Broocman hade alltså intressen i tobaksbranschen, men även i spritförsäljningen. År 1733 fick Broocman tillstånd att inrätta ett bränneri och öppna en krog.⁵⁶ I hushållsboken ger han recept på hälsosamma brännviner. En hälsosam sup i måttligt bruk fungerar mot kolik och skörbjugg, en eller två skedblad pomeransbrännvin kan användas vid kräkningar och kväljningar. Pulvriserad liljekonvalj i starkt brännvin har hjälpt de som

legat några dagar mållösa av slag, hjälper också mot olika huvudsjukdomar, såsom svindel, flussar och susande för öronen, svaga ögon, stillar tandvärk, ger god sömn, styrker hjärnan och tar bort melankoli. Brännvin kryddat med malört värmer och styrker magen om det brukas måttligt. Tar man det dagligen, varnar Broocman, ”så warder naturen inbiten ther med, och thet är tå vidare ingen *medicin*” (B., s. 585). Ett kryddbrännvin med kanel, fänkålsfrö (*Foeniculum vulgare*), anis (*Pimpinella anisum*), kardemumma, muskot, ingefära, nejlikor och andra kryddor styrker dem som är svaga, uppfriskar magen och ”fördrifwer swårmodighet” (B., s. 586). Kryddat öl med örter, blommor och rötter styrker magen och huvudet, värmer magen och är särskilt hälsosamt under vintertiden och under höst och vår då det är tjockt och osunt väder (B., s. 574). Men surt öl skadar magen, njurarna och i synnerhet bröstet, och orsakar ond fuktighet i kroppen (B., s. 577).

Vinet är den förnämsta drycken i världen, kan den bibelsprängde kyrkoherde Broocman förkunna med stöd av Noa, den vise Syrak, kung David, Salomon och Paulus. ”I sanning”, säger Broocman, ”ett *temperaradt* win, som icke för surt, ej heller för starckt är, och hufwudet ei beswärar, förtienar, ibland the bästa stärke medel, främsta stället.” (B., s. 599) Som medicinaren Friedrich Hoffman uttryckte det – Broocman citerar – vin befördrar blodets rörelse, stärker magen, gör andedräkten friare och för den utmattade kroppen åter till krafter. Alla de bästa medicinerna prisar vinets verkan och kraft, och den dagliga erfarenheten betygar det. Särskilt är vin hälsosamt för dem som är av kall och fuktig natur, som sitter stilla mycket och sällan anstränger sig. Vinet värmer och uppväcker livsandarna, förklarar Broocman. Därmed knyter han an till tanken om *spiritus animalis*, livsande eller själsande, som hade sina rötter i den galenska medicinen, men kunde omformuleras i tidens



Gin Lane – William Hogarths kritiska gestaltning av vad ett ymnigt intag av spritdrycker kan förväntas leda till. Koppartryck från 1751. Wikimedia Commons.

medicin som något materiellt, något i blodet eller i nerverna som stod för själva livet, förmedlade det och uppehöll det.⁵⁷ Ett sött vin är därför, fortsätter Broocman, det bästa förebyggande medlet mot hypokondri och andra kalla sjukdomar. Helt enkelt, renskt vin är som ett halvt apotek.

Vin med livlig och genomträngande lukt kan genom endast lukten vederkvicka svaga människor, ge föda åt livsandarna och stärka huvudet hos gamla. Söta viner är i munnen, för bröstet och magen ljuvliga och behagliga, varför de med nöje kan drickas. Vin, som det franska, som kittlar, liksom biter på tungan och smakar allra bäst, räknas bland de hälsosammaste (B., s. 602f.). Broocman ger recept på frukt- och kryddviner för magen, minnet och kikhosta, som stärker kroppen, befördrar matsmältningen, fördrivar överflödigt fuktighet och skörbjugg. Vinättika är av stor nytta i medicinen både för invärtes och utvärtes

bruk. Om man intar för stor mängd, så kyls den alltför mycket och försvagar naturen, och man kan förlora ansiktets färg. Utvärtes stillar den näsblod, lindrar tandvärk och giftiga bett av ormar, spindlar, getingar, vägglöss med mera (B., s. 614f.).

Men detta Skaparens härliga verk, förmanar Broocman, missbrukas mer än något annat i världen. Många otacksamma människor insuper dess härliga must utan måtta, så att de tvingas åter spy ut det. ”Ja thy wärr! alt för många, som hieltar äro at supa, umgås med thet ädla winet så wårdslöst, som härflöte thet lika som wattn utur hafwet och strömmen” – ”men Satan, thy wärr!” försätter omåttligt vindrickande många i olycka, sätter deras sinnen i bitterhet mot sin nästa som kan sluta med mord (B. s. 599). Satan är illistig, han fångar människor med vin, som kineserna fångar apor och jägaren pantern. Var land har sin djävul, och Tyskland sin, vinet, förklarade Luther i sin kommentar till psalm 150. Skriften säger (Ords. 23:29–35): ”Hwar är we? Hwar är sorg? Hwar är lif? Hwar är klagan? Hwar äro sår utan sak? Hwar äro röda ögon? Nemliga, ther man dryckenskap öfwar.”

I medicinskt hänseende har omåttligt vindrickande många negativa följder. Då sött vin förökar blodet kan det leda till sådana sjukdomar som beror på ett överflöd av blod, surt vin leder till sjukdomar som har sin orsak i det sura, som moderpassion (hysteri), hypokondri och podager. Hetsiga viner orsakar hetta hos ungt folk som är av koleriskt temperament och sätter blodet i ordentlig rörelse, orsakar blodflussar, gallfebrar, kramp, ledvärk och konvulsioner. Svelvhaltigt vin är skadligt för nerverna och huvudet, leder till sömnhet, huvudvärk, lamhet, fallandesot med mera. ”Är therfore mer än sant, at genom win mycket folck omkommer” (B., s. 601). Den franske läkaren François Valleriola, tillägger Broocman, kan också intyga den skadliga verkan av överflödigt drickande av vin.⁵⁸

DEN ANGENÄMASTE
RO I VÄRLDEN

Den här uppsatsen har handlat om bot för den förgängliga kroppen. Hur sjukdomar, skador och livet självt sätter spår i människans kropp. Broocman var inte läkare, hans specialitet var inte människans lekamen, utan som präst och självärdare hennes odödliga själs räddning. I någon bemärkelse är han ganska modern i det han tycks separera läkarens och prästens verksamhetsområden. Inte i något fall tar han till andeutdrivande, korstecken, Fader vår eller med Guds hjälp befaller satan att lämna den sjuka kroppen. Det är mediciner som hjälper. Men, naturligtvis, finns här gudstjänarens förtröstan på Gud, hur Gud skapat allt med visdom och försyn. Det finns en gudomlig ordning. Broocman citerar den tyske uppbyggelseförfattaren Christian Sriver, vars *Siäleskatt* (1723–1727) han hade gett ut på sitt eget tryckeri:

then bästa hushåldningen är then, som är lik wid stierne-himmelen, tå mannen såsom solen, hustrun såsom månan, och barnen med husfolcket, såsom stiernorna, med hwarannan står i liufig enhällighet, och then ena then andra med sin dygde-glants och kärlek bemöter, och låter sitt dygde-lius androm til exempel lysa.⁵⁹ (B., s. 84)

Hans hushållsbok genomsyras av dygdeideal, att eftersträva beundransvärda och moraliskt goda karaktärsdrag. Till husbondens dygder hör flit, gudsfruktan, exemplariskt leverne, grundlig lärdom, uppriktighet och sparsamhet. Han ska vara en idog och förständig hushållare. En matmoders förnämsta dygd är gudsfruktan, Martas strävsamma hushållstjänster kombinerade med den andäktiga Marias böner. Hon ska vara den och givmild mot de fattiga, visa kärlek och trohet mot sin man, och uppfostra barnen i tukt och Herrans

förmaning (B., s. 76). Vid sjukdom måste hon sörja för att den sjuke får, förutom mat och dryck, också medicin. Inte genom ”öfverflöd”, vårdslöshet och försummelse störta sig och de sina i nöd och elände. Hon ska inrätta ett litet husapotek där hon alltid har tjänliga mediciner i beredskap för både människor och boskap, som ”kosteliga Theriacker, Mithridater, pulwer, droppar etc.” (B., s. 83). I de medicinska avsnitten, särskilt vad gäller tobak och vin, som både kan vara läkemedel och leda till olycka, är det måttlighets dygd som tydligast kommer fram. Inte för mycket, inte för lite. Men här finns också kärleken till nästan, att ta hand om de sina, barnen, tjänstefolket – och trädgårdsland, hästar, kalvar och lamm.

I ett klassiskt tema, *beatus ille*, från Horatius, Vergilius och Augustinus, lovprisar Broocman lantlivets behag.⁶⁰ Det lugna, idylliska livet på landet kontrasteras mot den tilltagande romerska – och östgötska – urbaniseringen. Detta i kombination med tillförliten på Guds försyn, givet människan markerna, örterna och kreaturen. Åkerbrukets angenäma och behagliga ljuvlighet, skriver Broocman, visar sig genom att ”landlewernent entledigar en från bekymmer, och förer med sig then angenämste ro i werlden” (B., s. 56). Att bege sig från städerna ut på landsbygden, att tillbringa sin levnadstid i ro och nöje med åkerbruk och trädgårdsskötsel. Att dra sig tillbaka från stadens sorger och buller, att i frisk luft sig vederkvicka och finna ro. På landsbygden kan man se

the behageliga åderkiällor, och roa sig wid the sachte susande watn-strömmar, ther kan man spatsera och lägga sig neder i gröna gräset, se sina skiöna hästar, kalfwar, lamb och unga folar hoppa, springa och dansa, samt höra then angenämste musique af the liufigt siungande foglar, hwilket alt ens sinne högeligen wederqwicker och sorgen fördriwer. (B., s. 57)

SLUTNOTER

- 1 För identifiering av sjukdomsnamn, se Lagerkrantz 1981.
- 2 Raag 1998, s. 67; se även *Sveriges apotekarhistoria* I, s. 574ff.
- 3 Broocman kallar honom Axel Julius Sahlberg. Apoteket Morianen i Stockholm innehades sedan 1719 av en Johan Julius Sahlberg.
- 4 Rudbeck 1899, s. 148; Eriksson 2002, s. 69.
- 5 Roberg & Hesselius 1714; Roberg & Geringius 1727; Roberg & Bonge 1730.
- 6 Dunér 2008a, s. 111–149.
- 7 Lindroth 1950, s. 745.
- 8 Braunersköld 1695.
- 9 Larsson 1982, s. 20f.
- 10 Roberg 1747, s. 38f.; jfr Roberg 1748, s. 71.
- 11 Rosén von Rosenstein 1728; Rosén von Rosenstein 1736.
- 12 Müller 1991, s. 21, 27.
- 13 Hoffmann 1729, s. 29, 45; Hoffmann 1740, s. 25; Müller 1991, s. 72; Pehrsson 2006, s. 20f.
- 14 Pehr Martins brev i Tiselius 1730, s. 11f.; Dunér 2004, s. 279f.
- 15 Dunér 2014, s. 95–108; Dunér 2015a, s. 443–456.
- 16 Tillhagen 1958; Gustafson 2001; se t.ex. Schering Rosenhane 1944 [1660-talet], s. 147f.
- 17 Se Woyt 1709, s. 390.
- 18 Coler 1645; a. övers., 1694.
- 19 Zwelfer 1652a; Zwelfer 1652b; se även Fraundorffer 1699; Hermann 1726.
- 20 Se t.ex. Aken 1746; Bröms 1755; Haartman 1759; Darelli 1760; Bruno 1762; Rosén von Rosenstein 1765; se även Hagström 1997.
- 21 Vergilius, *Georgica*, 2.248–250; se även Columella, *De re rustica*, 2.2.18; a. övers., s. 53.
- 22 Columella, *De re rustica*, a. övers., s. 53.
- 23 Raag 1998, s. 68; Raag 2016, s. 896 (i denna bok)
- 24 Salander 1731, s. 35.
- 25 Olaus Magnus 1555, bok 18, kap. 2; a. övers., IV, s. 39; Apollonius Menabenus 1581; a. övers., s. 79–84; se även Håkan Tunóns efterskrift, ”Djurens betydelse för medicinen”, s. 155–161.
- 26 Månsson 1522, a. utg., s. 411–445; Benedictus Olai 1578; Månsson 1628, a. utg.; se även Olaus Martini 1879; Sparman 1642; Tillandz 1683; Palmberg 1684; Beynon 1697; Linné 1757 [1725]; jfr Larsson 2009.
- 27 Månsson 1642, [ii].
- 28 Se Ahlberg 1908; Lindgren & Gentz 1918–1946; Eriksson 1969; Nielsen 1978; Samuelsson 2001; Tunón 2005; Hulter Åsberg & Östlund 2014.
- 29 Franck 1659; Rydén 2015; Dunér 2015b.
- 30 Franck 1618.
- 31 Rudbeck 1685, se ”Explicatio Literarum”; Martinsson & Ryman 2007.
- 32 Jfr särsk. galgo, jfr även mejram, valeriana, bagsöta, senap, vallmo, ålandsrot, buskrosor, viol, vinruta, salvia, ringblomma, cardobenedicta, isop, malört, röllika, nässla, angelika, dill, krusemynta, libersticka, mästerört, hiertans-frögd, groblad, huslök, smultron och bröstört.
- 33 Linné 1753; Dunér 2008b, s. 31–70.
- 34 Kummin i kakor av rågmjöl ger inte bara en behaglig smak utan är också hälsosamt mot väder i magen (B., s. 580 f.).
- 35 Pictorius 1729 [1714].
- 36 På annat ställe (B., s. 374) talar Broocman om ”purpur strålände Liljer” med en angenäm, stark lukt som angriper huvudet och kan orsaka slagfluss. Men på apoteken finns en olja och vatten som fruntimmer använder mot solbränna. Av majblomster (s. 379) med ljuvlig lukt kan man göra en ättika mot slagfluss, samt en konserv (mos) och spiritus mot olika åkommor som härör från hjärtat och huvudet.
- 37 Linné kom senare att förteckna nyttiga inhemska medicinalväxter för apoteken, se Linné 1741, s. 81–96.

- 38 Löwenheim berättar att han har kurerat håll och styng med korndricka, skörbjugg med *Folio aquatico* (*Trifolium aquaticum*, det vill säga vattenklöver, *Menyanthes trifoliata*) kokad i gammalt öl och vattensot med späda blad av holunder-träd (fläder, *Sambucus nigra*). Löwenheim 1671, s. 184–187 (se även Bartholin 1671, s. 2–4).
- 39 Ett gott kryddvin av slånbar är blodrenande och genom dess lindrigt laxerande egenskap öppnar och renar det kroppen (B., s. 431).
- 40 Jfr Roberg 1714.
- 41 Tunón 2001.
- 42 Jfr Roberg 1730.
- 43 Rossell 1627.
- 44 Sannolikt avser Broocmans hänvisning något av du Chesnes verk *Ad veritatem hermeticae medicinae ex Hippocratis veterumque decretis ac therapeusi* (1604) eller *Pharmacopoeia dogmaticorum restituta* (1607) som kom i flera upplagor och översättningar.
- 45 Bell 2014, s. 59–61.
- 46 Se även om en gelé för sjukt folk som plågas av hetta (B., s. 477); Aqva vitæ av enbär mot sten eller av tallstruntar mot skörbjugg (B., s. 481); Aqva vitæ med kalmus (*Acorus calamus*) som ger aptit för mat (B., s. 483).
- 47 De la Motte 1955; Cederlund 1966, s. 41–54.
- 48 Franck 1633; a. övers.
- 49 Almqvist & Neostadius 1731.
- 50 Rohr 1716, s. 1379, se även s. 1129.
- 51 Barnstein 1673.
- 52 Wittich 1589.
- 53 Rohr 1716, § 5.
- 54 Cohausen 1720.
- 55 Raag 1998, s. 67, 72; 2016, s. 895 (i denna bok).
- 56 Raag 1998, s. 68; 2016, s. 896 (i denna bok).
- 57 Dunér 2012, s. 236–247.
- 58 Vallerioli 1573.
- 59 Scriver 1724, III, 15, § 1.
- 60 Horatius, *Epodon liber*, 2,1; Dunér 2014.

TRYCKTA KÄLLOR

- Aken, Frantz Michaël von, 1746, *Hus- och rese-apotheque, huru man sin hälsa rätt skjöta, och the rätta approberade medel, vti ett hushåll, bruka skal, ...*, Skara, 392 s.
- Almqvist, Anders & Neostadius, Johan, 1731, *En rätt rychtader swänsk tobaks-planta eller Utförlig underrättelse om tobaks-planteringen, framgifwen af interessenterne uti den allraförsta, wid Grenna stad, anlagde och privilegerade tobaks-plantagen*, Stockholm, 72 s.
- Barnstein, Heinrich, 1673, *Tabacks Wunder-Kunst, und Artzneymittel ...*, Erfurt, 46 s.
- Bartholin, Thomas, 1671, "Observatio II", i *Miscellanea curiosa medico-physica academiae naturae curiosorum, sive ephemeridum medico-physicarum germanicarum curiosorum annus secundus*, Jena, 670 s.
- Benedictus Olai, 1578, *Een nyttigh läkerei book*, Stockholm; faks., Malmö 1938, 217 s.
- Beynon d.y., Elias, 1697, (2:a uppl., 1727) *Den barmhertige samariten*, Stockholm, 256 s.
- Braunersköld, Lars, 1695, *Schola Salernitana, sive de conservanda valetudine praecepta metrica, ex optimis auctoribus exscripta, ...*, Åbo, 32 s.
- Bruno, Georg Fredrik, 1762, *Den kloka och husaktiga gumman, hwilken, igenom egen och andras förfarenhet, upptäcker hwarjehanda nyttiga och nödiga hus-curer, så wäl för människor som kreatur, jämte hwad eljest nödwändigt och nyttigt pröfwat ut weta, uti et hushåll, så i städerna, som på landet*, Stockholm, 272 s.
- Bröms, Pehr, 1755, *Den sluga och förståndiga gubben, som lærer de oförfarna både i städerna och på landet, at igenom hwarjehanda hus-curer, hela och bota mångfaldiga sjukdomar, så wäl hos människor som fänad; jämte mycket annat, som kan tjena til förmon och nytta i åtskilliga hushålls-stycken*, Stockholm, 208 s.

