

M. G. S.

ACADEMISKE Afhandling,

Om

Syftan af Gallon

3

Hushållningen.

Med

Wederhörandes Bifall,

Under Inseende af

S. S. Theol. DOCTOREN, Oecon. PROFESS. Ledam. af
Kongl. Wafn Orden, Kongl. Wett. Acad. och Wett.
Societ. i Upsala,

Herr PEHR KALM,

Til allmän granskning öfverlämnad

af

ISAAC WARGELIN,

Österbotninge.

3 Abo Academiens Öfre Läro-Sal den Martii 1778.

ÅBO, tryckt hos J. C. Frenckell, Kongl. Acad. Boktr.

Probsten och Kyrkoherden öfwer Lappo församling,
Högarewördige och Hög lärde

Herr MAG. ISAA C LITHOVIUS,

Min Gunstige Gynnare.

Si allenast de många och synnerliga wälgärningar, som mi-
na K. Föräldrars hus i gemen, utan i synnerhet dem jag
på så öfwerflödigt och utmärkt sätt af Herr Probsten ämnat,
hafwa hos Herr Probsten satt mig i den största förbindelse.
Ehuru oförmögen jag ock är, at däremot wisa min skyldigaste
tacksamhet, skulle jag dock ej kunna undgå den billigaste föres-
bräelse, om jag wid detta tillfället underlär, at inför Allmänhe-
ten betyga Herr Probstens godhet, och den upriktigaste erkän-
sla min själ lågar utaf. Emottagen därsföre detta mitt ensal-
diga snille-prof, til wedermåte af den högaktning och erkänsla,
jag i så många affeenden är skyldig Herr Probsten och Hans
hederwårda Hus. Försynen styrke Herr Probsten under sin
tiltagande ålderdom, och låte den dagen ännu wara långt bor-
ta, då församlingen skulle sakna en så uplyst och wakande
Herde, och ganska många en öm wälgörare. Under hwilken
önskan jag har äran at framhärda

Högarewördige och Hög lärde Herr Probstens

Ödmjukaste tjenare
ISAAC WARGELIN.

Sacellanen wid Lappo Moderkyrko Församling,
Wälårewördige och Sögwällårde

Herr A N D E R S
W A R G E L I N,

Samt
Dygdådla Fru,

Fru CHRIST. Asproth,

Mina Huldaste Föräldrar.

Nt upräkna de otaliga prof af dinhet och huldhet, som jag ända ifrån mina spådate år af mina K. Föräldrar ämnat, är redan et arbete, som wida öfwerstiger all min förmåga. Så mycket mindre ser jag mig då i stånd, at någonsin tilbörigen wedergålla mina K. Föräldrar för denna sin kärlek, för all den möda, kostnad och omtanka de haft sparda wid min upfostran och befordrandet af mitt samma wäl. Til et ringa prof af den barnliga wördnad, med hwilken jag erkänner och alltid skal erkänna så stora wälgärningar, understår jag mig, at åt mina K. Föräldrar upoffra detta mitt första snille-prof, en ehuruwål än spåd och omogen frukt af den omwårdnad, med hwilken I så outtrödeligen omfamnat mig. Den Nådiga GUDen, som låtit mig födas af så ämna och hulda Föräldrar, kringhwärfwe Eder med sin ynnigaste Nåd och wälsignelse, och låte Eder under all sielf-önskelig wälmåga hinna det yttersta mål i dödligheten. Det är med denna upriktiga önskan, som jag får ådagalägga den oasfåteliga wördnad, med hwilken jag til mitt sista skal framhärda

Mina Huldaste Föräldrars

Edmjulkhögste Son
ISAAC WARGELIN.



§. I.

