

M. G. 3.

ACADEMISKE Afhandling,

Om

Syftan af Gallon

3

Hushållningen.

Med

Wederbörandes Bifall,

Under Inseende af

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

Herr PEHR KALM,

Til allmän granskning öfverlämnad

af

ISAAC WARGELIN,

Österbotninge.

3 Åbo Academiens Öfre Läro-Sal den Martii 1778.

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

Probsten och Kyrkoherden öfwer Lappo församling,
Högårewördige och Hög lärde

Herr MAG. ISAAC
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 åmju-
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 därföre detta mitt ensal-
diga snille-prof, til wedermåte af den högaktning och erkänsla,
jag i så många afseenden 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

Högårewördige och Hög lärde Herr Probstens

Hdmjukaste tjenare

ISAAC WARGELIN.

Sacellanen wid Lapps Moderkyrko Församling,
Wälårewördige och Högwällärde

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

Samt

Dygdådla Srun,

Fru **CHRIST. Asproth,**

Mina Huldaste Föräldrar.

Ät upräkna de otaliga prof af ömhet och huldhet, som jag ända ifrån mina spädaste år af mina K. Föräldrar ämnit, 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 ontanka de haft sparda wid min upfostran och befordrandet af mitt samma wäl. Til et ringa prof af den barnsliga 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 ehuruwäl än späd och omogen frukt af den omwårdnad, med hwilken J så outtrötteligen omfannat mig. Den Nådsiga GUDen, som låtit mig födas af så öma och hulda Föräldrar, fringhwärfwe 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 oastäteliga wördnad, med hwilken jag til mitt sista skal framhårda

Mina Huldaste Föräldrars

Edmjulklydigste Son
ISAAC WARGELIN.



§. I.

Sn ibland de skadeliga fördomar som smittat vår Swänska Allmänhet, är säkert äfwen den en den förnämsta, et alt hwad Utländskt heter, skal wara bättre och förträffeligare, än det, som vårt eget land frambringar, eller hemma blir tilwärfadt. De, som olyckligt wis råkat 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 owärdigt. Jag torde kanske ej mycket fela, 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 oförädjade markers producter föga kunde behaga en mera läcker och graniaga 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 willfarelse. Således hörer man, at de frukter och fräsligheter, som de Södra Länderna frambringa, allmänt uphöjas, då likwäl vår Nord öfwerföddar 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 ätskillia

Stilla ställen göra sig all upståndelig möda med deras cultiverande, stättande och för lyckliga, hos hvilka naturen sielfs mant frambringar så lästliga och behagliga frukter.

IBland våra många bärslag, äro dock Hallonen så kerligen de, som i synnerhet förtjäna vår upmärksamhet. Våra hedniska Gorfäder satte fordomdags så högt värde på dem, om man annors får tro, hwad Prof. Olof Rudbeck den äldre skrifwer, at de ansågo dem för en spis, som deras Gudar i synnerhet skulle måtta 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 förträffliga lukt och smak, samt starka och ynniga saft wore fullkomligen berättigade, at äfwen af oss värderas och användas til våra nöjen och behof.

Uptag därföre B. E. med wälwilja de forta anmärkninggar, dem jag samlat tilhoppa utur flera skrifter, der de ligga fringsröddde, och hvilka alla ej just hafwa tillgång til, samt af egen erfarenhet, och dem jag i det följande tänker den B. Läsfaren meddela, om nyttan och fördelen i Hushållningen af dessa af många ringa ansedda Bär.

§. 2.