- Cato d.ä., Marcus Porcius & Varro, Marcus Terentius, 2015, *Marcus Porcius Cato Om jordbruket. Marcus Terentius Varro Samtal om lantbruket; samt Liv, lantbruk och livsmedel i Catos och Varros värld. Tolv artiklar av nutida svenska forskare*, Örjan Wikander & Sten Hedberg (red.), Stockholm, 552 s.
- Chesne, Joseph du, 1604, *Ad veritatem hermeticae medicinae ex Hippocratis veterumque decretis ac therapeuti ...*, Paris, 312 s.
- Chesne, Joseph du, 1607, *Pharmacopoeia dogmaticorum restituta*, Paris, 630 s.
- Cohausen, Johann Heinrich, 1720, *Satyrische Gedanken von der Pica Nasi, oder der Sehnsucht der Lüstern Nase, ...*, Leipzig, 284 s.
- Coler, Johann, 1645, (2:a uppl., 1694) *Oeconomia, ruralis et domestica ...*, Mainz; övers., *Oeconomia, thet är, huushäldz underwijsning, ...*, 359 s.
- Columella, Lucius Junius Moderatus, *De re rustica*; övers. Sten Hedberg, 2009, *Tolv böcker om lantbruk. En tvåtusenårig romersk lantbrukslära. Samt liv, lantbruk och livsmedel i Columellas värld. Tolv artiklar av nutida svenska forskare*, Stockholm, 671 s.
- Darelli, Johan Anders af, 1760, *Socken-apothek och någre hus-curer, ...*, Stockholm, 264 s.
- Diemberoeck, Isbrand von, 1644, (ny uppl., 1665) *De peste libri quatuor, truculentissimi morbi historiam ratione et experientia confirmatam exhibentes ...*, Arnheim; *Tractatus de peste: in quatuor libros distinctus ...*
- Florin, Franz Phillipp, 1702, *Oeconomus prudens et legalis oder allgemeiner klug und rechts-verständiger Haus-Vatter, bestehend in neur Büchern ...*, Nürnberg, 178 s.
- Franck, Johan, 1618, *Signatur: Dass ist, Gründtliche und warhaffige Beschreibung, der von Gott und der Natur gebildeten unnd gezeichneten Gewachsen, als Kreutern, Wurtzeln, Blettern, Blumen, Samen, Fruchten, Safften, Beumen, Gestauden, Gummaten, Hartzten, Steinen, Edelgesteinen unnd special Erden, sampt jhren Tugenden, Krafftten und wirckungen, ...*, Rostock, 70 s.
- Franck, Johan (pres.), 1633, *De praeclaris herbae Nicotianae sive Tabaci virtutibus*, resp. Jacobus O. Hernodius, Uppsala; Lars-Gösta Wiman & Ann-Marie Billing, 1998, *Nicotiana. En doktorsavhandling från 1633 om tobak som universalläkemedel av Johannes Franck och Jacobus O. Hernodius*, Uppsala.
- Franck, Johan, 1659, *Speculum botanicum renovatum ...*, Uppsala; faks., Stockholm 1973, 47 s.
- Fraundorffer, Philipp, 1699, *Tabula smaragdina medico-pharmaceutica ...*, Nürnberg, 340 s.
- Gabelkover, Oswald, 1589, *Artzneybuch ...*, Tübingen, 521 s.
- Haartman, Johan, 1759, *Tydelig underrättelse, om de mäst gångbara sjukdomars kännande och motande, genom lätta och enfaldiga hus-medel; samt et litet res- och hus-apothek; dem til tjenst, som ej hafwa tilfälle at rådfråga läkare*, Stockholm, 312 s.
- Hagström, Johan Otto, 1997, "Wälborne Herr Archiater...". *Johan Otto Hagströms brev till Abraham Bäck 1747–1791*, Linköping, 399 s.
- Hermann, Paul, 1726, *Cynosura materiae medicae, ante sedecim annos in lucem emissa, brevibusque annotatis exornata á Dn. Joh. Sigismundo Henningero, med. doct. & prof. publ. ord. in Universitate Argentoratensi, nunc diffusius explanata, et compositorum medicamentorum recensione aucta, curante Johanne Boeclero ...*, Strasbourg, 154 s.
- Hoffmann, Friedrich, 1729, *Medicinae rationalis systematicae tomus secundus quo philosophia corporis humani morborum ex accuratis observationibus solidisque anatomicis et mechanico-physicis principiis*, Halle, 560 s.
- Hoffmann, Friedrich, 1740, *Opera omnia physico-medica I*, Genève, 346 s.
- Hoorn, Johan von, 1697, *Den swenska wälöfwade jord-gumman hwilken grundeligen*

- underwijsjer huru med en hafwande handlas, en wändande hielpas, en barna-quinna handteras, och det nyfödda barnet skiötas skal...*, Stockholm, 328 s.
- Hoorn, Johan von, 1715, *The twenne gudfruchtige, i sitt kall trogne, och therföre af Gudi wäl belönte jordegummor Siphra och Pua. Hwilka, vthi enfaldiga frågor och swar en lärgirig barnmorska troligen vnderwisa: ...*, Stockholm, 116 s.
- Horatius Flaccus, Quintus, *Epodon liber*, 2,1; utg. Niall Rudd, 1947, *Odes and epodes*, Cambridge MA; övers. Ebbe Linde, 1995, *Satirer och epoder*, ny uppl., Stockholm., 186 s.
- Linné, Carl von, 1741, "Professor Linnæi upsats på de medicinal växter som i Apothequen bewaras, och hos oss i Fäderneslandet wäxa", *Kongl. swenska wetenskaps academiens handlingar*, s. 81–88.
- Linné, Carl von, 1753, *Species plantarum, exhibentes plantas rite cognitatas, ad genera relatas, cum differentiis specificis, nominibus trivialibus, synonymis selectis, locis natalibus, secundum systema sexuale digestas*, Stockholm.
- Linné, Carl von, 1957 [1725], *Örtabok*, utg. Telemak Fredbärj, Stockholm, 319 s.
- Löwenheim, Philipp Jakob Sachs von, 1671, "Observatio CXII: Singularis Spica Hordei", i *Miscellanea curiosa medico-physica academiae naturae curiosorum, sive ephemeridum medico-physicarum germanicarum curiosarum annus secundus*, Jena, 516 s.
- Martin, Pehr, 1730, "Then salige herrens, professorens och medicinæ doctorens Herr Assessor Petri Martins bref, anmärkningar och påminnelser wid Wätters beskrifningen" (18/4 1723), i *Tiselius 1730*.
- Menabenus, Apollonius, 1581, *Tractatus de magno animali*, Köln; övers. Hans Helander, 1996, *Det stora djuret. En 1500-talskrift om älgen*, Stockholm, 161 s.
- Müller, Friedrich, 1661, *Lexicon medico-Galeno-chymico-pharmaceuticum, oder: gründliche Erklärung achtzehn tausend medicinischer Nahmen, sowohl der Bäum und Früchten, Kräuter und Blumen, Wurzeln und Saamen, Thier und Vögeln, Metallen und Ertz: Erd- und Meergewächsen ...*, Frankfurt am Main, 312 s.
- Månsson, Peder, 1522, *Läkebok*; utg. i G.E. Klemming, 1883–1886, *Läke- och örteböcker från Sveriges medeltid*, Stockholm, 504 s.
- Månsson Rydaholm, Arvid, 1642 [1628], *En myckit nyttigh örta-book*, Stockholm; faks., Stockholm 1987, 586 s.
- Olaus Magnus, 1555, *Historia de gentibus septentrionalibus*, Rom; övers. John Granlund, 1976, 2:a uppl., *Historia om de nordiska folken*, Stockholm, 4 volymer.
- Olaus Martini, 1879, *Läkiare book*, utg. Johan Valentin Broberg, Stockholm, 57 s.
- Palmberg, Johannes, 1684, *Serta florea svecana eller swänske örte-krantz*, Strängnäs; 2:a uppl., Stockholm 1738, 128 s.
- Paulli, Simon, 1648, *Flora Danica*, Köpenhamn.
- Pictorius, Johann Baptist, 1729 [1714], *Der im Blumen-Kuchen-Artzney- und Baum-Garten gründlich-informirte Gärtner: wird in einem gantz neu-vermehrten Garten-Buch*, Nürnberg, 641 s.
- Roberg, Lars (pres.), 1714, *Dissertatio pharmaceutica de picea pini que sylvestris resina*, resp. Johan Hesselius, Uppsala, 24 s.
- Roberg, Lars, 1718, *Lijkrevnings tavlor, déd er tydelig utreedning om een människje-cropp til dés förmæmre fasta declars kjenningar, om-égor och vérkan*, Uppsala, 70 s.
- Roberg, Lars (pres.), 1727, *Dissertatio medico-physico de piscibus*, resp. Johannes Gabriel Geringius, Uppsala, 26 s.
- Roberg, Lars (pres.), 1730, *Dissertatio physica de salmonum natura eorumque apud Ostro Bothnienses piscatione*, resp. Daniel Bonge, Uppsala, 27 s.
- Roberg, Lars, 1747, *Tal, holne för publique promotioner, vid Upsala academie*, utg. Carl von Linné, Stockholm, 60 s.

- Roberg, Lars, 1748, *Orationes*, Stockholm, 80 s.
- Rohr, Julius Bernhard von, 1716, *Compendieuse Haushaltungs-Bibliothek darinnen nicht allein die neuesten und besten Autores die so wohl von der Haushaltung überhaupt als vom Ackerbau, Viehzucht, Jägerey ...*, Leipzig, 472 s.
- Rosenhane, Schering, 1944, *Oeconomia*, utg. Torsten Lagerstedt, Uppsala, 185 s.
- Rosén von Rosenstein, Nils (resp. & förf.), 1728, *Dissertatio physico-medica de usu methodi mechanicae in medicina*, pres. Lars Roberg, Uppsala, 6 s.
- Rosén von Rosenstein, Nils, 1736, (2: uppl., 1738), *Compendium anatomicum, eller En kort beskrifning om de delar, af hwilka hela menniskians kropp består, med widfogade försök och anmärckningar, som lägga grunden til läran om menniskians friska och siukliga tilstånd*, Stockholm, 200 s.
- Rosén von Rosenstein, Nils, 1765, *Hus- och rese-apoteque*, Stockholm; faks., Stockholm 1970, 112 s.
- Rossell, Juan Francisco, 1627, *Ad sex libros Galeni de differentiis, et causis morborum, & symptomatum commentarij*, Barcelona, 24 s.
- Rudbeck d.ä., Olof, 1685, *Hortus botanicus variis exoticis indigenisqve plantis instructus curante Olao Rudbeckio*, Uppsala; faks., Uppsala 1930, 122 s.
- Rudbeck d.ä., Olof, 1899, *Bref af Olof Rudbeck d.ä. rörande Upsala universitet II*, utg. Claes Annerstedt, Uppsala, s. 75–182.
- Salander, Eric, 1731, (2:a uppl.), *Tilförlätelig gärdz-fogde instruction, grundad i nödige mål på lag och kongl. förordn. eller Under rättelse för gärdz-fogdar och landt-hushållare, hwaruti handlas om alla förrättningar wid godz och gårdar förefallande, såsom, om tienstefolck, ...*, 354 s.
- Scriver, Christian, 1724, *Siäle-skatt, i hwilken vphbyggeligen och trösteligen handlas om then menniskliga siälens höga werdighet, diupa och ömkeliga syndafall, bettring och förnyelse genom Christum, gudeliga och helga lefwerne, margfaldiga ...*, III, Norrköping, 1280 s.
- Sparman (adl. Palmkron), Andreas, 1642, (2:a uppl. 1686) *Sundhetzens speghel*, Stockholm, 407 s.
- Tillandz, Elias, 1683, *Icones novæ ... et Catalogo plantarum appensae, ...*, Åbo.
- Tiselius, Daniel, 1730, *Ytterligare försök och siö-profwer vthi Wättern i anledning af lärde mäns anmärckningar och påminnelser, wijsandes wattnets nogare beskaffenhet, af de grundsatser som i Wätters beskrifningen äro anförde*, Stockholm, 56 s.
- Valleriola, François, 1573, *Observationum medicinalium libri sex ...*, Lyon.
- Vergilius Maro, Publius, *Georgica*; övers. Gudmund Jöran Adlerbeth, 1967, *Georgica*, Lund, 104 s.
- Wittich, Johannes, 1589, *Bericht von den wunderbaren bezoardischen Steinen so wider allerley Gifft krefftiglich dienen, und aus den Leiben der frembden Thier genommen werden: so wol auch von andern Steinen, so aus verborgener eingepflantzter Natur unnd Krafft, unerhörte und ungleubliche Wirkung vorrichten ...*, Leipzig, 181 s.
- Woyt, Johann Jacob, 1709, *Gazophylacium medico-physicum oder Schatzkammer medicnisch- und natürlicher Dinge*, Leipzig, 1029 s.
- Ziervogel, Johan Martin, 1686, *Pharmacopoeja Holmiensis galeno-chymica complectens compositiones apprime necessarias, usibus hodiernis destinatas; earumq; conficiendi modos*, Stockholm; faks., Stockholm 1979, 173 s.
- Zwelfer, Johann, 1652a, *Animadversiones in Pharmacopoeiam augustanam*, Wien, 467 s.
- Zwelfer, Johann, 1652b, *Pharmacopoeia regia*, Wien, 84 s.
- Zwelfer, Johann, 1672. *Pharmacopoeia Augustana reformata: cum ejus mantissa & appendice, simul cum animadversionibus*, Dordrecht.

LITTERATUR

- Ahlberg, Karl, 1908, *Den svenska farmaciens historia*, Stockholm, 668 s.
- Bell, Matthew, 2014, *Melancholia. The Western malady*, Cambridge, 210 s.
- Cederlund, Carl Olof, 1966, "Att supa tobak'. En översikt över tobaksbrukets äldsta historia i Sverige", *Fataburen* s. 41–54.
- De la Motte, Tage, 1955, *Tobaken. Dess första framträdande i Sverige. Olika uppfattningar om tobaksbruket. Tobak och sockenstyrelse*, Stockholm, 35 s.
- Dunér, David, 2004, *Världsmaskinen. Emanuel Swedenborgs naturfilosofi*, Nora.
- Dunér, David, 2008a, "Maskinen Människa. Iatromekanismen i Sverige", i *Til at studera läkedom. Tio studier i svensk medicinshistoria*, Gunnar Broberg (red.), Lund, s. 111–149.
- Dunér, David, 2008b, "Naturens alfabet. Polhem och Linné om växternas systematik", *Svenska Linnésällskapets årskrift* 2008, s. 31–70.
- Dunér, David, 2012, *Tankemaskinen. Polhems huvudvärk och andra studier i tänkandets historia*, Nora, 558 s.
- Dunér, David, 2014, "Lärda samtal om det hälsosamma livet på landet. Romersk medicin i Varros tre böcker om lantbruket", i *Lärda samtal. En festskrift till Erland Sellberg*, Emma Hagström Molin & Andreas Hellerstedt (red.), Lund, s. 108–195.
- Dunér, David, 2015a, "Det romerska lantlivets medicin och huskurer", i Marcus Porcius Cato d.ä. & Marcus Terentius Varro, *Marcus Porcius Cato Om jordbruket. Marcus Terentius Varro Samtal om lantbruket; samt Liv, lantbruk och livsmedel i Catos och Varros värld. Tolv artiklar av nutida svenska forskare*, red. Örjan Wikander & Sten Hedberg, Stockholm, s. 443–456.
- Dunér, David, 2015b, "Frankenia", *Svenska Linnésällskapets årskrift*, s. 116–117.
- Eriksson, Gunnar, 1969, *Botanikens historia i Sverige intill år 1800*, Uppsala, 370 s.
- Eriksson, Gunnar, 2002, *Rudbeck 1630–1702. Liv, lärdom, dröm i barockens Sverige*, Stockholm, 656 s.
- Gustafson, Jan, 2001, "Botare och folkmedicin", i *Människan och naturen. Etnobiologi i Sverige 1*, Börge Pettersson, Ingvar Svanberg & Håkan Tunón (red.), Stockholm, s. 369–376.
- Hulter Åsberg, Kerstin & Östlund, Krister (red.), 2014, *Medicin och farmaci 400 år vid Uppsala universitet*, Uppsala, 172 s.
- Lagerkrantz, Gunnar, 1981, *Svenska sjukdomsnamn i gångna tider*, Eskilstuna, 94 s.
- Larsson, Inger, 2009, *Millefolium, rölika och näsegräs. Medeltidens svenska växtvärld i lärd tradition*, Stockholm, 256 s.
- Larsson, Jan, 1982, *Ars chirurgica. Kirurgi och medicinsk teori vid Lunds universitet under 1700-talet. En medicinhistorisk studie*, Lund, 262 s.
- Levertin, Alfred, Schimmelpfennig, Carl Fredrik Vilhelm & Ahlberg, Karl (red.), 1910–1918, *Sveriges apotekarhistoria från konung Gustaf 1:s till närvarande tid*. Bd 1, *Stockholms stad, Stockholms län, Uppsala län, Södermanlands län, Östergötlands län, Jönköpings län, Kronobergs län*, Stockholm, 676 s.
- Lindgren, Jan & Gentz, Lauritz, 1918–1946, *Läkemedelsnamn. Ordförklaring och historia*, Lund, 450 s.
- Lindroth, Sten, 1950, "Medicinen i Sverige under stormaktstiden", *Ciba-journalen* 2:22, Stockholm.
- Martinsson, Karin & Ryman, Svengunnar, 2007, *Hortus Rudbeckianus. An enumeration of plants cultivated in the Botanical Garden of Uppsala University during the Rudbeckian period 1655–1702*, Uppsala, 219 s.
- Müller, Ingo Wilhelm, 1991, *Iatromechanische Theorie und ärztliche Praxis im Vergleich zur galenistischen Medizin (Friedrich*