Sn ibland de skadeliga fördomar som smittat vår Swänska Allmänhet, är säkert öfwen den en den förnämsta, at alt hwad Utländskt heter, skal wara bättre och förträffeligare, än det, som vårt eget land frambringar, eller hemma blir tillwärfadt. De, som olyckligt wis råtat ut för denna orimliga föreställningen, wänjas snart sagt wid alt det, som ej ifrån flera Länder och Konungariket blifwit hämtadt och sammansökt at förnöja deras syn och smak, anseende gemenligen alt Inländskt för odugligt, dem och deras höga smak öwärdigt. Jag torde kanske ej mycket sela, om jag hänledde denna fördomens första ursprung ifrån de tider tillbaka, då Sverige måste anlita Utlänningen nästan om alt det, som öfwersteg de nödwändigaste lifwets förnödenheter, och då ännu våra ofbrädlade markers producter föga kunde behaga en mera läcker och granliga smak. Man wahnde sig då wid, at då det skulle wara wäl, klåda sig i Utländska tyger, duka sit bord med Utländska fräsligheter, och at, med et ord sagdt, högakta alt hwad utifrån inkom på det Inländskas bekostnad. Förfäderna fortplantade dessa tankesätt på sina efterkommande, hwilka ännu til en stor del hysa dem, ehuru ofta de ock blifwit öfwerbewista om sin willkäreise. Således hörer man, at de frukter och fräsligheter, som de Södra Länderna frambringa, allmänt uphöjas, då likwäl vår Nord öfwerstöddar af så mångahanda Bär-sorter, såsom Smultron, Åkerbär, Hjortron, Hallon m. fl. som hwarcken i smak, must eller behaglighet estergifwa de förra. Hwarföre ock Utlänningarna på at

skilla

flitiga ställen göra sig all upptänkelig möda med deras cultiverande, skattande och för lyckliga, hos hvilka naturen selsamt frambringar så lätstelige och behageliga frukter.

Bland våra många bärslag, äro dock Zallonen särsteltligen de, som i synnerhet förtydja vår upmärksamhet. Våra hedniska Gudsfäder satte fordomdags så högt värde på dem, om man annors får tro, hwad Prof. Olof Rudbeck den äldre skrifer, at de ansågo dem för en spis, som deras Gudar i synnerhet skulle märta och förnöja sig af. (Se Rudb. Atl. Tom. III. pag. 384.) Denna omständigheten torde dock numera föga bidraga til uphöjande af deras värde, om ej erfarenheten wisade oss, at de i anseende til sin förträffeliga lukt och smak, samt starka och ymniga saft wore fullkomligen berättigade, at äfwen af oss värderas och användas til våra nöjen och behof.

Uptag därföre B. L. med wåhwilja de forta anmärkingar, dem jag samlat tilhopa utur flera skrifter, der de ligga fringslödde, och hvilka alla ej just hafwa tillgång til, samt af egen erfarenhet, och dem jag i det följande tänker den B. Läsaaren meddela, om nyttan och fördelen i Hushållningen af dessa af många ringa ansedda Bär.

§. 2.

Zallon, som af Herr Archiat. och Riddaren von Linné kallas RUBUS (idæus) foliis quinato pinnatis ternatisque, caule aculeato, petiolis canaliculatis. Flor. Svec. sednare edit. §. 446. Och på Finska *Faderma* samt af Carelarne *vattu*, af andra *Varama* eller *varan*, ären wårt mycket allmän enkannerligen i Norra delen både af Europa och America. I Lappland wåra de och i ymnighet: men i de längst til Norr belägna Länder, så om Island och Grönland har man ej ännu funnit dem. Den wäper i synnerhet hållt på torr och stenig mark, högländta swidjor o. s. w. och förtienar i synnerhet vår upmärksamhet, i anseende til sin sköna och til lukt och smak nästan makalös frukt, utom den nytta wi af dess blad

