

***NÅGRA SMÅ ANMÄRKNINGAR
FÖR UNGT OCH NYGIFFT FOLK
SAMPT NYSATTA HUSHOLLEN
af COMERCIERÅDET
CHRISTOFF: POLHEM***

ANNO 1715

Fritt till nutidssvenska av Peter Thorby, Stjärnsund

FÖRORD

Christoffer Polhem omtalas som Sveriges sista universalgeni, dvs. att han besatt all för sin tid samlad kunskap. När man tar del av hans skrifter, som spänner över allt från ekonomi till uppfostran, ser man att han hade åsikter om det mesta. En del aktuellt även i våra dagar. Föreliggande alster är ett försök att sprida hans tankar om matlagning, hushållsgöromål, fysiologi och mycket annat, på ett modernt språk. Många har talat om Christoffer Polhems kokbok, här finns den, tillsammans med några recept från den samtida Madam Caisa Warg för de mer matlagningsintresserade.

I Stjärnsund är Christoffer Polhem en centralfigur och ända sedan jag först kom dit, har jag imponerats av honom men inte riktigt förstått orsaken till detta.

För några år sedan såg jag ett program i TV där man lagade mat enligt recept från Polhem. På olika vägar fick jag tillgång till Polhems samlade skrifter, där "kokboken" även ingår, och då förstod jag vad det var som var så imponerande. När man läser vad han skrev för nästan 300 år sedan, inser man snart hur långt före sin samtid han måste ha varit. Polhem hade funderingar över det mesta. Eftersom jag själv arbetar inom sjukvården hittar jag mycket som är giltigt även i dag bland hans funderingar.

Föreliggande alster är en följd av mitt eget intresse för detta Sveriges sista universalgenis tankar och funderingar som jag gärna vill dela med mig av, med förhoppning om att fler skall upptäcka Christoffer Polhem.

Ett stort tack till Monika Stigsdotter för hennes stöd och uppmuntran vilket bidrog till att jag vågade, till min familj som stått ut och till min bror Mats för hjälp med det tekniska.

Stjärnsund i Maj 2000 och 2011

Peter Thorby

Jag, Commercierådet Christopher Polhem, måste bekänna att jag själv aldrig lagt handen på vare sig bryggning, bakning, bränning, kokning etc. utan tagit för godo vad min hustru och andra goda vänner praktiserat och givit mig vid handen. Så skulle det kanske kunna vara så att jag till äventyrs i frågan om olika slags seder och maner inte träffat det fullkomligaste och bästa sättet beträffande dessa saker eller åtminstone vara så att kunskap redan finns hos var och en som är bättre, må det vara mig ursäktat. Den som dock har för avsikt att klaga på detta gör allra bäst i att visa upp något bättre, ty annars tjänar sådant skryt och omdöme inget annat till än att mer visa upp det egna missförståndet än andras fel. Emellertid så skriver jag så gott jag kan och vet, och när alla andra med större kunskaper också gör detta kommer vetenskaperna så småningom bli fullkomliga.

I bland andra hushållsregler, bör den, att behålla hälsan och en sund kropp, ej underskattas.

Detta hör väl egentligen Medicinen till att beskriva, likväl som deras allmänna fördel inte består där uti att alla människor äro vid god hälsa, så kan man inte förundra, om de der uti äro sparsamma, helst som de der med lättare skulle kunna kasta sig uti en onödig misstanka om den redlighet, som strävar emot deras intressen. Men om en läkare skulle ha något att klandra på mina regler såsom ogrundade, så skyddar jag mig under ett uppriktigt uppsåt, så som en sak vars innehåll mig ingenting gagnar, än de invändningar som här kunna göras emot. Emellertid skriver jag ingenting här än vad jag själv med egna försök har erfarit, bestående av följande punkter:

1. Om magens bevarande: eftersom det är så beskaffat med magen som med roten på träd och örter, vilka så länge de är utan fel man kan kvista och putsa som man vill, så behåller det ändå sin vigör, men händer något med roten, så är snart trädet dött. Detsamma med människan när magen fått något fel, ty den som har fått något fel på de massiva lemmarna, så kan sådant efter hand övervinnas, när blodet är friskt, och om någon sjukdom härrör från blodet som sker kan vara vanligt, så kan detta förbättras igenom en god mage inte annorlunda än en åderrik källa får snart klart vatten igen, när det är grumligt. Men sitter felet vid ådran, det vill säga en sjuk mage, så måste såväl vattnet som blodet behålla sin grumlighet i det längsta, och eftersom det friska blodet inte fördriver det sjuka så snabbt, som det rena vattnet det orena, så följer utgången sådan som det allmänna ödet har bestämt. Och även om jag skulle vilja förneka det, så är det så att de människor som blivit avlade av en ren och mogen säd, är till alla kroppens delar mera fullkomliga än de som i lösaktig och otidig kättja är tillkomna, så beror det ändå mest på, hur en barnmage i första början blir skött, vilket sällan blir upphovet till hela hälsans fullkomlighet, så väl i barndomen som sedan under hela livet. Av erfarenheten så väl som andra fysikaliska resonemang, som därmed överensstämmer, har man förmärkt följande orsaker till dålig mage;

För det första: Så länge ett barn inte fått annan föda än sin moders- eller ammjölk, dock så att amman nyligen själv fått barn, så är dess mage utan fel. Men så snart annan mat eller mjölk tillkommer, blir anat slag av; därför, är bäst låta det dia i det längsta utan annan spis, till dess barnet och dess mage kan få en större beredskap mot den maten som sedan skall ätas.

För det andra: eftersom själva naturen utvisat mjölk som den allra bästa och fullkomligaste maten, inte bara för dem som är födda till mjölk, utan även alla andra djur, så som fågel, fisk etc., vilka aldrig velat äta mjölk framför all annan mat, och framför allt människan. Men felet är detta, att i stället som naturen förordnat den söta och spenvarma mjölken, så göra människorna den uppkokade mjölken än bättre, och inte tänker på att all kokad mat är mera efter människornas eget påfund än något naturligt. Ty även om alla slags säd, frö, kärnor, ägg etc. görs otjänliga igenom kokning till någon ny utveckling eller tillväxt, alltså även odugliga till smältning i magen, ty bägge går ut på en grund, nämligen fermentation eller jäsning, och vad som inte sker som det ska det sker genom förskämning eller förruttnelse, ty resultatet måste nödvändigt ske så snart sådant kroppsligt samt värme kommer till, som löser upp allt sammanbundet salt och svavel. Nu vet man det, att alla matvaror sedan de är väl kokade är mindre benägna till jäsning och gasbildning än de råa, som till exempel att stekt och kokt kött håller sig mycket längre än rått, vört som kokas mycket kan inte jäsa så som halvkokat, bakat bröd jäser inte som obakat, kokad mjölk surnar inte så snart som rå, och så vidare. Och ju mindre benägen en sak är att jäsa, så som lera, sand etc., ju mindre lämpade är de också till smältning i magen, och därför, så snart de späda barnen ges sådan uppkokad mjölk som då blir mycket hårdare för deras magar att smälta än gammalt oxkött, så leder detta till, att smältningen sker därefter, nämligen blir liggande till större delen i magen, till dess den hellre ruttnar och surnar än smälter, och så snart någon söt mjölk kommer till så som av modersbrösten, då skär den sig som ost i magen på grund av syran, så att när den inte smält kan rinna in i tarmen utan sveda eller reef som man kallar det, som förorsakas av den medflytande osten och sura vasslan. Kommer dessutom annan rå komjolk därtill, då skärs den än mera och gör plågan värre, intill dess av denna odugliga sörja som den kokade mjölken lämnat efter sig i magen, blir det en "putredo" utav, då långa maskar växer där uti, som allt mer växer så länge de blir underhållna med mjölk. Därför, den som med försiktighet vill uppamma sina barn, bör i det längsta inte låta dem äta annan mat än sin naturliga mjölk som Gud skapat, in till annan spis görs av nöden, då spenvarm getmjölk bör vara det första, dock så småningom i begynnelsen, sedan spenvarm komjolk, sedan allehanda råa frukter, rötter, ärtskidor, bär etc., men med kött bör man vara sparsam för barn in i det längsta, och då det skall ätas, bör fågel och allt villebråd vara riktigt genomvarmt, ladugårdskött halvkokat, men all färsk fisk genomkokad. Och när det sker, så kan den magen näppeligen lida men och fel under resten av livet, och den som har frisk mage från begynnelsen han trotsar emot all sjukdom i längden. Orsaken att fisken bör kokas eller stekas väl men inte skogsfågel, är denna:

att om de bägge sätts råa i luften, så håller sig fågeln frisk många gånger längre än fisken, men stekes fisken så håller den sig mycket längre, men dock inte så länge som den råa fågeln.