- Hoffmann – Pieter van Foreest, *Jan van Heurne*, Stuttgart, 320 s.
- Nielsen, Harald, 1978, *Läkeväxter förr och nu*, Stockholm, 271 s.
- Pehrsson, Anna-Lena, 2006, *Nils Rosén von Rosenstein. En medicinhistorisk biografi åren 1706–1740*, Uppsala, 176 s.
- Raag, Raimo, 1998, ”Reinerus Reineri Broocman junior – en baltisk flykting i Sverige”, i *Bröd och salt. Svenska kulturkontakter med öst*, Roger Gyllin, Ingvar Svanberg & Ingmar Söhrman (red.), Uppsala, s. 58–73.
- Raag, Raimo, 2016, ”Reinerus Reineri Broocman – Ett liv i nordiska krigets skugga”, i *En fullständig svensk Hus-Hålds-Bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Red. Håkan Tunón, Stockholm, s. 871–908.
- Rydén, Mats, 2015, *Johannes Franckenius och den svenska floran. En studie i växt- och namnkunskap i 1600-talets Sverige*, Uppsala, 92 s.
- Samuelsson, Gunnar, 2001, ”Medicinalväxter på apoteken”, i *Människan och naturen. Etnobiologi i Sverige 1*, Börge Pettersson, Ingvar Svanberg & Håkan Tunón (red.), Stockholm, s. 253–262.
- Tillhagen, Carl-Herman, 1958, *Folklig läkekonst*, Stockholm, 378 s.
- Tunón, Håkan, 2001, ”Djuren i medicinen”, i *Människan och naturen. Etnobiologi i Sverige 1*, Börge Pettersson, Ingvar Svanberg & Håkan Tunón (red.), Stockholm, s. 377–386.
- Tunón, Håkan, 2005, ”Medicinalväxter”, i *Människan och floran. Etnobiologi i Sverige 2*, Håkan Tunón, Börge Pettersson & Mattias Iwarsson (red.), Stockholm, s. 395–406.



*I Broocmans lantbruk var djuren centrala och deras hälsa var viktig för människans välbefinnande.
Petrus de Crescentiis New Feldt und Ackerbau (1583).*

KERSTIN DE VERDIER & HÅKAN TUNÓN

VETERINÄRMEDICIN I BROOCMAN

Djurläkekonst på tröskeln till Parnassen

Broocman verkade i ett samhälle som stod på tröskeln till betydande förändring, Upplysningstiden bankade på dörren, och det gällde inte minst inom djurhållning och behandling av djuråkommor. När första delen av Broocmans hushållsbok trycktes 1736 var villkoren för djurhållning helt andra än de är idag och förändringens vindar hade knappt börjat blåsa. I hushållsboken beskriver och prisar han de goda förutsättningarna för boskapshållning som finns i Sverige, med gott om bete och vatten (B., s. 316). I den tredje avdelningen av första boken skriver han allmänt om boskapshållning (kap. I), nötkreatur (kap. II–IX), hästar (kap. X–XIII), får (kap. XIV–XV), getter (kap. XVI), svin (kap. XVII) och fjäderfå (höns [kap. XVIII], kalkoner [kap. XIX], gäss [kap. XX], ankor och duvor [kap. XXI]) samt hur de användes i människans tjänst. Ett utförligt kapitel ägnas också åt bin och biodling (kap. XXII). Boskapssjukor beskrivs allmänt i ett eget kapitel XXIII, men ämnet förekommer dessutom ofta som underrubrik i beskrivningarna av de olika djurslagen.

På den tiden hölls hästar för ridning och körning (B., s. 330–332). Kor hölls för mjölkens skull, och hur mjölkning skulle utföras och hur gräde kärnades till smör och mjölk ystades till ost beskriver Broocman noggrant (B., s. 319–323). Oxar hölls för att dra plog och



Ett lantbruk var en enhet med många olika delar. Utmarken gav bete, betesdjuren gav gödsel, som i sin tur gav grönsaker och spannmål. Djuren gav naturligtvis också kött och mjölk samt fungerade som dragdjur. Petrus de Crescentiis New Feldt und Ackerbau (1583).

kärra (B., s. 318), fårens huvuduppgift var att producera ull (B., s. 340). Getter – fattigmans ko – kunde för en billig penning ge mjölk, ost, killingskött, ragg och skinn (B., s. 345).

Fjäderfä av olika slag bidrog med ägg, kött, dun och fjädrar (B., s. 348–353). Alla djur levererade också den livsviktiga gödseln, som var nödvändig för att skapa bra förutsättningar för jordbruk och trädgårdsodling. Ingenting slösades bort och även biprodukter som hudar, horn, ben, brosk och senor togs tillvara och till och med kunde säljas. Det var på sitt sätt en hållbar och effektiv djurhållning.

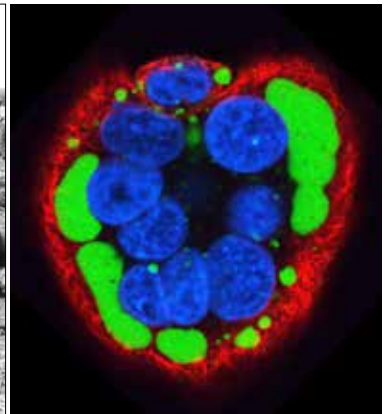
BOSKAPSPEST

Det har föreslagits att import av hudar från det som idag är Tyskland var orsaken till att boskapspesten (Rinderpest/Pestis Bovina) nådde Sverige för första gången 1721, och sjukdomen kom att utgöra ett problem under en stor del av seklet. Antropologen Clive A. Spingane redogör i *Cattle plague: A history* (2003) för en fallbeskrivning på en egyptisk papyrus 3 000 f.Kr. angående en sjuk tjur som troligen är drabbad av boskapspest.² Om så är fallet var boskapspest en enzootisk (djurepidemisk) sjukdom i Egypten redan för 5 000 år sedan³ och har därefter vandrat genom historien vid boskapens sida under årtusendena.

När boskapspesten år 1709 dök upp på stränderna av Don och Volga utlöste den en panzooti⁴ som på bara några få år spreds från Ryssland och successivt vidare över hela Europa. I Italien och England gjordes framsynt arbete med att försöka förstå sjukdomen vetenskapligt och att kontrollera den. Lokalt kunde smittan därigenom stoppas genom utslaktning och stränga regler för handel med djurprodukter och införsel av livdjur.

I Sverige reste medicinae och oeconomiae studiosus Erland Tursén runt på Collegium Medicum⁵ uppdrag för att studera och försöka hitta bot mot boskapspest och andra smittsamma sjukdomar som drabbade kreaturen i det svenska riket vid mitten av 1700-talet.⁶ Samtidigt samlade Johan Haartman – provinsialläkare i Åbo – information och upptecknade bland annat olika botemedel mot boskapsjuka⁷, även om han inte gjorde några egna undersökningar till skillnad från Tursén. Mycket talar dock för att det kanske snarare var mjältbrand än boskapspest som Haartman beskrev⁸. Den begränsade svenska forskning som finns om boskapspesten⁹ har pekat på att myndigheter, läkekunniga och djurägare inte alltid har varit överens om hur

Boskapspest (Rinderpest/Pestis Bovina). Ett utbrott av boskapspest i Sydafrika 1896 (Wikimedia Commons) och själva viruset (foto: Dr Pippa Hawes, The Pirbright Institute, UK).





Peter Hernquist (1726–1808). Mannen som grundade svensk veterinärutbildning. Porträtt i olja från 1816 av Peer Krafft d.y. baserad på en koppargravyr av J. W. Lundberg med årtalen 1797 och 1806. Veterinärhistoriska museet, Skara.

sjukdomen skulle bekämpas. I en ny pågående studie¹⁰ av Johanna Widenberg betraktas de samarbeten och konflikter som uppstod och de olika bekämpningsstrategierna relateras till den tidens jordbrukspolitik, djurhållning och sjukvård.

PETER HERNQUIST – VÅR FÖRSTA VETERINÄR

År 1736, när Broocmans bok kom ut, var den blivande linnélärlungen Peter Hernquist bara tio år gammal. Han skulle 27 år senare (1763), utvald av Linné och utsänd av Collegium Medicum, komma att resa till Claude Bourgelats veterinärskola i Lyon i Frankrike

(världens första), för att där studera det nya fältet veterinärmedicin. Han fullföljde den treåriga utbildningen för Bourgelat och begav sig sedan till Paris, där han fortsatte sina studier i veterinärmedicin (framför allt vad gällde hästsjukdomar) för Philippe-Etienne LaFosse och även humanmedicin och -kirurgi. Han stannade i Frankrike – Lyon och Paris – i sex år, innan han återvände till Sverige. Utifrån en lärartjänst kom Hernquist sedan att utveckla en svensk veterinärskola i Skara som genom ett kungligt brev 1775 gjordes officiell som Sveriges första veterinärskola. På prebendehemmanet Brogården ”en Lasarett Inrättning för Sjuke Kreatur” för ”Lärlingars undervisande och inövande i berörda Vetenskap”¹¹ föddes därmed den svenska veterinärkåren. Boskapspest och boskapsdjuka anses ofta ha varit en bidragande orsak till att veterinärutbildningar startades i Europa och så även i Sverige, men åtminstone hästmedicin hade intresserat människor långt tidigare.¹²

BRYTNINGSTID

Tiden när Broocmans bok kommer ut speglar alltså en intressant och viktig brytningsperiod för djurmedicinen i Sverige. I Europa härjade dramatiska epizootier och idéer rörande begränsning av smittor diskuterades och prövades i praktiken. För Broocman var dock djurläkekunsten fortfarande fast förankrad i den äldre medicinen och baserad på teorier om förändringar i kroppsvätskorna (humoralpatologin) (B., s. 333).¹³ Man ansåg att sjukdom och botemedel var kopplat till balansen mellan de fyra kroppsvätskorna, *humor* på latin (blod, gulgalla, svartgalla och slem). Enligt denna teori orsakades sjukdom av obalans mellan kroppsvätskorna och botande skedde genom återställande av balansen. Humoralpatologin spelar fortfarande en viss roll i en del alternativmedicinska förklaringsmodeller,

men utgjorde en basal grund till sjukdomsförklaring också inom skolmedicinen fram till 1900-talets början när bakteriologi och virologi gjorde entré (jfr B., s. 331). Sedan antiken fanns framför allt två teorier för hur smittspridning gick till; dels via ett smittämne ("kontagion") och/eller dels i vissa miljöer ("miasma") såsom våtmarker, men också fuktiga inomhusmiljöer.¹⁴ Vissa klimat och väder ansågs vara sjukdomsalstrande.¹⁵

Förutom skildringen av djurläkekunst ger Broocman även tämligen omfattande beskrivningar av humanmedicin, vilket är rimligt med tanke på att antalet tillgängliga läkare vid denna tid var mycket lågt, särskilt för människor som bodde på landsbygden. Humanmedicinen och veterinärmedicinen utgick i stort sett från samma teoretiska läror och de medicinska praktikerna liknade också varandra. Föreställningar om sjukdom och smittspridning var likartade, liksom sätten att diagnostisera, kategorisera och beskriva sjukdomar.¹⁶ Även om det hade funnits läkarutbildning i Sverige under lång tid så skulle det alltså komma att dröja flera decennier efter Broocmans bok innan det skulle finnas en svensk veterinärutbildning.

Det betyder förstås inte att det inte redan före dess fanns djurläkekunniga personer runt om i landet och att utländska influenser, kanske främst i bokform, hade börjat spridas. Texter om djurläkekunst hade skrivits långt tidigare i såväl forna Egypten som antika Grekland och Rom och åtminstone skrifter av greker och romare skrevs av och spreds till intresserade. När boktryckarkonsten introducerades i Europa trycktes de; exempelvis Palladius skrift *Opus agriculturae* från ungefär 400–500 e.Kr. trycktes på bland annat engelska, franska och italienska under 1400-talet och även senare i "nytryck".¹⁷ Ett annat exempel på de antika skrifternas livskraft under Broocmans livstid är Richard Bradleys bok *A Survey of the Ancient Husbandry and Gardening, Collected*

from Cato, Varro, Columella, Virgil, and Others the Most Eminent Writers Among the Greeks and Romans, utgiven 1725.

SJUKDOMAR

Broocman utgår ifrån korta konkreta sjukdomsbeskrivningar som framför allt omfattar synliga yttre sjukdomstecken.¹⁸ Några exempel på detta är ovilja att äta, blåsor på tungan, hinna på ögat, sår, svullnader, blod i urin, rödsot (dysenteri), utsot (diarré), bukref (buksmärtor), kastningar, etc. (B., s. 324–27). Sådana beskrivningar lade grunden till den dåtida klassificeringen av sjukdomar medan vi idag grupperar efter orsaker (ofta smittämnena). Även om Broocman inte klassificerar sjukdomar efter mikroorganismer så ger han stort utrymme i *hushållsboken* åt smittsamma sjukdomar. Han skriver om smittor från djur till djur; direkt smitta mellan djur eller indirekt (B., s. 361), exempelvis via kläder, utrustning, boskapsgravar (B., s. 360–361). Han skildrar även det som vi nu kallar zoonoser (B., s. 360), det vill säga smitta mellan djur och människa: "Boskaps-siukor kunna ock igenom menniskior, få, hundar, kattor och swin fortplantas." Dessutom skriver han om farsoter, det vill säga det som vi idag räknar till epizootiska sjukdomar (djurepidemier). Till farsoterna räknas förutom boskapspest exempelvis även "qwarka" (B., s. 333–335). Broocman ägnar ett långt stycke åt denna hästsjukdom med ett ålderdomligt namn som anknyter till orden för hals, strupe och strypa. Kvarka är känd sedan 300-talet och har beskrivits även av Hernquist och Florman¹⁹. Det är en bakteriell luftvägsinfektion som förekommer i en akut form där hästen kan få ont och svårt att svälja och andas. Kvarka är mycket smittsamt och kan få följsjukdomar som exempelvis lunginflammation, "kastad kvarka" (bölder) eller kraftig svullnad. Nu för



Medicinering av hund skildrad i Petrus de Crescentiis New Feldt und Ackerbau (1583).

Broocman nämner ingenting om hundåkommor, men däremot om när hundar orsakar skada på husdjuren.

tiden får hästar med kvarka läka under lång vila och de får understödande behandling för att minska feber, smärta och svullnad. De flesta hästar tillfrisknar och får en viss immunitet, men följsjukdomarna kan vara allvarliga. För att hindra smittspridning skiljs sjuka hästar från friska och isoleras.

Det är intressant att se Broocmans helhetsgrepp på kvarkans olika faser och uttryck. Han framhåller vikten av att förebygga den (och andra sjukdomar) genom att ge hästarna en brygd av brudtwål eller loppegräs (bitterpilört, *Persicaria hydropiper*). ”The hästar, för hwilka förenämnda præservativ icke brukas åtminstone i the 4 förste åren, kunna icke undgå qwarkan” och han slår fast att det är viktigt att ge akt på tidiga tecken på sjukdomen och agera direkt ”Man måste wäl taga thessa tekn i ackt uti tid; ty om man intet förr något brukar än tå hästen börjar hosta, så är qwarkan mycket inritad”. (B., s. 332)

Han rekommenderar en behandling som omfattar brännvin och teriak, svettdrivande och ett pulver av lagerbär (*Laurus nobilis*), salpeter och svavel (B., s. 333–334). Tanken är att med detta få sjukdomen [de onda vätskorna (?)] att flyta ut ur kroppen. Pulvret kan också

ges för att undvika att hästen smittas på resa i främmande stallar där det funnits sjuka hästar (B., s. 334). Teriak var ett universalmedel som bereddes redan i det antika Grekland av en mängd olika ingredienser, såsom lakrits, myrra, saffran, zittverrot, kardemumma, valerianarot, gentianarot och angelikarot. Med tiden tillkom opium som beståndsdel, vilket naturligtvis bidrog till effektiviteten.²⁰ Tjära på krubban och nosen kunde också hjälpa mot smitta. När hästen tillfrisknat fick den laxermedel för att rensa tarmarna från allt slem. För kvarkans följsjukdomar anbefaller Broocman varma grötomslag med bröd, öl, terpentin, kummin (*Carum carvi*), linfrö (*Linum usitatissimum*), ”knopparna af Camelblomma” (kamomill, *Matricaria recutita*), för att driva ut vätskan ur svullnaderna. Han rekommenderar också att låta hästen andas in ångorna från en kokad myrstack (B., s. 334).