och stjelkar kunna göra oss i vår Hushållning, i synnerhet till Getters födande, fr hwilka dennas blad eller lf r en ganska behagelig spis; och tjänar wrten fwen, at plantera i flygsand, at dämpa den samma, endast den der blir hägnad, emot blst och stark Solhetta. Se Wett. Acad. Handl. 1768 p. 270. De, som hålla lefwande Orrar, så uti Hallon-bladen en den behageligaste föda för dem. Wett. Acad. Handl. 1751. p. 137, 138. Och Vi insinna sig nog flitigt på des blommor: Se Gleditsch Physl. obl. T. 3. p. 167, 168. I werldenes första tider, då mat-tilredningen ännu, så wl som alt annat, war okonstlad, och de gfwor naturen framrckte, blefwo nyttjade utan någon widare tillagning, tjnte ofelbart dessa Bren, endast af små stjelkar asplockade, de första menniskor til en angenäm och smaktlig spis. Då de ändteligen började idka Bostapsfrselen, och hjordarna gfwo dem något tilrckeligare mjölk, pnades dem tilfälle, at medelst srskildra därtill gjorda blandningar af Brtricketes alster, upsinna nya slags rtter, då de förmodeligen fwen funno, at dessa bären, tilredda med mjölk eller grädda, onefeligen fingo en högre smak, och fwen blefwo mera tjänliga til kroppens födande och underhåll. Man brukar altså nu, at anten ta dem råa, eller at lägga dem i st mjölk och grädda och så ta dem; eller str säcker på dem, hwarmedelst de blifwo ännu mera wlsmakeliga, och sättas då fwen bland Confiturer på bordet. Men som, då dessa br blifwo litet gamla, massar gemenligen finnas i dem, så bör man förut noga bortrnsa de samma, emedan förfarenhet wist, at sådana med massar fulla br ibland warit nog skadeliga. *Simon Paulli* berättar i des Quadripart. Bot. pag. 508 at et barn af tre års ålder, som endast åt några så sådana Hallon, fick däraf så starka res inwrtes, at det innom et dygn satte lfvet til, ehuru Medici använde all flit, at rädda det, hwilket *Simon Paulli* tilskrifwer dessa massar, och de Hallon, hwari de woro. Jag har mig ej n bekant, om man fr tilrckelig reda på dessa massars hela lefnadstt och förvarings-

lings grader. De följande eller våra nyare tider, mera frä-
 seliga och fruktsamma på hwarjehanda uppfinningar, hafwa äf-
 wen påhittat flera utvägar och sätt at använda dem både til
 dryck och matlagning, af hwilka wi nu kärreligen skola omvör-
 ra de förnämsta.

§. 3.

Det har redan längesedan af våra Hushållare blifwit
 anmärkt, at vår Nord äfwen frambringar ärskilliga växter,
 af hwilkas mustiga och angenäma frukter wi kunde förskaffa
 oss de låtraste Winer, som i godhet och styrka föga eftergifwa
 de södra ländernas, allenast wi med tilbörtilig åhåga wille wa-
 ra betänkta på deras tilredande. Sådana äro winbår, blå-
 bår, åkerbår, och i synnerhet våra Hallon, som i anseende til
 sin pynniga must och saftfullhet tyckas nästan förtjena det
 första rummet. Herr Magnus Otto Nordenberg i en liten
 Tractat som han här om utgifwit, trykt i Stockholm 1741,
 talar artigt i detta ämne, ehuru man torde så twifla på den
 uppgiften man där finner pag. 24. Det konstn, at af Hallon til-
 wärka win, då först för 3 år sedan af en händelse blifwit up-
 funnen, då man likwäl med tilräckelig säkerhet kan påstå, at
 den är mycket äldre, så hos oss som utlänningar.

Tilredningen däraf sker på följande sätt: Sedan man til
 någon myckenhet förskaffat sig rena och wälmogna Hallon, kros-
 sar man dem wäl sönder i något stort sten-kärl. Sedan det-
 ta skedd, utpräbas, saften genoms något glesl helt rent lin-kläde:
 wil man, för at så mycket nogare kunna utlaga hellswa musten,
 til slut späda litet rent watten til de i Duken qwarblifwande frön,
 hwarwid man dock iakttager, at det ej sker til sådan myckenhet, at
 winet däraf betydelligen skulle mista i sin styrka, så kan man
 så göra; men wil man hafwa winet mycket starkt, så lämnar man
 bort alt watten, och rager endast rena Hallon saften. Saften,
 som man således förskaffat sig, sättes därpå at gäsa, antingen
 i nå