För att matsmältningen någorlunda må komma överens i magen, så bör fisken genom kokning och stekning balanseras mot fågel, och nötkött kokas eller stekas ungefär mitt emellan, eller rättare, närmast fisk. För att komma dessa sakers beskaffenheter närmare, vill jag anföra detta med sina rätta och grundläggande omständigheter, så för andra kunskaper skull, vilka en seriös hushållare bör veta, som egentligen hör till hälsans bevarande. All materia, som tjänar till levnad näring, är sådan som först vuxit, antingen dött eller levande. Dött förstås alla örter och växter på marken med sina frukter, men levande alla sorter kött, fisk etc. samt deras mjölk, ägg etc., så att här ges ingen ting på jorden, som deras skapelse tjäna till föda. Alla dessa sorter materier är en sammanbindning av fyra andra sorter universala materier, nämligen fetma, jord, och två sorters salt, nämligen surt- och kalk- salt. Av dessa finns mer eller mindre i varje ting, vilket kemiskt kan undersökas, och vad figurer och partiklar de har in i det minsta, kan det utsökas mekaniskt, hydrostatiskt och matematiskt, nämligen att fettman har runda partiklar, det sura saltets kantiga består av 4 lateribus och 4 angulis solidis, kalksaltet av 8 lateribus triangularibus och 6 angulis solidis, men jorden är utan viss form och figur. Dessa 4 sorter materier fodra åter 4 sorter andra materier, som tjäna så väll till deras upplösning som sammanbindning, nämligen vatten, väder, luft och eld. Vattnet har det sura saltet i sitt kommando, vädret kalksaltet, ether fettman och elden jorden. Huru dessa ordnar sammanbindningen i alla växter, det hör inte till detta sammanhang, utan hur de nu skall upplösas, vilket sker med hjälp av dels jäsnings och dels destillation. Men rätta fundamentet är detta: att där något surt salt är med, kan det utlakas igenom vatten, och där kalksalt är med, kan det i luft utdragas, och alldenstund fettman alltid är bandet som håller ihop dem, så måste och dess nyckel elden, eller rättare sagt ether, alltid vara till närvarande, ty annars slipper de inte så lätt utur sin fångenskap av endast vatten och väder. Vad skillnaden är emellan vatten och väder, det fodrar sin särskilda och omständiga beskrivning, så som de ting som genom experiment kunna examinera såväl mekaniskt som fysiskt. Men skillnaden emellan ether och elden är svårare att finna någon säker förklaring om, mer än att efter blotta förnuftet säga att samma åtskillnad det är emellan väder och ljudet, nämligen det ena i tystnad och det andra in, samma åtskillnad är och emellan ether och lumen eller ljuset. Ty att på samma sätt gör vädret ljud genom darrning, så gör också ether ljus på samma sätt, nämligen genom darrningar. Men vilken skillnad man sedan skall göra mellan ljuset och elden annorlunda än ljudet, än starkare än svagare; det lär en dödlig människa svårligen kunna ta rätt på, vidare än att ge namn på samma sätt som man ger ljudet olika namn, nämligen kvint, alt, tenor och bas.

Och även som dessa har inte bara har sin intermedia i fortsättningen, utan även över- och undertoner i slutet, alltså även ljuset och elden, vilket inte kan vara annat än mörkret och kölden är starkheter, och ljuset och hettan en stark

svaghet. På vilket sätt vädret kan bringas till ljud, det kan man vanligen märka och se, fast inte till själva egenskaperna, och hur en liten och ringa början kan uppfylla hela luften och skogar omkring märks även klart. Och på vad sätt elden kan uppkomma, det är inte heller så obekant, nämligen på samma sätt som de andra, allenast till eldens uppväckning fodrar så mycket starkare övertton när som vädret är ett stort hinder.

Dock nog om detta denna gången.