Andra sjukdomar hos Broocman kan rubriceras som relaterade till arbete eller vanskötsel. Broocman beskriver exempelvis hur hettan blir för stor i kroppen när djuret har fått arbeta hårt och inte fått något vatten. När djuret sedan väl erbjuds vatten så finns risken att det kommer att dricka så mycket att svullnader uppstår. En del arbetsrelaterade sjukdomar kan också omfatta olika slags våld och trauma då djuren blir slagna med tillhyggen som piskor, stenar, käppar osv., men också överansträngning för att de körs för hårt eller ren vanskötsel (de får frysa; de får för kallt vatten; de får vatten när de är för varma).

Broocman tar också upp sjukdomar som orsakas av brist på olika näringsämnen, vilket kan bero på foderbrist i samband med torrt bete eller långa, kalla vintrar, men också ohälsa på grund av vattenbrist.

En del sjukdomar hos Broocman skulle kunna sammanfattas som gifter och skadlig inverkan genom människor och naturen (se ovan om ”miasma-teorin”): I början av 1700-talet var uppfattningen om naturen

väsensskild från idag. Naturen uppfattades allmänt som besjälad och bebodd av magiska och mystiska varelser. Det som ögonen såg kunde visa sig vara något helt annorlunda. Djävulens finger kunde vara med, som häxan som beskrivs i Broocmans *bushållsbok* (B., s. 58–60). Broocman redogör även för avsiktliga förgiftningar orsakade av att elaka människor strör gift på betet och hur dessutom naturen själv ibland lägger krokben för djurhållningen genom förekomst av maskar, ohyra och spindelväv i gräset. ”Här af plägar boskapen få stora bölder, och warda många, när man binder grodor ther på, botade” skriver Broocman (B., s. 360). Från romartiden finns en liknande beskrivning av hur näbbmöss ansågs orsaka bölder och därmed utgöra en fara för kreatur på bete. Om näbbmusen hittades kunde den dränkas i olivolja och beredas till en smörja eller torkas i lera och hängas om halsen på kreaturet som skydd²¹. Även vädret och vissa biotoper ansågs vara farliga för hälsan, särskilt dimma, dag och kärrmarker. Broocman skriver: ”I stark dimba är rådeligit, at icke släppa ut sina kor i bette, efter som the ther af lätteligen warda siuka” (B., s. 319) och även hos de romerska lantbruksförfattarna finns liknande varningar: ”Man bör även lägga märke till om det finns några kärrmarker, ... dels eftersom,

Ko på grönbete i Petrus de Crescentiis New Feldt und Ackerbau (1583).



då markerna torkar, vissa mycket små djur, som ögonen inte kan urskilja, utvecklas, kommer in med luften in i kroppen genom munnen och näsan och förorsakar svåra sjukdomar²². Också hos Peter Hernquist lyfts dessa faror upp. ”Länge har man sedt att dunster från kärr och mossar förordsaka intermittenta endemiska febrar, rötaktiga febrar. De nyare ha skyllet på septiska miasmata, men de måste weta att det är gaz inflammable, som utflyter från rutnande vegetabilier, h[wil]ka blandade med luften inkomma till wätskorna, uplösa, beröfwa det antiseptiska, åstadkomma jäsnings...²³ Här anas en möjlig delförklaring, nämligen traditionen att avfall och kadaver dumpades i närmaste kärr som exempelvis vid fall av mjältbrand kunde förbli en smittkälla i decennier.²⁴

BROOCMAN OCH HERNQUIST

Det är intressant att jämföra vad Broocman och Hernquist skriver om djursjukvård eftersom båda författarna levde i 1700-talets Sverige. Humoralpatologin (teorierna om förändringar i kroppsvätskorna) var dominerande inom det medicinska tänkandet ända fram till andra hälften av 1800-talet både hos folk och lärda. Det gällde således även de nya läror om djurmedicin som utvecklades under 1700-talet. Därför är det kanske inte så förvånande att innehållet i Broocmans och Hernquists texter inte uppvisar några större skillnader vad gäller exempelvis teorin om kroppsvätskorna och även många behandlingsformer. Det finns dock saker som skiljer de bägge åt. Broocman koncentrerar sig på den symtomatiska behandlingen, medan hos den veterinärmedicinskt skolade Hernquist är inslagen som behandlar anatomi, klinisk undersökning och diagnostik mer påtagliga utifrån dagens kunskap varpå en tydligare sjukdomsorsak framträder som leder till behandlingsval och

prognos. I exempelvis fallet med "blodpink" framgår detta. När Broocman respektive Hernquist beskriver behandling av nötkreatur med rödfärgad urin så skiljer sig deras upplägg åt. Broocman menar att:

Rif blodsten helt fin, blanda honom med kornmiöl i lium ättika, och hös i nötet. Eller: gif thet smått karbårregräs at äta. Eller: tag winruta, och litet abrodd samt dill, stöt thetta wäl, at saften utkommer, koka thet i 3 qwarter ölättika lyckt och tiltäpt, så at immen icke går bort. Låt thet swalas, och gif nötet in twå dagar å rad, låtandes thet sedan några timar hwarken äta eller dricka. (B., s. 325)

Resultatet av Broocmans behandlingsförslag är på intet sätt uppenbart. Då är den behandling som Hernquist rekommenderar mera lätt förklarad: "Emulgentia, mildrande, snörpande och stärkande allt efter ordsakens beskaffenhet. Ekebarks decoct, alun uplösning."²⁵ Såväl ekbarkens garvämnen som alunet binder proteiner och hämmar blödning, men Hernquist poängterar att för att avgöra om behandling ska sättas in eller inte måste man avgöra orsaken till varför nötkreaturets urin är röd:

Den är mer eller mindre farlig, allt efter ordsaken. Äro kärilen och njuran sunde, är det betänkeligt att bota den. ... I vissa fall Äro stenar och andra utväxter, äro de wäl swåra att bota, än wårre då kreaturen ätit giftiga örter ... Ordsaken är mongfalldig. Skarpa örter förtärda t.e. Ranunculi och insecter som med gröna fodret ätas. Sten i blåsan eller Njuran, Växter och war i Njuran.²⁶

Om man med ögonen inspekterar kreaturets urin kan ledtrådar om orsaken iakttas:

Är antingen rent blod, som afgår, eller är urin allenast färgad däraf. Äfwen kommer lefrad blod. Kreaturet känner mäst deraf smärta. ... Man kan se om blodet kommit longt ifrån eller när intill blåsan. Är det longt ifrån är den lefrad annars är den flytande.²⁷

SKÖTSEL OCH OMSORG

Den skolade veterinärmedicinen uppstod inte ur ett intet. Mycket av läkekonst handlar om skötsel, vård och omsorg. I den behandling av hästskabb (*Sarcoptes scabiei*) som Hernquist förordar²⁸ finns bland annat hygien med som en del. Detta har empiriskt funnits med som en viktig del sedan många århundraden. Columella (4–70 e.Kr.) skriver att [Hästars] "kroppar skall rengöras dagligen, precis som människors, och ofta nyttjar det mera att ha masserat ryggen på hästen med ett fast handlag än att man ger dem mycket foder"²⁹. Broocman rekommenderar en tämligen brysk skrubbing av hästen med vatten kokat med rönnbark, salt och lut (B., s. 336) och förtydligar:

Hästarne skola, medan the födas inne, morgon och afton wäl skrapas, med ströborstan renas och med groft lintyg aftorkas, rent ströfoder under them bredas så snart thet förra är orent, och theras täcken efter skrapningen fästas på them; ty thenna renligheten gör them så godt, som halfwa födan. (B., s. 331)

BEHANDLINGAR

I Broocmans bok baseras behandlingarna till stor del på att återställa rubbningar av kroppsvätskornas jämvikt (humoralpatologin). Broocman rekommenderar exempelvis åderlätning på nötboskap "för ond blod skul som stäckt sig ther uti [en svullen fot], ... til thes bloden går ut" (B., s. 326) och på getter, som "Af sitt omåtteliga drickande bekomma getter gemenligen wattusot. Tå giörs ett litet hol med en knifsudd under then ena frambogen, at watnet får utflyta; sedan läkes hålet med hwit granekåda" (B., s. 345). Mot qwarkan föreslår Broocman att hästar får några skedar tran, "hwilken purgerar och rensar tarmarna ifrån

all slem” (B., s. 334). Generellt sett så rekommenderar Broocman inte några överraskande behandlingar eller botemedel i sin arsenal av insatser. Nedan följer en närmare beskrivning av ett antal viktiga behandlingar från den tiden:

Åderlåtning användes såväl förebyggande, exempelvis om ”Höst och vår böra the [grisarna] åderlätas” (B., s. 347), som botande. Syftet med åderlåtningen var troligen att få kroppsvätskorna i balans eftersom tanken var att sjukdom och ohälsa orsakades av fritt svallande, mörkt ont blod som behövde tappas ut för att patienten skulle tillfriskna. Åderlåtningen gjordes därför ofta i anslutning till sjukdomsstället. Åderlåtning har en åtminstone tvåtusenårig historia och trots att William Harvey upptäckte blodets kretslopp redan 1628 och därmed egentligen undanröjde teorin om det svallande onda blodet, fortsatte åderlåtning att användas inom folkmedicinen i Sverige ända fram till 1900-talets början.³⁰ Hos många pastoralistfolk världen över och andra som praktiserar folklig djursjukvård används

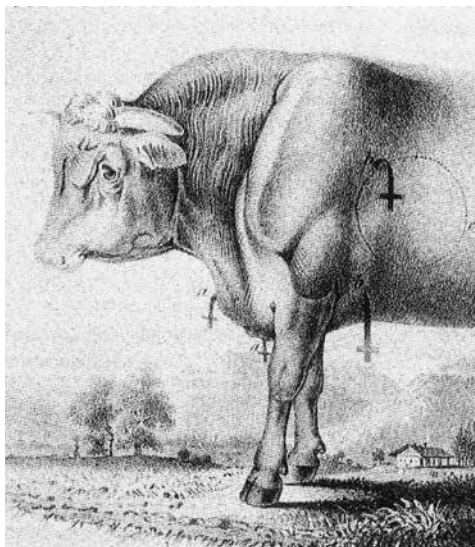
Flitor och snäppare finns i många olika former. Snäppare har mer eller mindre avancerad mekanik och möjliggör en kontrollerad åderlåtning. Veterinärhistoriska museets samling i Skara.



det fortfarande. Broocman rekommenderar åderlåtning på alla djurslag och nära nog mot alla möjliga åkommor (exempelvis B., s. 326, 327, 335, 343 och 348).

Hank och **fontanell** var också vanligt inom folkmedicinen i Sverige in på 1900-talets första hälft.³¹ Hank innebar att en ylletråd drogs under huden och knöts ihop till en ögla. När tråden ruttnade och föll bort var sjukdomen borta. Fontanell innebar att en ärta eller ett tibastbär placerades i ett anlagt sår som sedan förbands. Ärtan eller bäret bidrog till en infektion och en inflammation som man ansåg skulle bidra till att leda ut sjukdomen ur kroppen.

Medicinalväxter. Genom historien har en mängd olika naturprodukter använts som botemedel, främst från växtriket men även från djur (se nedan) och mineraler. I stort sett alla delar av växterna har använts och man har försökt behandla i stort sett allt med växter. En del av Broocmans rekommendationer rörande användningen av medicinalväxter finns omnämnda i idé- och lärdomsforskaren David Dunér's uppsats i denna bok.³² För veterinära ändamål rekommenderade Broocman välbekanta medicinalväxter, såsom exempelvis anis (*Pimpinella anisum*), baggsöta (*Gentiana purpurea*), bockhornsklöver (*Trigonella foenum-graecum*), dyvelsträck (*Ferula assa-foetida*), kamomill (*Matricaria chamomilla*), kvanne (*Angelica archangelica*), libbsticka (*Levisticum officinale*), malört (*Artemisia absinthium*), sävenbom (*Juniperus sabina*), vinruta (*Ruta graveolens*) och ålandsrot (*Inula helenium*) för att nämna några. I underkapitlet ”Mot boskaps siuka och död” serveras en hel lista av såväl medicinalväxter som djurdroger i botemedlet: ”torr swinegalla småskuren, malörtfrö, winruta, ålandsrot, angelica, senap, dill, litet sillelaka, libbesticke-blad och rot, meiran, enebär och dyfwelsträck” (B., s.



*Tjur med hankar vid bog och dröglapp vid elak-
artad lungsjuka. Från Wagenfeld, L. Encyklo-
pædie der gesammten Thierheilkunde (1843).*

327). Mot löss på boskap så rekommenderas en ganska transparent behandling: ”Torka tobak, mala thet til snus, och gör starkt brännvin eller fördroppor thet med som en tunn välling. Smörg Kalfwen eller nötet thet med så dö lössen”. (B., s. 327) Nikotin är lösligt i sprit och dessutom ett starkt insektsdödande medel.

Botemedel från djurriket.³³ Från djurriket hämtade Broocman ett antal olika ingredienser för djurbot, exempelvis rekommenderar han avkok av myrstackar mot ”swinens död och allahanda sjukdomar” (B., s. 347), och ormbon i vin mot ormbett på kreaturen (B., s. 325). Ett annat klassiskt animaliskt botemedel är bäfwergäll, som hade rykte om sig att bota det mesta. Broocman omnämner bland annat att en blandning av bäwergäll, dyvelsträck, vitlök (*Allium sativum*) och svavel ska hjälpa ”[n]är en ko miölkar blod” (B., s. 327). Broocman framhåller att när en häst är anvuxen så ska man smörja in den med en salva av:

”Biörn-ister 4 Lod, Lagerolja 4 Lod, Terpentin olja 6 Lod” (B., s. 336) eller om den inte ”kan fälla sitt watn” så ”Stöt kräftstenar rätt små, och ett skedblad thet af med ett rätt ägg; slå thet i hästen” (B., s. 337).

Urin- och träckmedicin har också urgamla rötter i sjukdomsbekämpning.³⁴ Broocman rekommenderar att man ska tvätta boskapen med urin mot skabb eller ”För swulnad på halsen” (B., s. 324). Hans ordinationer vad gäller träckmedicin omfattar exempelvis att hästar får dynga i öl mot kvarka (B., s. 334) eller ”ekeaska, osläkt kalk, hönseträck” i vatten som en tvättlösning vid skabb hos hästar (B., s. 334). Mot ”orm” (larver) under huden på häst rekommenderas att man ska lägga på en deg av ”katteträck i litet win” tillsammans lite honung. Detta ska få dem ”matkar” att komma ut. Läger man på människoträck så ska de dö, enligt Broocman (B., s. 337).

Även **sill** och **brännvin** kunde Broocman ordinera (dock inte nödvändigtvis samtidigt). Mot kvarkan och de flesta akuta sjukdomar som kan drabba en häst föreslås ”trehackelse”, det vill säga teriak – ett klassiskt universalmedel, blandat i brännvin (B., s. 333). Broocman konstaterar att ”Salt gör boskapen mycket frisk och treflig”, men eftersom det är dyrt föreslår han att man av:

sille- eller köttlaka och hafremiöl göra bällar så stora, som walnötter och små höns-ägg, hwar af gifwes åt ett mindre nöt en liten, och åt ett större en stor bäll morgon och afton. Här til dåger ock förskämd sill eller ströming, samt hwart och ett sille- eller strömingshufwud. (B., s. 317, jämför även s. 343)

Salt sill och salt kött fanns lättillgängligt och i brist på annan omväxlande diet till djuren fick eventuellt avfall komma till nytta.

Tjära är fortfarande gångbart och kunde av Broocman användas ”För sår på Ko-papparna” och han beskriver användningen av en salva, som görs enligt följande: ”Smälta gammalt swinister ibland litet tiära, och smörg them ther med några gånger, så helas the.” (B., s. 327)

Krut kom också till användning och då med administration via munnen. För att behandla ”Om ett swin warder wildt”: ”Tag krut, rör sönder thet ibland getemiölk, och gif swinet in. Thet hielper” (B., s. 348). Om man misstänkte att ens kreatursbesättning hade drabbats av boskapssjuka kunde man förebygga och behandla genom att ge: ”hwart nöt ett skott krut i ett qwarter ättika, rördt wäl tilhopa, hwar af giutes hälften i halsen och hälften i öronen både på sunda och siuka” (B., s. 360).

Kvicksilver finns naturligtvis också med i Broocmans arsenal av behandlingar och han framhåller att om ”en swinedöd är at befructa” ska man ”Bora ett litet hål i theras swineho, håll ther i litet qwicksilver, slå igen hålet med en plugg, och lät swinen äta ther ur” (B., s. 348). Annars används det oftast utvärtes mot exempelvis skabb och skorv. Broocman rekommenderar en smörja av gammalt smör, kvicksilver och beck att behandla fåren med (B., s. 344). Kvicksilvers märkliga egenskap att vara en flytande metall har alltid fascinerat och gjort den populär inom medicinen genom historien.

AVSLUTANDE NUTIDA REFLEKTION

Broocmans *Hushållsbok* kom precis i brytpunkten för upplysningstidens genomslag och några decennier innan den svenska veterinärmedicinska utbildningen och forskningen inleddes. Det tog naturligtvis tid innan detta



Myrtilja (Narthecium ossifragum) är en växt som Broocman och många andra ansåg orsakade skört skelett om djuren betade den. Detta exemplar är ur Peter Hernquists eget herbarium.

nådde ut i de bredare lagren av allmogen och statens insatser inom såväl human- som djurmedicinen fick vänta på resultat. Utifrån dagens kunnande så hade Broocman inte särskilt goda förutsättningar att lyckas med sina behandlingar av djur som drabbas av de svårare sjukdomarna. Hos Broocman finns en mängd saker som förefaller mycket märkliga för oss idag, men man ska inte glömma att han levde i en tid utan vacciner, antibiotika, maskmediciner, medel för smärtstillande,

lokalbedövning och narkos – sådant som vi inom dagens djursjukvård ser som självklart. Trots detta finns det faktiskt hos Broocman inslag av behandlingar och strategier som används ännu idag, exempelvis vid kalvdiarré och juverinflammation. Dessa två är mycket vanliga sjukdomar som fortfarande är ett gissel inom mjölkproduktionen trots lång tid av intensiv forskning och mängder av levererade praktiska råd. Broocman skriver om kalvdiarré: ”Stöt krika och koka them samt sot i miölk, och gif them in, så stadnar theas utsot” (B., s. 325). En rimlig bedömning är att det rör sig om en blandning av krikon/plommon och sot (aktivt kol) i mjölk. Aktivt kol är en vanlig behandling vid diarré. Att svälta diarrékalvar rekommenderades av experter under slutet av 1900-talet men denna teori har numera övergivits. I dag betraktas en behandling som inbegriper tillförsel av näring och avlägsnande av toxiner som adekvat i det sammanhanget.