4 några til den ändan försärdigade Färil, eller ock, som bättre
 är, i något sådant Fastage, däruti win tillförene blifwit för-
 waradt; gäsningen sker gemenligen bäst, om Färilet ställes uprätt
 eller med ena kotu ned och den andra upåt, samt med lagom
 stort sprund hål på öfverbotn. En femte eller äminstone siettes-
 del af Färilet bör lämnas tomt eller oupfylt, för gäsningens skuld,
 hwilken stundom warar ända inemot 3 månader, och bör man
 under denna tiden, i synnerhet i början, noga tilse, at sprundet
 på Färilet ej är mycket hårdt tillsatt, utan at luften kan haf-
 wa därigenom fri passage, emedan både Färil och win, i an-
 nat fall kunna gå förlorade. Sedan man ändteligen förnum-
 mit at gäsningen uphört och winet tilbärligen hunnit sätta sig,
 astappas det genom Siphoner eller hafsware på bouteiller, som
 wäl igenforkade och hartsade förwaras i någon god källare,
 då man efter någon tids förlopp, skall kunna sepra af et win,
 som i luft och smak inter skall estergifwa många utländska.
 Ju längre i synnerhet winet får stå så astappadt på bouteiller,
 des starkare och behagligare blir det. Et skönt Hallon-win
 göres ock på detta sätt: Tag 8 Kannor godt källwaten, sätt
 det på elden och uplös deruti 8 Skälpund god honing. När
 det blifwit kallt, stå på dertil 8 Kannor Hallon-saft, wäl utprä-
 sad och silad; låt det stå 12 timar i kallt rum och lägg sedan
 til hwarje kanna et skälpud säcker. När det är wäl smädat,
 lägges häruti 3 lod winstens-salt och 2 små ägg med gulan
 och hwitan, til befordran af gäsning och klarning; hwarester
 det lägges på ankaren eller Färil, sprundas och hartsas ganfka
 wäl, samt lägges i källaren. Ankaren får ej fyllas närmare
 än til et knapt qvarter ifrån sprundet; då i et mindre Färil
 fyllnings wiin af samma slag äfwen wäl täpt spares, hwilket
 efter 14 dagars förlopp fylles på det stora Färilet och täppes
 wäl som för. Under gäsningen måste man dageligen se efter, at
 genom hartsningen ei öfning spörjes. Rensa och starka wiin-
 Färil nytjas helst härtil. Ju sednare winet astappas i bou-
 teiller, des bättre blir det; men efter 3 månader kan man läg-
 ga

ga det i bonteiller, och wäl hartsa dem. Zensför Baron Braumers sätt at tilreda winer pag. 3, 4. samt The new art of making English vines pag. 33.

3 Ryssland, der de hafwa ynnig tilgång på Honing, tilwårka de et ganska wälsmakligt mjöd sålunda: man låger wäl mogna Hallon uti et käril, står rent watrn därpå, låter det stå en eller 2 dagar, til des smaken och färgen af Hallonen dragit sig i watern; detta watrn siles sedan från Hallonen, och lägges deri hel ren honing och wäl omröres: til en kanna honing tager man 2 eller 3 kanner watr, alt som man wil hafwa det sött och starkt. Derefter kastar manderi en skifwa stekt Simla, på den man strukit litet jäst, och när det börjar at gåsa, måste man taga brödfiswan derifrån, annors får mjödet smak därpå: man låter det då gåsa 4 eller 5 dagar. Några, som wela gifwa åt mjödet luft och smak af krydder, lägga i en liten pose neglikor, cardemummor och canel, och hänga i mjödet. När detta mjöd står i et warmt rum, hörer det ej upp at gåsa på 8 dagars tid; därför måste man, så snart det haft sin wisatid at jäsa, sätta kärillet i et kalt rum, och astappa mjödet. Se Olearii Moscov. und Pers. Reisebeschr. p. 205. Några i Ryssland lägga Hallonen i swagt brännewin, röra wäl om, och när det så stått et dygn, affila brännewinet och blanda det ut med Honing, då det skall blifwa en behaglig dryck, hwari man nåppligen skall känna smak af brännewin. Olearius l. c.