Hallon, 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 Cavelarne wattu, af andra *Varama* eller *waran*, ären wäxt mycket allmän enkannerligen i Norra delen både af Europa och America. I Lappland wäxa de ock i ynnighet: men i de längst til Norr belägna Länder, så om Island och Grönland har man ej ännu funnit dem. Den wäxer i synnerhet hållt på torr och stenig mark, högländta swidjor o. s. w. och förtjenar i synnerhet vår upmärksamhet, i anseende til sin sköna och til lukt och smak nästan makalösa frukt, utom den nytta wi af dess blad

och stielkar kunna göra oss i vår Hushållning, i synnerhet till
 Getters födande, för hwilka dennas blad eller löf är en gan-
 ska behagelig spis; och tjänar wårten åfwen, at plantera i
 fingsand, at dämpa den samma, endast den der blir hågnad,
 emot blåst och stark Solhetta. Se Wett. Acad. Handl. 1768
 p. 270. De, som hålla lefwande Orrar, så uti Hallon-blad-
 den en den behageligaste föda för dem. Wett. Acad. Handl.
 1751. p. 137, 138. Och Vi insinna sig nog flitigt på des
 blommor: Se Gleditsch Phys. obl. T. 3. p. 167, 168. I
 werldenes första tider, då mat-tilredningen ännu, så wäl som
 alt annat, war ofonstlad, och de gåfwo naturen framräckte,
 blefwo nyttjade utan någon widare tillagning, tjente ofelbart
 dessa Bären, endast af små stielkar afplockade, de första men-
 niskor til en angenäm och smaktlig spis. Då de ändteligen bör-
 jade idka Bostapskörselen, och hjordarna gåfwo dem något til-
 råckeligare mjölk, öpnades dem tilfälle, at medelst särskildta
 därtill gjorda blandningar af Bärtrikets alster, upfinna nya
 slags rätter, då de förmodeligen åfwen funno, at dessa bären,
 tilredda med mjölk eller grädda, onckeligen fingo en högre smak, och
 åfwen blefwo mera tjenliga til kroppens födande och underhåll.
 Man brukar altså nu, at anten äta dem råa, eller at lägga
 dem i sött mjölk och grädda och så äta dem; eller strö säcker
 på dem, hwarmedelst de blifwa ännu mera wälsmakeliga, och
 sättas då åfwen bland Confiturer på bordet. Men som, då
 dessa bär blifwa litet gamla, maskar gemenligen finnas i dem,
 så bör man förut noga bortrånna de samma, emedan förfaren-
 het wist, at sådana med maskar fulla bär 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 såda-
 na Hallon, fick där af så starka ref inwårtes, at det innom et dygn
 satte lifwet til, ehuru *Medici* använde all flit, at rådda det,
 hwilket *Simon Paulli* tilskrifwer dessa maskar, och de Hallon,
 hwari de woro. Jag har mig ej än bekant, om man fått til-
 råckelig reda på dessa maskars hela lefnadsätt och förwand-
 lings-

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

§. 3.

Det har redan längesedan af våra Hushållare blifwit
anmärkt, at vår Nord äfwen frambringar åtskilliga växter,
af hwilkas mustiga och angenäma frukter wi kunde förskaffa
och de läkraste Winer, som i godhet och styrka föga eftergifwa
de södra ländernas, allenast wi med tilbörlig åhåga wille wa-
ra betänksa på deras tilredande. Sådana äro winbår, blå-
bår, åkerbår, och i synnerhet våra Hallon, som i anseende til
sin ymniga 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 ämnet, ehuru man torde så twifla på den
upgiften man där finner pag. 24. Det konstn, at af Hallon til-
wårka 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, utpräskas, saften genom något glesst helt rent lin-klåde:
wil man, för at så mycket nogare kunna utlaka hellswa musten,
til slut spåda litet rent watten til de i duken qwarblifwande frön,
hwarwid man dock iaktager, 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 tager endast rena Hallon saften. Saften,
som man således förskaffat sig, kättes därpå at gåsa, antingen
i nås