Broocman skriver om juverinflammation (mastit):

Om en ko får ondt i jufret någon tid efter åt, sedan hon kalfwat, så at thet swulnar och wil slå hål, så blandar man små-skuren hwitlök med osaltadt smör, och smörjer jufret ther med några dagar morgon och afton, så försvinner swulnaden.

Även på nutida internationella veterinärmedicinska konferenser har man presenterat goda effekter av vitlök till kor på inflammatoriska celler i mjölken. Broocmans vitlökskur kanske får en viss upprättelse? Men det är viktigt att konstatera att det alltid är svårt att försöka värdera effekten av en historisk behandling eftersom behandlingen skedde i en helt annan kontext. Vi vet andra saker idag och klassificerar och förstår verkligheten, sjukdomar och behandlingsmetoder på ett annat sätt än man gjorde på Broocmans tid. Man tenderar lätt att förringa och förkasta, men vi vet ofta inte med säkerhet vilka sjukdomar som gömmer

sig bakom de stundtals förvillande sjukdomsnamnen eller beskrivningarna. Då kan vi inte heller veta hur verksam eller överksam en viss behandling var, särskilt inte när vi exempelvis inte alltid kan veta vilken medicinalväxt som döljs i det dåtida namnet. Att tolka vår samtid är vanskligt och har sina svårigheter, men att tolka en dåtid utan alla pusselbitar kanske till och med är ännu svårare.

SLUTNOTER

- 1 Ernst Schoug 1907 och 1919 genom Johanna Widenberg i hennes kommande bok (2017) ”Boskapsjuka. Agrarsamhälle och veterinärmedicin i 1700-talets svenska rike”.
- 2 Spinage 2003, s. 85.
- 3 Att tolka medicinska uppgifter i historiska skrifter är inte lätt och kompliceras av att beskrivningen av exempelvis boskapspest kan vara svår (men inte omöjlig) att skilja från andra sjukdomar, såsom mjältbrand eller mul- och klövsjuka, men också sekundära (påföljande) infektioner kan försvåra en klinisk diagnos. Yttre faktorer som krig, invasioner, migrationer och flyktingströmmar, hungersnöd, foderbrist, torcka etc. är också faktorer som påverkar sjukdomspanoraman och symtombilder för folk och få (Jämför Widenberg 2015; Spinage 2003).
- 4 En panzooti är ett utbrott av en infektionssjukdom som sprider sig över ett stort geografiskt område, exempelvis ett land eller en hel kontinent.
- 5 Collegium Medicum var en sammanslutning för läkare och kan ses som en föregångare till Medicinalstyrelsen, sedermera Socialstyrelsen.
- 6 Widenberg (2015); Hjelt 1892, s. 550–559; Turséns text från 1751 *Kundgjörelse om*

- tilförlätelige kännetecken af then i Östergötland gångbare boskapsjukan, med beskrifning på nödige bote- och förwaringsmedel emot thensamma tar upp vad han själv såg och kunde konstatera vid klinisk undersökning och obduktioner (Widenberg 2015, s. 58–59).
- 7 Haartman 1764a & b.
- 8 Widenberg 2015, s. 60.
- 9 I Hebbe (1939) upptar avsnittet över litteratur om ”Boskapsjukan” dock ett femtiotal tidiga referenser, som på olika sätt reflekterar kring sjukdomen/arna och möjliga botemedel.
- 10 Johanna Widenbergs kommande bok *Boskapsjuka. Agrarsamhälle och veterinärmedicin i 1700-talets svenska rike*.
- 11 Jönsson 2011; ’Peter (Pehr) Hernquist’, <http://sok.riksarkivet.se/sbl/artikel/12930>, *Svenskt biografiskt lexikon* (artikel av Henrik Sandblad), hämtad 2015-08-25. *Nordisk familjebok*, 1921, bd. 32, sp. 132–133. ’Veterinärinrättningen i Skara’.
- 12 de Verdier & Tunón, 2015, s. 391–393.
- 13 Jämför Dunér 2016, s. 1089, (i denna bok).
- 14 Cato & Varro 2015, s. 99; Widenberg 2015.
- 15 Widenberg (2015) hänvisar till Haartmans *Om Boskapspästen i Finland och dess förekommande och botande af assesoren doct. Haartman i Åbo utgifwit* (Norrköping 1764), opag.).
- 16 Widenberg (2015) hänvisar till Louise Hill Curth, *The Care of Brute Beast: A Social and Cultural Study of Veterinary Medicine in Early Modern England* (Leiden/Danvers 2010).
- 17 de Verdier & Tunón, 2015, s. 393.
- 18 Widenberg 2015, s. 53–54.
- 19 *Nödig underrättelse om de allmänna hästsjukdomar qwarka, snip och springorm, huru de kunna kännas, förekommas och utrotas författad af A.H. Florman*. Lund 1815. Tryckt hos directeur C.F. Berling, på desz förlag; Hernquist 1996.
- 20 Lindgren & Gentz 1927, s. 297–309.
- 21 Columella 2009, s. 191–92.
- 22 Cato & Varro 2015, s. 401.
- 23 Hernqvist 1996, s. 145.
- 24 Dyrendahl 1996, s. 17.
- 25 Hernquist 1996, s. 160.
- 26 Hernquist 1996, s. 160.
- 27 Hernquist 1996, s. 160.
- 28 Appelgren 2008, s. 21–27.
- 29 Columella 2009, s. 199–200.
- 30 Strandberg 2014.
- 31 Cato & Varro 2015, s. 408; Tillhagen 1977, s. 320; Rathje 1983, s. 51–54.
- 32 Dunér, 2016, s. 1082–1089.
- 33 Jämför Tunón 1996 & 2001.
- 34 Jämför Tunón 1996 & 2001.

REFERENSER

- Appelgren, Lars-Erik, 2008, ”Behandling av hästskabb på 1700-talet”, *Svensk veterinärtidning*, 60 (6), s. 21–27.
- Bradley, Richard, 1725, *A Survey of the Ancient Husbandry and Gardening, Collected from Cato, Varro, Columella, Virgil, and Others the Most Eminent Writers Among the Greeks and Romans*, London, 402 s.
- Cato d.ä., Marcus Porcius & Varro, Marcus Terentius, 2015, *Marcus Porcius Cato Om jordbruket. Marcus Terentius Varro Samtal om lantbruket; samt Liv, lantbruk och livsmedel i Catos och Varros värld. Tolv artiklar av nutida svenska forskare*. Red. Örjan Wikander & Sten Hedberg, Stockholm, 552 s.
- Columella, Lucius Junius Moderatus, *Tolv böcker Om lantbruk: en tvåtusennårig romersk lantbrukslära / Lucius Junius Moderatus Columella; översättning från latinet av Sten Hedberg. Samt Liv, lantbruk och livsmedel i Columellas värld: tolv artiklar av nutida svenska forskare*, 2009, Stockholm, 671 s.

- Dunér, David, 2016, "Att leva och överleva: Broocman om medicin, hälsa och dietik", i *En fullständig svensk Hus-Hålds-Bok at af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Red. Håkan Tunón, Stockholm, s. 1073–1107.
- Dunlop, Robert H. & Williams, David J., 1996, *Veterinary medicine. An illustrated history*, St. Louis, 692 s.
- Dyrendahl, Ivar, 1996, "Om djurmedicin på 1700-talet", i *Peter Hernquists sjukdomslära – husdjurens inre sjukdomar: en handskrift om 1700-talsmedicin vid Veterinärinrättningen i Skara*, Stockholm, s. 5–36.
- Haartman, Johan, 1764a, *Om Boskapspästen i Finland och dess förekommande och botande af assesoren doct. Haartman i Åbo utgifwit*, Norrkiöping.
- Haartman, Johan, 1764b, *Til det allmännas tjänst äro här några medel hopsamlade och upptecknade, som erfarenheten har wist wara tjenliga och gagneliga uti boskapspäst eller graszerande sjukdom*, Norrkiöping, 8 s.
- Hebbe, Per Magnus, 1939, *Den svenska lantbrukslitteraturen. Bibliografisk förteckning. I. Från äldsta tid t.o.m. år 1800*, Uppsala, 333 s.
- Hernquist, Peter, 1996, *Peter Hernquists sjukdomslära – husdjurens inre sjukdomar: en handskrift om 1700-talsmedicin vid Veterinärinrättningen i Skara*, Stockholm, 309 s.
- Hjelt, Otto E. A., 1892, *Svenska och finska medicinalverkets historia 1663–1812*, II, Helsingfors, s. 550–559.
- Jönsson, Göran, 2011, "Peter Hernquist, grundaren av svensk veterinärmedicin", *Dansk Veterinärtidsskrift* 4, s. 18–20.
- Lindgren, John & Gentz, Lauritz, 1927, *Läke-medelsnamn. Ordförklaring och historik*. Del II. Höganäs, 450 s.
- Lindgren, Nils-Olof (red.), 1975, *Bot för boskapsot: svensk veterinärmedicin 200 år*, Skara, 302 s.
- Nordisk familjebok, 1921, bd. 32, sp. 132–133, 'Veterinärinrättningen i Skara'.
- Rathje, Lillian, 1883, *Norrländsk folkmedicin. Sammanställning av folkmedicinskt arkivmaterial*, Umeå, 206 s.
- Sandblad, Henrik, 'Peter (Pehr) Hernquist', <http://sok.riksarkivet.se/sbl/artikel/12930>, *Svenskt biografiskt lexikon*, hämtad 2015-08-25.
- Spinage, Clive A., 2003, *Cattle plague. A history*, New York, 765 s.
- Strandberg, Hindrik, 2014, "Den folkliga åderlättningsmannen i vårt land – en kvarleva från en över tusenårig historia", *Finska Läkaresällskapets Handlingar*, 174(2), s. 69–77.
- Tillhagen, Carl-Herman, 1977, *Folklig läkekonst*, Falköping, 378 s.
- Tunón, Håkan, 1996, "Djurens betydelse för medicinen", i *Det stora djuret: En 1500-talskrift om älgen av Apollonius Menabenus i översättning av Hans Helander*, Stockholm, s. 155–162.
- Tunón, Håkan, 2001, "Djuren i medicinen", i *Människan och naturen: Etnobiologi i Sverige*. Red. Börje Pettersson, Ingvar Svanberg & Håkan Tunón, Stockholm, s. 377–387.
- Velle, Weiert, 2005, *Veterinärmedicinens historia: en kort översikt för veterinärstudenter och veterinärer i Norden*. I, Baerum, 148 s.
- de Verdier, Kerstin & Tunón, Håkan, 2015, "Djurläkekonst och djurmedicin i det antika Rom", Cato d.ä., Marcus Porcius & Marcus Terentius Varro, 2015, *Marcus Porcius Cato Om jordbruket. Marcus Terentius Varro Samtal om lantbruket; samt Liv, lantbruk och livsmedel i Catos och Varros värld. Tolv artiklar av nutida svenska forskare*, Örjan Wikander & Sten Hedberg (red.), Stockholm, s. 389–410.

Widenberg, Johanna, 2015, "Retrospektiv diagnosticering inom veterinärmedicinshistoria – exemplet boskapspest", *Historisk tidskrift*, 135:1, s. 35–62.

FÖRFATTARE

Helena Backman, född 1969. Bibliotekarie på Kulturarvsavdelningen på Uppsala universitetsbibliotek. FK i arkeologi. Har sedan 1993 arbetat på bibliotek såsom Uppsala universitetsbibliotek, Vitterhetsakademiens bibliotek, Kungl. Biblioteket samt år 2006–2013 som ansvarig för de äldre stifts- och gymnasiesamlingarna på Stifts- och landsbiblioteket i Skara. Backman var mellan december 2013 och våren 2016 ansvarig för specialsamlingarna, det vill säga huvudsakligen äldre och rara tryck, på Stockholms universitetsbibliotek, där även Kungl. Vetenskapsakademiens bibliotek finns på deposition. Läser även bokhistoria vid Lunds universitet.

David Dunér, född 1970. Professor i idé- och lärdomshistoria vid Lunds universitet. Disputerade 2004 på en avhandling om naturfilosofen Emanuel Swedenborg och har sedan dess varit verksam som universitetslektor och forskare i idé- och lärdomshistoria i Lund. Utnämndes till docent 2008 och till professor 2013. Hans forskning rör framförallt naturfilosofi, naturvetenskap, medicin, matematik och teknik under svenskt 1600- och 1700-tal, men också entomologins historia och astrobiologins historia och filosofi, frågor kring kognition och historia, samt kognitiv semiotik. Anställd som forskare vid avdelningen för kognitiv semiotik sedan 2012. Var redaktör för *Sydsvenska medicinhistoriska sällskapets årsskrift* 2006–09, och är alltså medredaktör för *Svenska Linnésällskapets årsskrift* och huvudredaktör för *Sjuttonhundratals: Nordic Yearbook for Eighteenth-Century Studies*. Bland hans medicinhistoriska böcker och uppsatser kan nämnas: *Världsmaskinen. Emanuel Swedenborgs naturfilosofi* (2004), *Emanuel Swedenborg, Om darrningar, med inledning och kommentarer* (2007), *Tankemaskinen. Polhems huvudvärk och andra studier i tänkandets historia* (2012) och *The Natural Philosophy of Emanuel Swedenborg: A Study in the Conceptual Metaphors of the Mechanistic World-View* (2013) samt ”Lärda samtal om det hälsosamma livet på landet. Romersk medicin i Varros tre böcker om lantbruket”, *Lärda samtal. En festskrift till Erland Sellberg* (red. Emma Hagström Molin & Andreas Hellerstedt, 2014) och ”Det romerska lantlivets medicin och huskurer”, Marcus Porcius Cato d.ä. och Marcus Terentius Varro, *Marcus Porcius Cato Om jordbruket. Marcus Terentius Varro Samtal om lantbruket; samt Liv, lantbruk och livsmedel i Catos och Varros värld. Tolv artiklar av nutida svenska forskare* (red. Örjan Wikander & Sten Hedberg, 2015).

Linnea Bring Larsson, född 1988. Fil.kand. i historia 2011 och fil. kand. i litteraturvetenskap 2011. Masterexamen i historia 2016. Hennes studiers tyngdpunkt har legat vid informationsöverföring och statsbildning under tidigmodern tid i Sverige. Har vid KSLA varit involverad i flera bokhistoriska projekt med kommande utgivning, främst nyutgivning av tidigmoderna verk med lantbrukskoppling.

Bo Eriksson, född 1970. Fil. dr i historia vid Stockholms universitet och redaktör för Historisk tidskrift. Han har forskat om bland annat adel och adelns roll och funktion i det tidigmoderna samhället, ekonomier, monster och det fiktiva i historien samt bestiarier, medeltida djurböcker. Han arbetar för närvarande på en djupstudie av *Dyalogus creaturarum* (1483), vårt lands först tryckta bok. Förutom en rad artiklar i skilda historiska ämnen har han skrivit *Statstjänare och jordägare: Adelsideologi i Per Brahe den äldres Oeconomia* (2008), *I skuggan av tronen: En biografi över Per Brahe den äldre* (2009), *Bestiarium: en medeltida djurbok* (2009), *Sveriges historia:*

1350–1600, bd 3, tillsammans med Dick Harrison (2010), *Den svenska adelns historia* (2011) och *Monster – en världshistoria om det skrämmande* (2016, kommande) med flera.

Christina Fjellström, född 1953. Fil. dr. i etnologi, sedan 2001 professor i hushållsvetenskap, särskilt måltidsforskning, vid Uppsala universitet, och har dessutom en dietistexamen. Hon har forskat om mat och måltider i ett historiskt perspektiv, kulturens betydelse för människors förhållningsätt till mat och livsmedelsval, olika åldersgruppers matvanor och näringsintag med betoning på mat och måltider inom den offentliga måltiden. Hon är ledamot av Gastronomiska akademien, Måltidsakademien och Kungliga Gustav Adolfs akademien. Fjellström har vid sidan av ett stort antal artiklar och uppsatser bland annat medverkat i följande böcker (författare, medförfattare och/eller redaktör): *Det svenska julbordet: Rätter, rätter, riter från år 1000 till 2000* (tillsammans med Håkan Liby, 2000/2003), *Näring för magen eller själen? Om svensk måltidsforskning 1980–2003* (2003), *Gastronomisk forskning. Gastronomiska akademiens bibliotek* (2009) och *Klagandets diskurs. Matforskare reflekterar* (2015).