Desa bären kunna ännu vidare tjäna til at förbättra och uphöja smaken på öl, då man därmed förfar således: Tag et stop rena och lagom mogna Hallon, knåda dem med hweteskål til en deg; därpå gör man en kaka, som gräddas i ugn under medelmättig wärma, så at hon icke brännes. När ölet är nyssigen tunnadt, står man kakan sönder i små stycken, som läggas i en linne-påsa, och hänges i tunnan, då ölet wid sit arbetande i tunnan, får Hallonens must och smak i sig. Tunnan sprundas därpå i rättan tid. (Se Broocmans Hushållsrecept boks 2 del pag. 19.)

§. 4.

Men dessa bären tjäna ej allena, til at förskaffa oss så mustiga och behagliga läsk- drycker, utan kunna ännu afwen på fl. rahanda sätt gagna oss i vår matlagning. Hallonmos är en ganska smaktlig och därjämte hälsosam rätt, och tilredes sålunda: Sedan bären blifwit asplockade och wäl ränsade, kramas de sönder i en sten-skål, med en trädsked, och läggas sedan uti en hårduts påsa, som hänges öfwer något sten-kärl, däruti saften får drypa; man håller saften därefter i en glashurek, och gifwer aft huru högt saften står i den samma, då man sätter en wät pappers lapp utan på glashureken, at umärka, huru högt saften står; sedan hålles saften utur burken i et annat stenkaril, och slås så mycket riswit säcker deri, som saften, hwilket blandas wäl tilhopa, och lämnas at stå til des säckret blifwit något smålt. Därpå slås allsammans i en walm gryta, som sättes på fr. sk lågeld, at stå 3 eller 4 starka uppsjudningar, då man emellan hwarie gång lyftar grytan af, at det får stanna litet, och afrages skummet nått med en silfwer-sked. Burken göres emedlerid wäl warm, och slås då moset däri: är då högden af moset i burken jämt med pappersmärket som sattes, då saften förut slögs i burken, så är det lagom kokat; men stiger moset öfwer märket, så är det förslitet; och då kan det slås tillbaka i grytan, at än så en stark uppsjudning. Bl man hafwa detta mos än behagligare, kan i början tagas hälften winbärs, och hälften Hallon-saft. Dock kommer detta an på en och hvars smak. Jfr. Wargs hjelpreda pag. 479. Hallon-saft tilredes sålunda: präka saften af Hallon med en trädsked; tag sedan lika mycket säcker och saft; men äro Hallonen wäl mogna, så tages mindre säcker; Säckeret skal wara wäl stöt, hwaraf tages en sked efter annan, och lägges i saften, samt röres i kring wid den ena sidan, dock icke fram och tillbaka; när allt socker är uti röret, som bör ske utan upphåll, så slås denna saften i fastor, och bindes wäl til. Den kan

Kan hålla sig länge god. Denna saft är god, at slå i winn,
 som deraf får både en behagelig luft och smak, samt desuten
 är tjenlig wid flera tilfällen, äfwen uti hitsiga sjukdommar.
 Se Hushåll. Cabinetter pag. 24.

Sallon Eka tillagas på följande sätt: Til et halft stop
 wål sönderkramade Hallon, lägges 4 lod fint sönderstödt torr
 hwitetsödd och röres wål om. Man tager sedan dertil 6 äggegul-
 lor, som wispas til des de tjocka; däruti lägges 8 lod riswit-
 säcker, som wispas til des det är wål smält, då bären sedan
 sakta omröras med äggen, at det blifwer wål samman blandat.
 Om så behagas, kan därtill ännu läggas risna Citron-salt;
 Formen smörjes sedan wål, och kakan gräddas i ugn, som
 wanligt är. Af denna tilblandning, kan man och gjöra rätt
 sköna munnkar uti munnspannan. (Se ofwann. hjälpr. pag. 384.)
 Då man til wältränfde Hallon, lägger säcker, canel, win och
 litet rosen-watt, rör det wål om och gör degen som er smördeg,
 kan deraf tillredes en lästelig Tårta (Se Egerins Hush. bok p. 186.

§ 55.