Nu vill man komma tillbaka och se på vad sätt smältningen i magen sker. Sedan maten söndertuggad kommit i magen, finns där redan en sur väska, som genast börjar extrahera det sura saltet, samt väder som extraherar kalksaltet, samt värme som befrämjar rörelsen, utan vilken ingen effekt kan ske. Så snart alltsammans blivit upplöst och lika som en tunn välling, faller det in i ett annat rum, chylus kallat, uti vilket finns en annan materia, motsatt mot syran, nämligen gallan, en vätska bestående mer av kalksalt, vilken så snart den blandas till, spjälkas den influtna vällingen till 3 sorters materier, nämligen till en mjölk varav blodet sedan blir, till urin och till exkrementer, vilka har vardera sina besynnerliga vägar att löpa, nämligen mjölken in i sina mjölk ådror och vidare till levern, urinen igenom sina rör till blåsan, och exkrementer igenom tarmarna i buken, och så länge detta allt fungerar utan fel, så står allt väl till. Men det som under tiden hindrar denna ordning, är när i magen sedan förut ligger en hård måltid för att smälta, det är en sådan som igenom för mycket kokning eller stekning blivit förstörd, och en annan sedan kommer till, som snart är redo att smälta, då händer sig att den samma efter smältningen strax rinner sin väg in i tarmen, och den hellre får ligga kvar och bli ännu svårare att smälta, då den bästa kraften emellertid med det andra gått sin väg. Detta kan sedan bli liggande så länge kvar i magen, till dess det hellre ruttnar än smälter, och så snart detta sker, blir den rätta magsyran förstörd, så att den därefter inte kan göra den tjänst som tidigare, inte annorlunda än ättika då den blir allt för gammal, ruttnar den och mister då sin syra helt och hållet. Det kan sägas efter föregående grundregler, att vädret dominerar uti en vätska, vari för mycket av ett annat salt är närvarande, än det som egentligen hör hit. Ty så snart det sura saltet ändras i sin vätska, då är vädret i sitt kalksalt straxt redo att skilja det åt, vilket inte är annat än en helruttnelse, och ju mera sådana saker kommer in i blodet ju snarare blir det illa beställt med den människan, särskilt i pesttider. Men tvärt om, så länge det sura saltet dominerar som rätt bevarar blodet (: som salt på kött:), då har det blodet inget att frukta från pesten; dock är för mycket syra inte heller nyttigt, för några orsakers skull, som följer på annat ställe.

När en människa är dött sommartid, kan man lätt märka vilka som haft mer eller mindre syra i magen och blodet, nämligen att de som håller sig längst från förruttnelse och stank haft den bästa magen. Detta är kort om orsaken till felet.

Här följer nu med några få rader de förnämsta dietråden, som en människa bör följa.

1. Den som ifrån barndomen fått behålla en god och oförstörd mage, och sedan vistas i jämt arbete eller någon rörelse, behöver inte fråga efter någon diet, efter som all mat är god och hälsosam för honom, även om kokningarna inte skulle vara så helt efter reglerna, utan det kan passera det ena i med det andra utan åtskillnad, dock inte mer än att han äter och dricker efter det behov som naturen själv fodrar. Men vill han i stället för mat dricka för mycket, av vilket magen görs slapp och förlorar sin syra, särdeles när det sker om mornarna på fastande mage, då skall väl den bästa mage kunna crepera, så att ingen kropps rörelse kan hjälpa emot det.

2. All sorters mat som man ifrån barndomen vant sig vid, har ingen fara att äta, så länge det sker efter aptiten. Men kommer någon ny och ovanlig mat, som magen tidigare aldrig känt.

Lärregler vad en ungmohr bör veta om matlagning

Om mältning och torkning

Det första och främsta som en god lanthushållerska kommer att visa prov på, är att ha en god dryck öl eller svagdricka i huset, vilket är det första som behöves när en främmande kommer i huset, utom det att vad slags trakteringar helst frambäras så blir dricka och bröd / fundamentet för i alltsammans, ty annars sker, som till exempel:

En person som är klädd i siden och sammet a la mode till hela kroppen men huvud och fötter på bönders vis, då blir den personen hållen i respekt efter det senare och intet efter det hellre eller kroppens prydnad. Men tvärt om, även om en person kan för anses hederligt, när huvud och fötter är väl klädda, fast kroppen inte överensstämmer med allehanda oväder på resor, eller och en oväntad måltid för en främmande, när dricka och bröd är gott nog.

Jag kallar oväntad måltid en sådan som för en objuden gäst, som kommer in vid måltidstunden, tillagas, vilken om den till själva maten intet kan vara så just anständig för främmande, så ursäktas det vanligtvis gärna av en förständig gäst, helst när han själv kommit till hushållsförstånd, men dricka och bröd, som bör vara hellre tillagat än just till var måltid för sig, kan intet så lätt ursäktas.