Raimo Raag, född 1953. Professor i finsk-ugriska språk, särskilt estniska, vid Uppsala universitet. Disputerade 1982 på en avhandling om den estniska som talas av andra världskrigets flyktingar från Estland och deras i Sverige födda efterkommande. Sedan dess har han varit verksam i Uppsala. Utnämndes till docent 1988 och professor 2001. Hans forskning rör estniskans ordförråd och dess utveckling, äldre estniskt skriftspråk och estnisk bokhistoria, svensk-estniska språk- och kulturkontakter genom tiderna, estnisk språkvård och språkpolitik. Skriver för närvarande en språklig och kulturhistorisk undersökning om översättningen till estniska (1781) av Anna Christina ("Cajsa") Wargs *Hjelpreda I Hushållningen För Unga Fruentimber*. Ett specialintresse är dialektala estniska och östersjöfinska svampnamn. Bland hans närmare 250 publikationer kan nämnas: *Över stormande hav. Estländskt liv och leverne i Kumla 1944–1991. Üle tormise mere. Eesti elu-olu Rootsi väikelinnas Kumlas 1944–1991* (tillsammans med Virve Raag, 1992), *Från allmogemål till nationalspråk. Språkvård och språkpolitik i Estland från 1857 till 1999* (1999, uppdaterad version på estniska utgavs i Tartu 2008) och *Från Nyens skans till Nya Sverige. Språken i det Svenska Riket under 1600-talet* (2012, red. tillsammans med Bo Andersson, Stockholm).

Stig Strömholm, född 1931. Professor emeritus i civilrätt. Han har varit Uppsala universitets rektor, preses i Kungl. Vitterhetsakademien, Academia Europaea i London och Kungl. Vetenskapssamhället i Uppsala samt innehaft många ordförande- och styrelseuppdrag på de vetenskapliga och kulturella områdena i Sverige och Europa. Han är ledamot av talrika svenska och europeiska akademier och hedersdoktor vid flera universitet. Han har skrivit ett stort antal artiklar och ett femtiotal böcker, av vilka hälften är vetenskapliga verk på engelska, franska och tyska, bland dem den upphovsrättsliga monografien *Le droit moral de l'auteur* (1966–73) i tre volymer, hälften romaner, noveller och essäistik. Romanerna *Dalen* (1975), *Fälten* (1977) och *Skogen* (1980) är översatta till flera språk.

Håkan Tunón, född 1965. Farm. dr i farmakognosi från Farmaceutiska fakulteten, Uppsala universitet och numera forskningsledare inom etnobiologi och traditionell ekologisk kunskap vid Centrum för biologisk mångfald, Sveriges lantbruksuniversitet & Uppsala universitet, Uppsala. Avhandlingen handlade om kemi, farmakologi och farmacihistoria rörande svenska

medicinalväxter. Forskar idag främst på olika etnobiologiska aspekter runt traditionell ekologisk kunskap runt nutida och historisk naturresursanvändning samt Sveriges genomförande av FN:s Konvention om biologisk mångfald. Dr Tunón är ledamot av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien och gillesbroder av Michaelisgillet. *Böcker i urval* (som författare och redaktör): *Nöter: Etnobiologisk läsebok* (1999, tillsammans med Börge Pettersson & Ingvar Svanberg), *Samisk etnobiologi. Människor, djur och växter i norr* (2000, red. tillsammans med Ingvar Svanberg), *Människan och naturen: etnobiologi i Sverige 1* (2001, red. tillsammans med Börge Pettersson & Ingvar Svanberg), *Människan och florán: etnobiologi i Sverige 2* (2005, red. tillsammans med Mattias Iwarsson & Börge Pettersson), *Människan och faunan: etnobiologi i Sverige 3* (2007, red. tillsammans med Mattias Iwarsson & Stephen Manktelow), *Ju förr desto bättre: kulturarvet som resurs för en hållbar framtid* (2009, red. tillsammans med Anna Westman), *Nycklar till kunskap. Om människans bruk av naturen* (2010, red. tillsammans med Anna Dahlström [Westin]) och *Etnobotanik. Planter i skik og brug, i historien og i folkemedicinen. Vagn J. Brøndegaards biografi, bibliografi og artikler i udvalgt på dansk* (två volymer, 2015, red.).

AKADEMIENS HISTORISKA VERKSAMHET

Till Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens historiska verksamheter hör biblioteket, arkivet och arbeten med historiska projekt (BAHP). Biblioteket (KSLAB) är specialiserat på skogs- och lantbrukshistorisk litteratur i vid, tvärvetenskaplig mening. Det riktar sig främst till forskare på alla nivåer men är även öppet för allmänheten. Arkivet innehåller handlingar som rör akademiens verksamhet ända sedan akademiens tillkomst 1813. På hemsidan www.ksla.se/anh presenteras biblioteket och arkivet närmare.

I bokserien *Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden* (SOLMED) publiceras resultaten av de större historiska projekten. Serien *Miscellanea* består av mindre skrifter i olika ämnen. På hemsidan www.ksla.se/anh/publikationer/ ges en översikt över hela denna historiska skriftutgivning. Böcker och skrifter kan beställas direkt från akademien, men de kan exempelvis även beställas via internetbokhandeln.

Nyhetsbrevet Freja utkommer med information om de böcker som utges av akademien och om ny litteratur i biblioteket. Kostnadsfria prenumerationer tecknas via per.eriksson@ksla.se

SKOGS- OCH LANTBRUKSHISTORISKA MEDDELANDEN (SOLMED)

Redaktör: Per Thunström.

Utgivna:

NR 73 (denna volym) **EN FULSTÄNDIG SWENSK HUS-HÅLDS-BOK AF REINERUS REINERI BROOCMAN. En handbok i gårds- och hushållsskiötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare. Volym 1 och 2.**

Redaktör *Håkan Tunón*. 2016. Inbunden, 1141 s., ill. delvis i färg.

NR 72 **DRÖMMEN OM SVENSKT SILKE.**

Av *Anders Johansson Åbonde*, med bidrag av *Jakob Christensson, Kjell Lundquist, Ronny Pettersson, Leif Runefelt* och *Cajsa Sjöberg*. 2016. Inbunden, 488 s., ill. i färg.

NR 71 **PERSPEKTIV PÅ LANTBRUKETS ORGANISERING. Historiografi, begrepps-historia och källor.**

Redaktörer *Fredrik Eriksson* och *Per Eriksson*. 2015. Inbunden, 280 s., ill. delvis i färg.

NR 70 **SÅGAD SKOG FÖR VÄLSTÄND. Den svenska sågverksindustrin historia 1850–2010.**

Redaktör *Ronny Pettersson*. 2015. Inbunden, 592 s., ill. delvis i färg.

Nr 69 **FÖR DEN VÄRMLÄNDSKA LANTHUSHÅLLNINGENS VÄL. Landshövdingar, akademiker och hushållningssällskap i arbete för agrar modernisering 1790–1820 skildrat i samtida och nyskrivna texter.**

Redaktör *Olof Kåhrström*. 2015. Inbunden, 224 s., ill. i färg.

Nr 68 **KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIEN 1812–2012. DEL A. HÄNDELSE OCH LEDAMÖTER UNDER 200 ÅR.**

Redaktör *Jimmy Lyhagen*. 2014. Digital publikation på www.ksla.se/anh, 143 s. ill. delvis i färg.

Nr 67 **KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIEN 1812–2012. DEL B. LEDAMOTSMATRIKEL.**

Redaktör *Jimmy Lyhagen*. 2014. Digital publikation på www.ksla.se/anh, 284 s.

Nr 66 **MOT ETT MODERNT LIVSMEDELSSYSTEM. LIVSMEDELSHYGIEN OCH LIVSMEDELSKONTROLL I SVERIGE OCH NORDEN 1850–1950.**

Redaktör *Per Eriksson*. 2015. Inbunden, 480 s., ill. delvis i färg.

Nr 65 **TAL OM LÄCKERHETER AV BENGT BERGIUS. Oavkortad illustrerad utgåva av en mathistorisk klassiker med appendix för excerpter ur gamla reseskildringar (1780).**

Redaktör *Jakob Christensson*. 2015. Inbunden, 580 s., ill. delvis i färg.

Nr 64 **ETNOBOTANIK. PLANTER I SKIK OG BRUG, I HISTORIEN OG I FOLKEMEDICINEN. Vagn J. Brøndegaards biografi, bibliografi og artikler på dansk i udvalg. Volym 1 och 2.**

[Utges gemensamt med Centrum för biologisk mångfald i CBM:s skriftserie nr 79.]

Redaktör *Håkan Tunón*. 2015. Inbunden, ill. delvis i färg. Digital publikation på www.ksla.se/anh, 1108 s.

Nr 63 **MARCUS PORCIUS CATO: OM JORDBRUKET, MARCUS TERENTIUS VARRO: SAMTAL OM LANTBRUKET. Översatta från latinet av Sten Hedberg. Liv, lantbruk och livsmedel i Catos och Varros värld. Tolv artiklar av nutida svenska forskare.**

Redaktör *Örjan Wikander* och *Sten Hedberg*. 2015. Inbunden, 584 s., ill. i färg.

Nr 62 **DEN SVENSKA LANTBRUKSLITTERATUREN FRÅN ÄLDSTA TID TILL 1850 AV P.M. HEBBE.**

Faksimilutgåva med korrigeringar, kompletteringar och tillägg av *Olof Kåhrström*. 2014. Inbunden, 848 s., ill. delvis i färg.

Nr 61 **ATT BRUKA MEN INTE ÄGA. Arrenden och annan nyttjanderätt till mark i svenskt jordbruk från medeltid till idag.**

Redaktör *Anders Wästfelt*. 2014. Inbunden, 320 s., ill. delvis i färg.

Nr 60 **VID FJÄLLETETS FOT. A.W. Bergsten och hans Enaforsholm i Västjämtland – från jaktvilla till fjällgård.**

Redaktör *Hans Antonson*. 2012. Inbunden, 376 s., ill. i färg.

Nr 59 **ÖMSE SIDOR OM VÄGEN. Allén och landskapet i Skåne 1700–1900.**

Av *Patrik Olsson*. 2012. Inbunden, 307 s., ill. i färg.

Nr 58 **NÄR LANDET KOM TILL STADEN. Lantbruksmöten och lantbruksutställningar som arenor för agrara moderniseringssträvanden i Sverige och Finland 1844–1970.**

Redaktör *Olof Kährström*. 2013. Inbunden, 416 s., ill. delvis i färg.

Nr 57 **UPPLYSNING, ARBETE, SAMARBETE. Lantbruksveckan 1911–2007.**

Av *Tore Johansson* och *Ronny Pettersson*. 2013. Inbunden, 264 s., ill. delvis i färg.

Nr 56 **TRAKTORER, MJÖLKMASKINER, HÄSTRÄFSOR, MOTORSÅGAR OCH STATENS MASKINPROVNINGAR. Maskin- och redskapsprovningarnas betydelse för Sveriges jordbruks- och skogsbrukstekniska utveckling 1896–1996.**

Av *Jan-Olov Jansson* och *Per Thunström*. 2012. Inbunden, 464 s., ill., delvis i färg.

Nr 55 **MITT EMELLAN VIRKESINTRESSEN. Virkesmätningens historia i Sverige.**

Av *Ronny Pettersson*. 2011. Inbunden, 656 s., ill., delvis i färg.

Nr 54 **AGRICULTURE AND FORESTRY IN SWEDEN SINCE 1900. Geographical and historical studies** (parallellutgåva på engelska av SOLMED nr 53)

Redaktörer *Hans Antonson* och *Ulf Jansson*. 2011. Inbunden, 512 s., ill. i färg. Pris: 200 kr. Knuten till denna antologi är atlasen *Agriculture and Forestry in Sweden since 1900*. Utgiven av National Atlas of Sweden. Temareaktör *Ulf Jansson*. Temavärd KSLA. 2011. Inbunden, 232 s., ill. i färg.

Nr 53 **JORDBRUK OCH SKOGSBRUK I SVERIGE SEDAN ÅR 1900. Studier av de areella näringarnas geografi och historia.**

Redaktörer *Hans Antonson* och *Ulf Jansson*. 2011. Inbunden, 512 s., ill. i färg. Pris: 200 kr. Knuten till denna antologi är atlasen *Jordbruk och skogsbruk i Sverige sedan år 1900*, utgiven av Sveriges Nationalatlas. Temareaktör *Ulf Jansson*. Temavärd KSLA. 2011. Inbunden, 232 s., ill. i färg.

Nr 52 **DE ARELLA NÄRINGARNAS VÄLGÖRARE. Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens donatorer och välgörare under 200 år.**

Av *Nils Edling*. Inbunden, 734 s., ill.

Nr 51 **BÖRJE HANSEN. ÅTER TILL ÖSTERLEN – EN TIDIG MIKROHISTORIA.**

Agrar- och socialhistoriska texter i urval med en inledande biografi av *Anders Perlinge*. 2010. Inbunden, 368 s., ill., delvis i färg.

Nr 50 **SVENSKT SKOGSLEXIKON.**

Uppställt af Axel Cnattingius (omtryck av 1894 års upplaga). Redaktör och artikelförfattare *Per Eriksson*, samt artikel om tre skogslexikon av *Bengt Ek*.
2010. Inbunden, 224 s. ill. delvis i färg.

Nr 49 **FÖRSÖK TIL ET SWENSKT SKOGS- OCH JAGTLEXICON.**

Af Magnus Henric Brummer (omtryck av 1789 års upplaga). Med inledande artikel av Kerstin Ekman och med bakgrundsartikel av *Roger Bergström* och *Kjell Danell*.
2010. Inbunden, 160 s., ill. Delvis i färg.

Nr 48 **NYCKLAR TILL KUNSKAP. Om människans bruk av naturen.**

[Utges gemensamt med Centrum för biologisk mångfald i CBM:s skriftserie nr 34.]
Redaktörer *Håkan Tunón* och *Anna Dahlström*. 2010. Inbunden, 372 s., ill. i färg.

Nr 47 **AGRARHISTORIA PÅ MÅNGA SÄTT. 28 studier kring människan och jorden.**

Redaktör *Britt Liljewall*. 2009. Inbunden, 552 s. ill., delvis i färg.

Nr 46 **FÅRKONSULENTER PÅ 1700-TALET. Biografisk matrikel över eleverna vid Jonas Alströmers schäferskola på Höjentorp och i Alingsås 1736–64.**

Av Per-Ola Räv. 2010. Inbunden, 158 s., ill. delvis i färg.

Nr 45 **MILLEFOLIUM, RÖLIKA OCH NÄSEGRÄS. Medeltidens lärda svenska växtvärld.**

Av *Inger Larsson*. 2009. Ny utökad upplaga 2010. Inbunden, 304 s., ill. i färg.

Nr 44 **DEN SVENSKA FÅRSKÖTSELNS ÄLDRE HISTORIA – några kapitel ur *Ull och hulle*.**

Av *Sven T. Kjellberg* (Omtryck ur 1943 års upplaga.). Redaktör och artikelförfattare: *Carin Martiin*.
2009. Inbunden, 143 s., ill.

Nr 43 **Lucius Junius Moderatus Columella. TOLV BÖCKER OM LANTBRUK. En tvåtusenårig lantbrukslära från romarriket.**

Översättning från latinet av *Sten Hedberg*. Samt **Liv, lantbruk och livsmedel i Columellas värld. Tolv artiklar av nutida svenska forskare.**

2009. Inbunden, 680 s. ill. delvis i färg.

Nr 42 **EKONOMISKA SKILDNINGAR UR SVERIGES HISTORIA. Landshövdingeberättelser, läromedel, tävlingsskrifter, reseberättelser och andra skrifter i Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens arkiv, samt plansch- och kartmaterial i Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens bibliotek.**

Av *Olof Kährström*. 2009. Inbunden, 192 s., ill. delvis i färg.

Nr 41 **SVENSK MOSSKULTUR. Odling, torvanvändning och landskapets förändring 1750–2000.**

Redaktör *Leif Runefelt*. 2008. Inbunden, ill., 528 s., delvis i färg.

Nr 40 **KARTLAGT LAND. Kartor som källa till de areella näringarnas geografi och historia.**

Redaktör *Ulf Jansson*. 2007. Inbunden, 228 s., ill. i färg.

Nr 39 **FRÅN PIER DE' CRESCENZI TILL ALBRECHT THAER. Om några märkvärdigheter i Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens biblioteks äldre samling.**

Av *Olof Kährström*. 2007. Inbunden, 280 s., ill. i färg.

Nr 38 **VETERINÄRINRÄTTNINGEN I STOCKHOLM 1821–1880.**

Av *Hans Blomqvist*. 2006. Inbunden, 302 s., ill.

Nr 37 **BONDESAMHÄLLET OMBANDLING I NORDVÄSTSKÅNE. Bjärehalvöns agrara utveckling under 1700- och 1800-talet.**

Av *Mats Gustafsson*. 2006. Inbunden, 200 s., ill.

Nr 36 **A.W. BERGSTEN – om personen, stiftelsen och fjällegendomen Enaforsholm.**

Av *Hans Antonson, Nils Edling och Kjell Lundquist*. 2005. Inbunden, 200 s., ill. i färg.

Nr 35 **LANTBRUKARNAS ORGANISATIONER. Agrart och kooperativt 1830–1930.**

Av *Olof Brandesten*. 2005. Inbunden, 485 s., ill.

Nr 34 **SKOG I FÖRÄNDRING. Vägen mot ett rationellt och uthålligt skogsbruk i Norrland ca 1940–1990.**

Av *Stig Hagner*. 2005. Inbunden, 394 s., ill. i färg.

Nr 33 **BRUKA, ODLA, HÄVDA. Odlingssystem och uthålligt jordbruk under 400 år.**

Redaktörer *Ulf Jansson* och *Erlend Mårald*. 2005. Inbunden, 323 s., ill., delvis i färg.

Nr 32 **JORDBRUKARNAS KOOPERATIVA FÖRENINGAR och intresseorganisationer i ett historiskt perspektiv.**

Redaktör *Reine Rydén*. 2004. Inbunden, 352 s., ill.