Wi hafwa således anmärkt huru dessa bären på hwarjer-
 handa sätt kunna komma til pass i wår matlagning. Wil man
 hushålla om sommaren, då man har öfwerflöd på Hallon, och
 äfwen deraf förwara at sig någon läcker bit til winteren, kan
 det ske genom insyltning, hwilken sålunda förättas: man tar
 stora och wålmogna Hallon och lika mycket säcker som Hal-
 lonen wåga: på säckert slås då litet watt, at det kan smälta,
 hwaraf man sedan kokar en sirap, som skummas wål, och hål-
 les sedan uti et stenkärtil, der den står at så wåtkallna. Man
 lägger så bären uti en spilkum, håller dem kalla sirapen öfwer-
 dem, och låter dem därmed stå 3 eller 4 dagar, men omröres
 hwar dag; dock så sakta och warsamt, at ej bären deraf gå
 sönder. Sedan slås bären uti et sten durk slag, på det sirapen
 af dem måtte så afsinna, hwilken sedan kokas up, och då hon-



Är wälskummad läggas bären däruti: man låter dem så stå på sakta eld at koka til des de blifwa klara, då de åter slås uti en spil-kum samt squalpas litet om: när de stått några dagar däruti, förwaras de sedan i en wältäkt glasburk til behagelig tid: (Se Jungfru Wargs hjälpr. pag 483.)

Syltningen kan ock ske på följande sätt: tag nyss afplockade Hallon, som äro stora och sköna, skölj dem wäl och lägg dem uti en Castrull, et hwarf bär, och et hwarf fint stort socker: Sätt Castrullen sedan på en sakta käl-elld, och när såkretet börjar til at smälta, skaka det sakteligen om, och när alt änteligen är smält, låt det få et ganska litet upkok hwarefter de slås i en glas- eller sten-burk at förwaras; Se Egerias hushålls-bok pag. 371.

För den mångfaldiga nytta, som man också kan hafwa af desse bär bruka de Atomlands at plantera dem på tjenliga ställen uti deras Kryddgårdar; man ser dem der, anten planterade i häckar kring kvarteren, eller på flera stängar. På somliga ställen i Sverige skötas de äfwen på samma sätt: genom rätt plantering blifwa bären gemenligen stora, och buskarna mera bär-rika. De tyckas ock nog förtjena en sådan skötsel. Genom de yngre rötters planterande kan man lätt föröka dem: de hålla ock tilgodo steniga ställen.

De inifrånka gränsof jag förefat denna min kärta afhandling, tillåta mig ej, at för denna gången wara widlyftigare, ehuru jag än lätteligen kunde anföra flera nyttor af denna växten i wår hushållning. Jag wil endast med litet ord nämna, at Hallon hafwa ock stor nytta i medicine; men det hörrer nu icke til mit ämne, at ordas derom: den, som har lust, at förskaffa sig kunnskap härutinnan, kan läsa Herr Allsellers och Professorens *D. HAARTMANS* för en och hwar ganska nyttiga Bok eller underrättelse om de måst gångbara

ra sjukdomars k nnande och motande, sednare uplagan,
 p. 76 110. 145, 146. 175. 185. 217. 349. 351. samt Herr
 Archiat. och Ridd. ROSEN Von ROSENSTEINS hus och
 Rese-Apoth. pag. 49. 50 97. Utom andra, som enkom
 skrivit derom. Det som nu i forstet blifwet omn mt, kan
 dock, som jag hoppas, vara tilsr ckeligt nog f r at bewisa hwil-
 ka betydande f rdelar wi kunde f rskaffa oss d rutaf, om wi
 tilb rligen d rupp  wille w nda w r upm rksamhet, och at
 naturens Allwisas Herre rikeligen w lsignat w ra nordiska
 L nder b de med lifwets n dvw ndigaste behof, som
 och tilsr ckeligen med det, som kan tjena
 oss til njoen och fr stlighet.



Min Herre!

Gøderet wackra arbete om Hallsens nytta i Hushållningen
som I til det Allmännas tjenst täncken utgifwa, wisar
tydeligen med hwad åhåga Min Herre sökt bidraga til Oeco-
nomiens upkomst. Jag Gratulerar Min Herre til det förtros-
ende, som Allmänheten lärew sätta til Min Herre, och i syn-
nerhet det tåcka Rådet, som fransför andra kan göra sig gagn
af Min Herres affhandling. Jag Förblifwer

Min Herres!



Hdmjule Tjenare.

AND. HENR. WIKMAN.