i några til den ändan förfärdigade kåril, eller ock, som bättre är, i något sådant Fastage, däruti win tilförene blifwit förwaradt; gåsningen sker gemensligen bäst, om kårilet ställes uprätt eller med ena botn ned och den andra upåt, samt med lagom stort sprund hål på öfwerbotn. En femte eller åtminstone siertes del af kårilet bör lämnas tomt eller oupfylldt, för gåsningens skull, hwilken stundom warar ända inemot 3 månader, och bör man under denna tiden, i synnerhet i början, noga tilse, at sprundet på kårilet ej är mycket hårdt tillsatt, utan at luften kan hafwa därigenom fri passage, emedan både kåril och win, i annat fall kunna gå förlorade. Sedan man ändteligen förnummit at gåsningen uphört och winet tilbördligen hunnit sätta sig, astappas det genom Siphoner eller håfware på bouteiller, som wäl igenförklade och hartsade förwaras i någon god källare, då man efter någon tids förlopp, skall kunna frysa af et win, som i luft och smak intet skall eftergifwa 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 skålpund god honing. När det blifwit kallt, så slå deruti 8 kannor Hallon-saft, wäl utpräsfad och silad; låt det stå 12 timar i kallt rum och lägg sedan til hwarje kanna et skålpud säcker. När det är wäl småldt, lägges häruti 3 lod winstens-salt och 2 små ägg med gulan och hwitan, til befordran af gåsning och klarning; hwarefter det lägges på ankaren eller kåril, sprundas och hartsas ganska wäl, samt lägges i källaren. Ankaren får ej fyllas närmare än til et knapt qvarter ifrån sprundet; då i et mindre kåril fyllnings wiin af samma slag äfwen wäl råpt spares, hwilket efter 14 dagars förlopp fylles på det stora kårilet och tappes wäl som förr. Under gåsningen måste man dageligen se efter, at genom hartsningen ei öpning spörjes. Rena och starka wiin-kåril nyttjas helst härtil. Ju sednare winet astappas i bouteiller, des bättre blir det; men efter 3 månader kan man läg-

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

3 Ryßland, der de hafwa ymnig tilgång på Honing, tilwårka de et ganska wälsmakligt mjöd sålunda: man låger wäl mogna Hallon uti et käril, slår rent wata därpå, låter det stå en eller 2 dagar, til des smaken och färgen af Hallonen dragit sig i watern; detta wata siles sedan från Hallonen, och lägges deri hel ren honing och wäl omröres: til en kanna honing tager man 2 eller 3 kannor wata, 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 deris ån, annors får mjödet smak däraf: man låter det då gåsa 4 eller 5 dagar. Några, som wela gåwa 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 hafst sin wisstid at jäsa, sätta kärillet i et kallt 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 näppligen skall känna smak af brännewin. Olearius l. c.

Desa bären kunna ån widare tjåna til at förbåttra och uphöja smaken på öl, då man därmed förfar således: Tag et stop rena och lagom mogna Hallon, knåda dem med hwetesli til en deg; däraf gör man en kaka, som gråddas i ugn under medelmåttig wårma, så at hon icke brännes. När ölet är nyligen tunnadt, slår 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 Hushållsboks 2 del pag. 19.)



§. 4.

Men dessa bären tjäna ej allenast, til at förskaffa oss så mustiga och behagliga läste drycker, utan kunna ännu äfwen på skrahanda sätt gagna oss i vår matlagning. Hallonmos är en ganska smaklig och därjämte hälsosam rätt, och tilredes sålunda: Sedan bären blifwit afplockade och wäl ränsade, kramas de sönder i en sten-skål, med en trädsked, och läggas sedan uti en hårdufs påsa, som hänges öfwer något sten-kärl, däruti saften får drypa; man håller saften därestet i en glasburck, och gifwer aft huru högt saften står i den samma, då man sätter en wät pappers-lapp utan på glasburcken, at utmärka, huru högt saften står; sedan hålles saften utur burken i et annat stenkärl, och slås så mycket rifwit säcker deri, som saften, hwilket blandas wäl tilhopa, och lämnas at stå til des säckret blifwit något smält. Därpå slås allsammans i en malm gryta, som sättes på frsk lågeld, at så 3 eller 4 starka upjundningar, då man emellan hwarie gång lyftar grytan af, at det får stanna litet, och aftages skummet nått med en silfwer-sked. Burken göres emedertid wäl warm, och slås då moset däri: är då høgden af moset i burken jämt med pappersmärket som sattes, då saften förut slogs i burken, så är det lagom kokat; men stiger moset öfwer märket, så är det förflitet; och då kan det slås tillbaka i grytan, at än så en stark upjundning. Wil 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: präsa saften af Hallon med en träsked; tag sedan lika mycket säcker och saft; men äro Hallonen wäl mogna, så tages mindre säcker; Säckret 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 alt socker är uti röret, som bör ske utan upbehåll, så slås denna saften i flaskor, och bindes wäl til. Den kan