Nr 31 **HÄGNADERNAS ROLL FÖR JORDBRUKET OCH BYALAGET 1640–1900.**

Av *Örjan Kardell*. 2004. Inbunden, 277 s., ill., delvis i färg.

Nr 30 **FRÅN BYATJUR TILL GENTEKNIK. Milstolpar i svensk husdjursgenetik och husdjursavel under 1900-talet.**

Av *Jan Rendel*. 2003. Inbunden, 315 s., ill., delvis i färg.

Nr 29 FÖR MODERNÄRINGENS MODERNISERING. Två studier av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens tillkomst och tidiga historia.

Av *Nils Edling*. 2003. Inbunden, 248 s., ill.

Nr 28 GROVEDA. Om en bondgårds ekonomiska historia 1786–1950.

Av *Karl-Henrik Pettersson*. 2002. Inbunden, 255 s., ill., delvis i färg.

Nr 27 ETT REFORMVERK UNDER OMPRÖVNING. Skifteslagstiftningens förändringar under första hälften av 1800-talet.

Av *Ronny Pettersson*. 2003. Inbunden, 309 s., ill.

Nr 26 REGIONALA FRÄMJARE AV DE AREELLA NÄRINGARNA UNDER 200 ÅR. Hushållningssällskapens historiker, periodiska skrifter och arkiv.

Av *Olof Kährström*. 2002. Inbunden, 316 s., ill.

Nr 24 C.L. OBBARIUS. En nydanare i Bergslagens skogar vid 1800-talets mitt.

Av *Bengt Brynte*. 2002. Inbunden, 240 s., ill., delvis i färg.

Nr 23 EXPERIMENTALFÄLTET. Kungl. Lantbruksakademiens experiment- och försöksverksamhet på Norra Djurgården i Stockholm 1816–1907.

Av *Ulrich Lange*. 2000. Inbunden, 408 s., ill., delvis i färg.

Nr 21 I MÖTET MELLAN JORDBRUK OCH KEMI. Agrikulturkemins framväxt på Lantbruksakademiens Experimentalfält 1850–1907.

Av *Erland Mårald*. 1998. Inbunden, 200 s., ill.

Nr 19 BERGSLAGET OCH SKOGEN. En skogschefs hågkomster från Stora Kopparbergs Bergslags AB åren 1940–1970.

Av *Carl Gustaf Sundberg*. Inledning av *Ulrich Lange*. 1997. Inbunden, 96 s., ill.

Nr 18 GUD BEVARE UTSÄDET! Produktionen på en västsvensk ensädesgård: Djäknebol i Hallands skogsbygd 1760–1865.

Av *Lennart Andersson Palm*. 1997. Inbunden, 224 s., ill.

Nr 17 LÖVTÄKT OCH STUBBSKOTTBRUK. Människans förändring av landskapet – boskapsskötsel och åkerbruk med hjälp av skog.

Redaktörer *Håkan Slotte* och *Hans Göransson*.

Del I. 1996. Hft., 210 s., ill. Del II. 1996. Hft., ill. (del I och II: 464 s.)

Nr 14 SVENSK POTATISODLING. Utveckling under 1900-talet.

POTATISEN I FORSKNING OCH UNDERVISNING. Institutionen för växtodlingslära i Ultuna 1957–1991.

Av *Birger Svensson*. 1996. Hft., 105 s., ill.

Nr 6 FÄLLNÄS GÅRD. Några nedslag i ett Södertörns-gods agrara historia.

Av *Göran Samuelsson* och *Magnus Toll*. 1994. Hft., 190 s., ill. Pris: 100 kr.

**Nr 5 FÖR STUNDANDE SKÖRDAR: KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKS-
AKADEMIENS ARKIV 1813–1983. En presentation med förslag till forskning.**

Förteckning och inledande artikel av *Anders Perlinge*. 1994. Hft., 178 s.

**Nr 4 FRÅN LADUGÅRD TILL DJURSTALL: EKONOMIBYGGNADER UNDER
250 ÅR.**

Av *Catharina Svala*. 1993. Hft., 120 s., ill.

**Nr 3 LÖVFODERKULTUR OCH SKOTTSKOGAR. Noteringar till en sextusenårig
tradition.**

Av *Johan Curman*. 1993. Hft., 32 s., ill.

Nr 2 NORRLÄNSK SKOGSHISTORIA. Människan skogen och industrin.

Sammanställd av *Jörgen Björklund* och *Lars Östlund*. 1992. Hft., 120 s., ill.

Nr 1 PETER HERNQUISTS BREV TILL ABRAHAM BÄCK 1763–1792.

Tolkade och kommenterade av *Ivar Dyrendahl*. 1992. Hft., 152 s.

MISCELLANEA

SMÅSKRIFTER

**Nr 17 Brøndegaard y la etnobotánica española. Nombres vernáculos de las plantas
Andalucía.**

Redaktör *Håkan Tunón*. 2016. Digital publicering på www.ksla.se/anh, 104 s., ill.

**Nr 16 Litteratur om silkesodling utgiven mellan 1740-talet och 2010-talet – om avel
av silkesmaskar och odling av mullbär i historien. Nombres vernáculos de las plantas
Andalucía.**

Sammanställd av *Anders Johansson Åbonde*. Digital publicering på www.ksla.se/anh, 31 s.

**Nr 15 V. J. Brøndegaards etnobiologiska samling – en systematiskt ordnad katalog med
svensk och engelsk text / V. J. Brøndegaard's Ethnobiological Collection – a Systematic-
ally Arranged Catalogue with Texts in Swedish and English.**

Sammanställd av/compiled by *Linnea Bring Larsson* och *Sara Pettersson*. 2016. Hft., 324 s.

**Nr 14 Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens minnesord över ledamöter avlidna
2013–2014.**

Redaktör *Jimmy Lyhagen*. 2016. Hft., 80 s., ill.

Nr 13 Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens minnesord över ledamöter avlidna 2011–2012.

Redaktör *Jimmy Lyhagen*. 2014. Hft., 86 s., ill.

Nr 12 Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens minnesord över ledamöter avlidna 2009–2011.

Redaktör *Jimmy Lyhagen*. 2011. Hft., 80 s., ill.

Nr 11 Källor till studier av skogs- och jordbrukets tekniska modernisering Handbok om Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens samlingar av maskinbroschyrer och instruktionsböcker – med forskningsförslag.

Av *Per Thunström*. 2011. Hft., 64 s., ill.

Nr 10 Barnen, skogen och skolan. Om skolelevers plantering av skog i Sverige ca 1880–1960.

Av *Mats Sjöberg*. 2011. Hft., 48 s., ill., delvis i färg.

Nr 9 Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens minnesord över ledamöter avlidna 2007–2008.

2009. Hft, 81 s. ill.

Nr 8 Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens minnesord över ledamöter avlidna 2005–2006.

2008. Hft, 60 s. ill.

Nr 7 Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens minnesord över ledamöter avlidna 2003–2004.

2008. Hft, 70 s. ill.

Nr 6 TRAKTORERNAS TIDEVARV – Den tekniska utvecklingen och den svenska traktoriseringen.

Av *Per Thunström*. 2007. Hft., 26 s., ill., delvis i färg.

Nr 5 ATLAS 1900 – Handledning till en digital atlas över jordbruket kring år 1900.

Av *Ulf Jansson*. 2004. Hft., 37 s., ill., helt i färg. Gratis.

Nr 4 KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIENS HUS – Akademiens byggnader i Stockholm från 1813 till idag.

Av *Ulrich Lange*. 2003. Hft., 32 s., ill., delvis i färg.

Nr 3 DE OSKÄLIGA KREATUREN! Något om synen på lantbrukets djur de senaste 200 åren.

Redaktör *Niklas Cserhalmi*. 2002. Hft., 86 s., ill.

Nr 2 **VÄGVISARE TILL DET FORNA EXPERIMENTALFÄLTET I FRESCATI, STOCKHOLMS UNIVERSITET – för dig som vill veta mer om Djurgårdens och universitetsområdets historia.**

Av *Ulrich Lange*. 2001. Hft., 24 s., ill., delvis i färg.

Nr 1 **TILL HERRAR MOTORPLOGÄGARE! Svenska Motokulturföreningen och den tidiga traktoriseringen i Sverige (1908–1926).** Skriften innehåller även en förteckning från 1921 över traktorer och motorplogar i Sverige.

Av *Per Thunström*. 2001. Hft., 78 s., ill.

PERSONBIBLIOGRAFIER

Nr 3 **SVEN L. JANSSON**

Förteckning, upprättad av *Eva Tullgren*, över professorn i växtnärlingslära Sven L. Janssons (1919–2000) skrifter, artiklar m.m. 2001. Hft., 60 s.

LITTERATURFÖRTECKNINGAR

Nr 1 **LITTERATUR OM VIRKESMÄTNING som behandlar Sverige och några andra länder – källlitteratur och historiker.**

Sammanställning gjord av *Eva Tullgren*. 2001. Hft., 60 s.

PUBLIKATIONER FRÅN CENTRUM FÖR BIOLOGISK MÅNGFALD

TIDSKRIFT

Biodiverse. CBM:s tidskrift om biologisk mångfald, naturvård och hållbart nyttjande. Fyra nummer per år. Gratis prenumeration inom Sverige. Hemsida: <http://www.biodiverse.se>

CBM:S SKRIFTSERIE

De flesta av skrifterna i CBM:s skriftserie finns även nedladdningsbara som PDF-filer på CBM:s hemsida (<http://www.slu.se/cbm>) under rubriken publikationer:

1. **Livskraftiga rovdjursstammar.** CBM:s Rovdjursseminarium 12 oktober 1998. *Torbjörn Ebenhard & Mats Höggren* (red.). 1999.
2. **Mångfaldskonferensen 1998: Restaurering av biotoper.** *Åsa Berggren & Anna Burman* (red.). 1999.
3. **MSc-theses 1999. Studies in Biodiversity I.** *Thomas Elmqvist & Jonas Förare* (red.). 2001.
4. **Mångfaldskonferensen 2000: Biodiversitet i odlingslandskapet.** *Anna Blomberg & Anna Burman* (red.). 2001.
5. **Mångfaldskonferensen 1999: Biodiversitet i städer.** *Anna Blomberg & Anna Burman* (red.). 2001.
6. **Sveriges lantraser: kulturarv och genresurs.** *Susanne Gustafsson & Peter Thorén*. 2002.
7. **Populationsförändringar hos skogslevande arter i relation till landskapets utveckling.** *Johnny de Jong*. 2002.
8. ***Pelargonium x hortorum* L. H. Bailey: Sortiment i Sverige före 1950.** *Karin Martinsson & Mats Hjertson*. 2003.
9. **Breeding of the North Swedish Horse: past, present, and future.** *Ulrika Tjälldén*. 2003.
10. **Traditionell kunskap och lokalsamhällen: artikel 8j i Sverige.** *Håkan Tunón*. 2004.
11. **Hur behandlas biologisk mångfald i MKB?** *Johnny de Jong, Antoinette Oscarsson & Gabriella Lundmark*. 2004.
12. **Naturbetesmarker i landskapsperspektiv** *Regina Lindborg m. fl.* 2006.
13. **Betesmarker, djurantal och betestryck 1620–1850. Naturvårdsaspekter på historisk beteshävd i Syd- och Mellansverige.** *Anna Dahlström*. 2007.
14. **Faunan och florán på Krusenbergl i Uppland.** *Ingemar Ahlén* (red.). 2007.
15. **Att inventera rosor – en handledning.** *Rolf Engström*. 2007.
16. **Här bevaras våra svenska fruktsorter.** *Inger Hjalmarsson* (red.). 2007.
17. **Om ärter. En etnobotanisk skrift om seder och bruk kring ärter.** *Lena Nygårds*. 2007.
18. **Traditionell kunskap och sedvänjor inom den samiska kulturen.** *Per Mikael Utsi*. 2007. Beställes via Sametinget, Adolf Hedinsv. 58, 981 33 Kiruna. Tel: 0980–78030, fax: 0980 780 31.
19. **Trädgårdshistoria för inventerare.** *Anna Andréasson*. 2007.
20. **Narcisser – folkära lökar.** *Karin Persson & Eva Jansson*. 2008.
21. **Att inventera perenner - en handledning.** *Linnea Oskarsson*. 2008.
22. **Landskapets utmarker - hur värdera och sköta?** *Kelvin Ekeland* (red.). 2008.

23. **Bönder, myndigheter och naturbetesmarker.** *Ulrich Nitsch.* 2009.
24. **Träd och buskar i jordbrukslandskapet. Värden och hot – en litteraturgenomgång.** *Veronika Linkowski & Roger Svensson.* 2009.
25. **Träd- och buskuproppet.** *Anna Andréasson.* 2009.
26. **Ju förr desto bättre. Kulturarvet som resurs för en hållbar framtid.** *Anna Westman & Håkan Tunón (red.).* 2009.
27. **Rapport från seminariet Sandmarker 28–30 maj 2008 i Åhus.** *Ulf Lundwall & Anders Hallengren (red.).* 2009.
28. **Mittbarriärer – en kunskapsöversikt.** *Mattias Olsson.* 2009.
29. **Rapport från Mångfaldskonferensen 2008: Vägar till mångfald. Om en transportinfrastruktur i harmoni med landskapet.** *CBM* 2009.
30. **Include – forskning för en transportinfrastruktur i harmoni med landskapet. Slutrapport från forskningsprogrammet Include 2006–2008.** *CBM* 2009.
31. **Infrastrukturens biotoper – en refug för biologisk mångfald.** *Tommy Lennartsson & Sofia Gylje.* 2009.
32. **Kunskap–föreställningar–naturesyn–hållbar utveckling.** *Håkan Tunón (red.).* 2009.
33. **Sälg – livets viktigaste frukost.** *Bengt Ehnström & Martin Holmer.* 2009 (andra uppl. 2011).
34. **Nycklar till kunskap.** *Håkan Tunón & Anna Dahlström (red.).* 2010.
35. **Traditionell skinngrävning – seminarierapport.** *Håkan Tunón (red.).* 2010.
36. **Att inventera lök- och knölväxter.** *Karin Persson.* 2010.
37. **Det urbana landskapet.** *Ebba Lisberg Jensen (red.).* 2010.
38. **Gäller vanligt folkvett också akademiker?** *Gustav Bockgård & Håkan Tunón (red.).* 2010.
39. **Utredning av status och trender rörande lokal och traditionell kunskap i Sverige.** *Håkan Tunón, Marie Byström, Anna Dahlström, Mattias Iwarsson & Charlotta Warmark.* 2010.
40. **Utmarksbete, främst skogsbete, och dess effekt på biologisk mångfald.** *Weronika Axelsson Linkowski.* 2010.
41. **Bruka och bevara ädellövskogen – en guide för målklassning och skötsel för kombinerade mål.** *Anna Andréasson, Jörg Brunet, Johnny de Jong & Magnus Löf.* 2010.
42. **Vägar och järnvägar – barriärer i landskapet.** *J.-O. Helldin, Andreas Seiler & Mattias Olsson.* 2010.
43. **Árbediehtu – samiskt kulturarv och traditionell kunskap.** *Åsa Nordin-Jonsson (red.).* 2010.
44. **Natur, kultur och folklig kunskap i lärandet för hållbar utveckling – så kan skola och natur- och kulturorganisationer arbeta tillsammans.** *Charlotta Warmark (red.).* 2011.
45. **Dagfjärilar i naturbetesmarker, kraftledningsgator, på hyggen och skogsbilvägar – betydelse för miljöövervakning.** *Karin Ahrné, Åke Berg, Roger Svensson & Bo Söderström.* 2011.
46. **Liten bönbok.** *Lena Nygårds.* 2011.
47. **Liten bok om gråärt & bondböna.** *Lena Nygårds.* 2011.
48. **Naturvårdskedjan – för en effektivare naturvård.** *Malin Almstedt Jansson, Torbjörn Ebenhard & Johnny de Jong (red.).* 2011.
49. **Fäbodskogen som biologiskt kulturarv.** *Tomas Ljung.* 2011.
50. **Akwé: Kon – frivilliga riktlinjer. Översättning till svenska.** 2011.