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

Hallon kaka tillagas på följande sätt: Til et halft stop wäl sönderframade Hallon, lägges 4 lod fint sönderstödt tort hwetebredd och röres wäl om. Man tager sedan dertill 6 äggegulsor, som wispas til des de tjofna; däruti lägges 8 lod riswit säcker, som wispas til des det är wäl smält, då bären sedan sakta omröres med äggen, at det blifwer wäl samman blandat. Om så behagas, kan därtill ännu läggas risna Citron-skal; Formen smörjes sedan wäl, och kakan gräddas i ugn, som wanligt är. Af denna tilblandning, kan man ock gjöra rått sköna munnkar uti munnkpannan. (Se ofwann. hjälpr. pag. 384.) Då man til wältrånsade Hallon, lägger säcker, canel, win och litet rosen-watt, rör det wäl om och gör degen som en smördeg, kan deraf tilredes en lättselig 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 åt sig någon lätts bit til winteren, kan det ske genom insyltning, hwilken sålunda förättas: man tar stora och wäl mogna Hallon och lika mycket säcker som Hallonen wäga: på säckert slås då litet watt, at det kan smälta, hwaraf man sedan kokar en sirap, som skummas wäl, och hålles sedan uti et stenkärl, der den står at få wäl kallna. Man lägger så bären uti en spilkum, håller den 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 stenkärl slag, på det sirapen af dem måtte få aftrinna, hwilken sedan kokas up, och då hon

B 2: ärc



De wälskunnad läggas bären däruti: man låter dem så stå på sakta eld at koka til des de blifwa klara, då de åter slås uti en spik-kum samt sqwalpas 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 stört socker: Sätt Castrullen sedan på en sakta käl-elld, och när säckret börjar til at smälta, staka 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 Egerins hushålls-bok pag. 371.

För den mångfaldiga nytta, som man altså kan hafwa af desse bär bruka de Utomlands at plantera dem på tjenliga ställen uti deras Kryddgårdar; man ser dem der, anten planterade i häckar kring qvarteren, eller på flera sångar. På somliga ställen i Sverige skötas de äfwen på samma sätt: genom rätt plantering blifwa bären gemensligen 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 inkränkta gränser jag föresat denna min kårta 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 hörer nu icke til mit ämne, at orda derom: den, som har lust, at förskaffa sig kundskaپ härutinnan, kan läsa Herr Allessorens och Professorens *D. HAARTMANS* för en och hwar ganska nyttiga Bok eller underrättelse om de måst gångbara

ra sjukdomars kännande och motande, sednare upslagan,
 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 enckom
 skrifwit derom. Det som nu i forthet blifwet omnämt, kan
 dock, som jag hoppas, wara tilräckeligt nog för at bewisatwil-
 ka betydande fördelar wi kunde förskaffa oss därutaf, om wi
 tilböriligen däruppå wille wända war upmärksamhet, och at
 naturens Allwisa Herre rikeligen wälsignat wara nordiska
 Vänder både med lifwets nödwändigaste behof, som
 och tilräckeligen med det, som kan tjena
 oss til nöjen och fröslighet.



ANDREAS WILKMAN

Min Herre!

Gdert wackra arbete om Hallons nytta i Hushållningen som jag till det Allmännas tjänst täncken utgifwa, wisar tydeligen med hwad åhåga Min Herre sökt bidraga till Oeconomiens upkomst. Jag Gratulerar Min Herre till det förtroende, som Allmänheten låter sätta till Min Herre, och i synnerhet det tåcka Könet, som framför andra kan göra sig gagn af Min Herres afhandling. Jag Förblifwer

Min Herres!



Edmjuke Tjenare.

AND. HENR. WIKMAN.