51. **De svenska hagmarkerna – en juvel i det europeiska landskapet? IALE-konferens 2010 i Linköping.** *Isabelle Eriksson* (red.). 2011.
52. **Lainiovuoma-samernas gamla renflyttningar till Norge – om sommarbosättningar i Troms fylke på 1900-talet.** *Lars J. Walkeapää*. 2012.
53. **Tkarihwaiéri – Etisk uppförandekod för att säkerställa respekt för urfolks- och lokala samhällens kulturella och immateriella arv. Översättning till svenska.** *Håkan Tunón* (red.). 2011.
54. **Reflektioner om en svensk tillämpning av Akwé: Kon-riktlinjerna.** *Håkan Tunón* (red.). 2011.
55. **Uppsala mitt i Sápmi. Rapport från ett symposium arrangerat av Föreningen för samisk-relaterad forskning i Uppsala. Upplandsmuséet 4–5 maj 2011.** *Håkan Tunón, Märít Frändén, Carl-Gösta Ojala & May-Britt Öhman* (red.). 2012.
56. **Ecomapping i Kustringen. Kunskap är makt – lokal kunskap och lokalt inflytande.** *Peder Nilsson & Anders Tivell*. 2009.
57. **Fågelfaunan i kraftledningsgator – effekt av skötsel och omgivande landskap.** *Åke Berg & Roger Svensson*. 2011.
58. **Prydnadsträd och prydnadsbuskar hos två svenska plantskolor 1836 till 1946. Lantbruksakademiens Experimentalfält (1836–1900) och Vassbo trädskola i Dalarna (1895–1946).** *Anna Andréasson*. 2011.
59. **Lokal och traditionell kunskap. Goda exempel på tillämpning.** *Håkan Tunón* (red.). 2012.
60. **Aktiv dokumentation. Projekt rapport från ett arbete rörande dokumentation av lokal och traditionell kunskap på landsbygden i Småland.** *Anne Harrysson*, 2012.
61. **Värdefulla träd längs vägar och järnvägar.** *Niina Sallmén*. 2012.
62. **Trafikbuller i värdefulla naturmiljöer. En metod att identifiera konfliktpunkter.** *Per Collinder, J.-O. Helldin, Daniel Bengtsson, Åsa Karlberg, Anna Jangius & John Asklung*. 2012.
63. **Vegetation och flora i vägkanter. Effekter av olika metoder för skötsel och underhåll.** *Karin Runesson*. 2012.
64. **Konventionen om biologisk mångfald. Betydelse och implikationer för Sveriges transportsektor.** *Torbjörn Ebenhard*. 2012.
65. **Nybyggarliv i Vilhelmina. 1. Träd och växter som resurs.** *Rolf Kjellström*. 2012.
66. **Nya vägar till artrikedom.** *Mats Ottosson, Tommy Lennartsson & Roger Svensson*. 2012.
67. **Asp – darrar min asp, myllrar min värld.** *Bengt Ehnström & Martin Holmer*. 2012.
68. **Åjddo – reflektioner kring biologisk mångfald i renarnas spår.** *Håkan Tunón & Brita Stina Sjaggo*. 2012.
69. **Nybyggarliv i Vilhelmina. 2. Åkerbruk och boskapsskötsel.** *Rolf Kjellström*. 2012.
70. **Omgivningens potential för biologisk mångfald vid nyanläggning av vägar – ett exempel från väg 73.** *Roger Svensson, Tommy Lennartsson, Lisel Hamring & Cecilia Rätz*. 2012.
71. **Dagfjärilar och blommande växter i kraftledningsgator och naturbetesmarker.** *Roger Svensson, Åke Berg & Karin Ahrné*. 2012.
72. **Webbaserad kunskapsportal för traditionell kunskap relaterad till biologisk mångfald – en förstudie.** *Anna Dahlström & Håkan Tunón*. 2012.
73. **Utsättning av arter – en del i naturvårdsarbetet. Erfarenheter från utsättningsförsök av några växtarter i Bråbygden, Kalmar län.** *Roger Svensson & Märten Aronsson*. 2013.
74. **Trafikbuller i värdefulla naturmiljöer II – slutrapport.** *J.-O. Helldin*. 2013.

75. Nybyggarliv i Vilhelmina. 3. Åkerbruk och boskapsskötsel. *Rolf Kjellström*. 2013.
76. Från vägkant till ängsväggkant – är det möjligt? *Brita M. Svensson*. 2013.
77. Påkörda djur – trafikdödlighet ett växande naturvårdsproblem? *J.-O. Helldin*. 2013.
78. Nybyggarliv i Vilhelmina. 4. Hus, hem och handel. *Rolf Kjellström*. 2014.
79. Etnobotanik. Planter i skik og brug, i historien og i folkemedicinen. *Vagn J. Brøndegaards biografi, bibliografi og artikler på dansk i udvalg*. *Håkan Tunón* (red.). 2014.
80. Samarbete – vägen till lyckade infrastrukturprojekt. *Mats Ottosson*. 2014.
81. Lågskogsbruk – biobränsleproduktion i samklang med miljömål. *Torbjörn Ebenhard et al.* 2013.
82. Slutrapport: Utmarksbete – ett biologiskt kulturarv som resurs för en hållbar framtid. *Håkan Tunón et al.* 2014.
83. Hur bör Sverige genomföra artiklarna 8j och 10c i syfte att uppnå Aichi-mål 18 i FN:s Konvention om biologisk mångfald? *Håkan Tunón et al.* 2014.
84. Översättningar: Arbetsprogrammet för nationellt genomförande av artikel 8j inom FN:s Konvention om biologisk mångfald samt relevanta beslut från partsmötena 2010 och 2014. *Håkan Tunón* (red.). 2014.
85. Samverkansprojekt för biologisk mångfald i vatten. 2014. *Ursula Zinko, Martin Olgemar, Tommy Lennartsson, Malin Delverne & Ida Schönfeldt*.
86. Väddnätfjärilens ekologiska historia i Norduppland. 2015. *Tommy Lennartsson & Pär Eriksson*.
87. Lövtäkt i nordliga skogslandskap – en studie i borealt resursutnyttjande. 2015. *Tomas Ljung*.
88. Analys av infrastrukturens permeabilitet för klövdjur – en metodrapport. 2015. *Andreas Seiler, Mattias Olsson & Mats Lindqvist*.
89. Björk – svart på vitt om myllrande mångfald. 2015. *Bengt Ehnström & Martin Holmer*.
90. Nybyggarliv i Vilhelmina. 5. Från vaggan till graven. 2015. *Rolf Kjellström*.
91. Traditionell kunskap i modernt lantbruk. 2015. *Peter Einarsson*.
92. Myrens betydelse för renen och renskötseln – Biologisk mångfald på myrar i renskötselland. 2015. *Blind, Ann-Catrin, Kuoljok, Kajsa, Axelsson Linkowski, Weronika & Håkan Tunón* (red.).
93. Vägarnas träd – om trädens skötsel, värdefulla strukturer och följearter. 2015. *Jansson, Nicklas, Fargo, MaryAnn, Hultengren, Svante, Lennartsson, Tommy, Weibull, Henrik & Jörgen Wissman*.
95. Vägar framåt för några nationella myndigheters implementering av konventionen om biologisk mångfald och lokal och traditionell kunskap av betydelse för biologisk mångfald. 2015. *Tunón, Håkan, Hilding-Rydevik, Tuija, Axelsson Linkowski, Weronika, Forsberg, Maria, Kvarnström, Marie, Warmark, Charlotta & Anna Westin*.
96. Report from the project: Indigenous and Local Knowledge in a Scoping Study for a Nordic IPBES Assessment. 2015. *Tunón, Håkan, Kvarnström, Marie & Pernilla Malmer*.
97. Betydelsen av kraftledningsgator, skogsbilvägar och naturbetesmarker för fjärilar i olika landskapstyper. 2015. *Berg, Åke, Bergman, Karl-Olof, Wissman, Jörgen, Zhmiborski, Michal & Erik Öckinger*.
98. Invasiva arter i infrastruktur. 2015. *Wissman, Jörgen, Norlin, Karin & Tommy Lennartsson*.
99. Biologisk mångfald i kraftledningsgator. 2015. *Svensson, Roger, Hamring, Lisel & Cecilia Rätz*.
100. Landsomfattande slytäkt - potential, hinder och möjligheter. Kortversion av en rapport. 2016. *Andersson, Rune, Emanuelsson, Ebenhard, Torbjörn, Eriksson, Lennart, Hansson, Per-Anders, Hultåker, Oscar, Lind, Torgny, Nilsson, Daniel & Göran Ståhl*.
101. Nybyggarliv i Vilhelmina. 6. Från nybyggarnas tankevärld. 2016. *Rolf Kjellström*.

102. **Brøndegaard y la etnobotánica española. Nombres vernáculos de las plantas en Andalucía.** 2016. *Håkan Tunón* (red.).
103. **En fulständig svensk hus-hålds-bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållsskiötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushålls-bok belyst i åtta artiklar av nutida forskare.** 2016. *Håkan Tunón* (red.).

FRISTÅENDE PUBLIKATIONER

- Summaries from the sooner the better. Cultural heritage as a resource for a sustainable future.** *Lena Bergils, Anna Westman & Håkan Tunón* (red.). 2009.
- Mångfaldsmarker. Naturbetesmarker – en värdefull resurs.** *Roger Olsson* (red.). 2008.
- Närnaturboken. 300 idéer för bättre biologisk mångfald i tätorten.** *Ulf Lundwall & Isak Isaksson.* 2006. CBM & SNF. Beställs via Naturskyddsföreningen.
- Gå en mil i mina skor... på väg mot samförvaltning.** *Karin Eksvärd m.fl.* Working paper no. 8. Institutionen för stad och land, SLU och CBM. 2006.
- Vi odlade till husbehov.** *Lena Nygårds.* 2005.
- Grönare Städer. Biomångfald och grönsstruktur.** *Per Isaksson & Anna Blomberg* (red.). 1999.

STUDIA ETHNOBIOLOGICA

1. **Tanning with Tormentil (*Potentilla erecta*): Ethnobiological and Ecological Perspectives.** *Osva Olsen & Ingvar Svanberg.* 1998. Swedish Science Press, Uppsala.
2. **Människor och växter: svensk folklig botanik från ag till örtbad.** *Ingvar Svanberg.* 1998. Arena Bokförlag, Stockholm.
3. **Fågelnamn och fågelliv i Älvdalen med omnejd.** *Lars Steensland.* 2000. Swedish Science Press, Uppsala.
4. **Nötter. Etnobiologisk läsebok.** *Börge Pettersson, Ingvar Svanberg & Håkan Tunón.* 1999. Studentlitteratur, Lund.
5. **Människorna, djuren och växterna: etnobiologi i Sverige. Kort projektpresentation och författarvägledning.** *Börge Pettersson, Ingvar Svanberg & Håkan Tunón.* 1999.
6. **Havsråttor, kuttluckor och rabboxar. Folklig kunskap om fiskar i Norden.** *Ingvar Svanberg.* 1999. Arena Bokförlag, Stockholm.
7. **Människan och ohyran — bekämpningsmedel i Sverige förr och nu.** *Walborg Thorsell & Håkan Tunón.* 2001. CBM, Uppsala.
8. **Människan och husdjuren: rapport från etnobiologiskt symposium på Skansen 11–13 juni 2002.** *Bengt Rosén & Anita Carlquist* (red.). 2003. Stockholm: Stiftelsen Skansen.
9. **Ecological Knowledge in the North – Studies in Ethnobiology** *Ingvar Svanberg & Håkan Tunón* (red.). 2000. Swedish Science Press, Uppsala.
10. **Samisk etnobiologi — människor, växter och djur i norr.** *Ingvar Svanberg & Håkan Tunón* (red.). 2000. Nya Doxa, Nora.
11. **Siskeburar och guldfiskskålar. Ur sällskapsdjurens kulturhistoria.** *Ingvar Svanberg.* 2001. Arena Bokförlag, Stockholm.
12. **Gökblomster, ryssgubbe och vandrande jude: Svenskt växtnamn ABC.** *Ingvar Svanberg.* 2002. Arena Bokförlag, Stockholm.

13. **Jordbrukets grödor i människans tjänst: etnobiologi ur agrar synvinkel.** *Julia Sigurdson & Håkan Tunón* (red.). 2002. Sveriges lantbruksmuseum, Julita.
14. **Norra Hälsingland: Etnobiologi och lokalbefolkningars kunskapsskatt.** *Kelvin Ekeland* (red.). 2002. Nordiska kulturlandskapsförbundet & CBM, Hudiksvall & Uppsala.

ETNOBIOLOGI I SVERIGE

1. **Människan och naturen: etnobiologi i Sverige 1.** *Börge Pettersson, Ingvar Svanberg & Håkan Tunón* (red.). 2001. Wahlström & Widstrand, Stockholm.
2. **Människan och floran: etnobiologi i Sverige 2.** *Håkan Tunón, Börge Pettersson & Mattias Iwarsson* (red.). 2005. Wahlström & Widstrand, Stockholm.
3. **Människan och faunan: etnobiologi i Sverige 3.** *Håkan Tunón, Mattias Iwarsson & Stephen Manktelow* (red.). 2007. Wahlström & Widstrand, Stockholm.

Then Tolfte Afdelningen

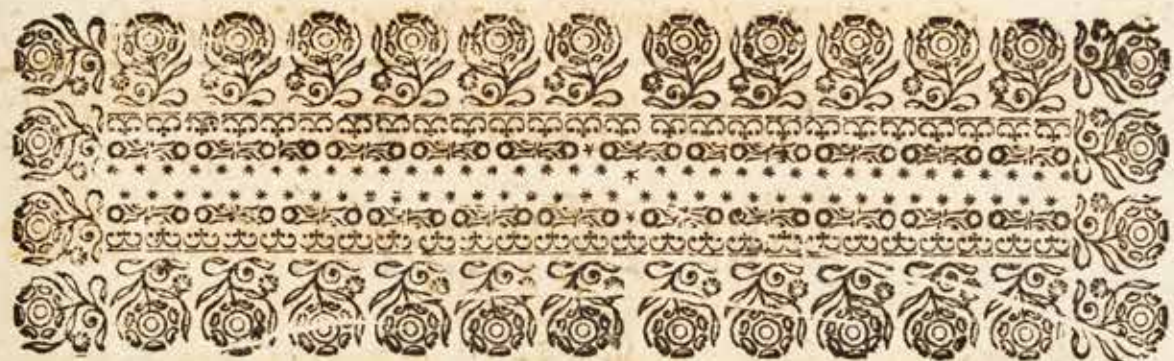
Om watten, fisk-rika strömmar, insjöar, al-
lehandas slags fisk, fiske-redskap och fiskerier
i Sverige.

I. Capitlet.

Om watten i gemen.

§. 1.

Om något är vndran wärdt, så är wisserligen thet kon-
stiga HERRANS werck och Element, watten, som
icke allenast innefattar störste delen af jorden, utan ock
är innerst uti jorden, jämwäl ock öfwer våra huf-
wuden vype i lufften, at jag nu ei må nämna the vnderbara
öfwerhimliska watten, som then h. skriffte öf vppenbarat haf-
wer. Och som watten salunda all ting omfamna; så lærer
öf jämwäl Guds ord, 2. Petr. 3:5. at all ting warit begri-
pit och sitt första bestånd haft i watten och wattenactig wät-
ska, thet uti ännu alla jordiska kroppar til sin warelles Con-
servation, såsom med sin natur närmast öfwerens stämman-
de, sitt beständiga wäsende sökia.



Then Siortonde Afdelningen.

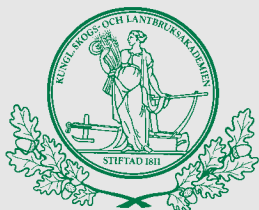
Om åtskilliga i Sverige besintlige Växter,
som gagnelige äro at brukas til
Husmedel.

Sedan i nästföregående Afdelning the angelågnasta Husmedel och Låkeedomar äro wid handen gifna, af hwilka en utan mycken omkostnad kan betjena sig emot hwarjehanda kroppsens sjukdomar och skador; fordrar sielfwa ordningen, at i thenna Siortonde Afdelningen må talas om the Växter, som till Husmedel och låkeedomar med nytto kunna brukas. Wårt kära Sverige hafwer här på ett mächta godt förråd, så at en försichtig Hushållare årligen kan samla sig en myckenhet theraf, och sålunda skona sin pung för apothekares och läkares dyra medicamenters köpande, och i thet stället sielf sälja örter åt them. Man will förthen-skul nu beskrifwa allahanda thylifka växter till theras egen-skaper och dygder.

BROOCMANS HUSHÅLLSBOK i två volymer är det mest omfattande av de svenska exemplen på denna litteraturform. I detta bokverk skildrar Reinerus Reineri Broocman (1677–1738) allt vad man bör veta som ägare till en större gård – hur man praktiskt skulle bedriva jordbruk, trädgårdsodling, boskapsskötsel, skogsbruk, fiske, jakt, gruvidrift och mycket, mycket annat. Detta är en kommenterad nyutgivning av hans två hushållsläror som utkom 1736 respektive 1739. De utgör inte bara det mest omfattande svenska exemplet på denna typ av böcker, utan markerade även slutet på eran. Den första volymen innehåller ett nytryck av Broocmans *En fullständig svensk hus-hålds-bok om svenska land-hushållningen i gemen och synnerhet ...*, utgiven 1736. Den andra volymen utgörs av en nyutgivning av *Then svenska hus-håls-bokens andre del ...*, utgiven postumt första gången 1739. Boken innehåller även ett antal nyskrivna artiklar om Broocman och hans förlagsverksamhet, liksom även om hushållsböcker som typiska fenomen av sin tid. Dessutom finns fördjupningar i ämnen som nyttjandet av gårdens naturresurser, humanmedicin, veterinärmedicin och kokkonst.

Reinerus Reineri Broocman föddes i en prästfamilj i den då svenska provinsen Livland, men tvingas under krigsåren att fly över Östersjön. I Sverige kom han att bli kyrkoherde i Norrköping och som sådan såg han som sin uppgift att kunna delge sin församling uppbygglig litteratur från det tyska språkområdet. Men då förlagen i Stockholm inte var tillräckligt raska med utgivningen, beslöt han sig för att starta ett eget boktryckeri med förlagsverksamhet. Han förvärvade även ett större jordbruk, startade ett brännvinsbränneri och öppnade en krog – något som med dagens ögon kan synas märkligt för en präst. Men med tanke på hans bakgrund var det nog ett naturligt drag att sprida riskerna. Han hade tidigare sett lyckan vända i ett ögonblick och sin gamla hembygds byar brännas i kriget, och även i Norrköping fick han bevittna hur hans kyrka och församling brändes av ryska trupper 1719.

Av Broocmans hushållsläror får man alltså lära sig att den är säker som har en diversifierad utkomst, är sparsam och nogtsamt ser om sitt hus! Det diversifierade naturbruket han pläderade för var en försäkring för framtiden – något som inte heller har förlorat sin aktualitet idag.



KUNGL. SKOGS- OCH
LANTBRUKSAKADEMIEN

Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden 73

Supplement till kungl. skogs- och lantbruksakademiens tidskrift

CENTRUM FÖR
BIOLOGISK MÅNGFALD

CBM:s skriftserie 103