Och som drickat blir, som sades, det första som skall prisa god hushållerska, sa är nödigt först tänka på gott malt var av drycken skall göras; ty att göra sig försäkrat om det maltets goda, som av bönder mäلتas och säjes eller av eget tjänstfolk på lika sätt bliver tillrett, felar och frustrerar genom mycket till gott öl och svagöl. Därför har jag tänkt först anföra, vad som malt tillhör till mältning och torkning, vilket består i följande punkter:

A. Vårt unga hushållsfolk måste vara kännare av själva kornets beskaffenhet, som består i två observationer:

1. Att alla kornen är av lika stridet eller lika storlek, ty annars sker att det mindre blir för mycket utlupet innan det större hinner efter.
2. Att det är av lika mognad, vilket färgen utvisar, ju vitare ju mognare, och om något av dessa två fattas, kan det fortfarande passera till malt så som för sällskapsdricka i hushållet, men inte för en noggrann hushållerska att skryta med. Är kornet årgammalt och mycket hårt eller torrt, måste det sättas i blöt över natten i vatten, men annars är det nog om det tvättas på vanligt sätt. Botten på vilken mältningen sker, måste vara av friska furubrädor utan yta, tunna eller enkla och högt från marken, ty annars om botten är sur och elak, så blir så med maltet som ligger närmast botten, inte annorlunda än degen i en surholk det börjar först surna närmast brädorna, men så snart maltet till någon del blir surt, då är det omöjligt att få drickan klar, eftersom Sal acidum och sal alcali eller deras Spiritus kan sammanblandade blir klara.

B. När det våta kornet slås samman i minsta möjliga superfickjäst som står till görandes, dröjer det inte länge förrän det värmer upp sig själv, och så snart detta börjar ske, så börjar även en jäsning i själva kornet, varvid det sprinter ut med en rot såsom till att växa, vilket när det sker, är ett tecken nog av gott korn, men så bör denna värmen inte vara starkare än naturlig och i enlighet med åkervärmen i solen, vilket kan prövas med en ofrusen hand: att så länge det känns kall, skadar intet att låta den ligga samman-slagen; men så snart det känns varmt, är det hög tid att det tvättas, omskyfflas och bredes ut och så länge kornet är gott, behöves det tvättas flera gånger, 3 men högst 4, och detta är hela grunden att kornet kan komma att gro till blotta roten; men så snart det börjar skjuta sig i pigg, som man kallar det, då är det redan för mycket, och därför när några sådana piggar börjar visa sig, är det dags att bereda det till torkning.

C. Ju långsammare mältningen går, det vill säga att värmen inte för hastigt får överhanden, ju sötare malt får man. Men om det mäلتas som på somliga ställen i Tyskland, så som Halberstadt, Hannover, Brunnsvik, Gosslar etc., varvid kornet eller vetet lägges i mäلتa på måndagen, och om lördagen därpå är bryggt till öl och uppdrucket, då blir drycken mer sur än söt, allra helst som där inte brukas humle och jäst till brygden som hos oss utan med vetemalt så görs drickan av sig själv och blir klar och vit, fast bergsmännen i Harts inte är så förtjust i sådant och därför skakar om tunnan för var kanna han köper av det gossariska ölet, som säjes i Clausdal och Sellerfelt på lördagsaftnarna.

D. Sedan maltet är färdigmäلتat, vilket sker vanligen mellan 4 dagar och flera veckor, 2 veckor av små korn men 3 veckor av storkorn, torkas det på Kölnkäppar eller plåtlarva, då är det främsta att akta värmen. Den måste då vara mycket starkare än dess naturliga värme annars kan bringas till, ty annars kan det hellre skärmis än torkas, dock måste inte heller samma värme vara så

hög att det bränner maltet, vilket kan prövas med handen och om hettan är så stark, att man inte kan tåla att sätta dit handen, där brännes maltet, vilket erfarenheten bäst utvisar.

E. Vill man ha ölet klart och blekt är bäst bruka kål eller barkad björkved, utan rök, och ju lagomare värme som då kan träffas och maltet på käpparna ofta omröres och blandas till snabb torkning, ju mer blir man till sitt ändamål försäkrat. Men till brunt öl som gemene man helst älskar, torkas maltet hastigt och starkt med rök och barkad ved.

Om malning.

Beträffande malningen så är följande att observera:

1. En kvarn till malt måste vara väl hackad och vass, samt övre kvarnstenen väl balanserad på sin nål och segel, ty annars mal hon antingen för grovt eller för grannt, vilket gör skada i brygden på två sätt: 1. Att mjölet inte tillåter vörten så snabb genomfart i rostkaret, som brukligt, var av i det under tiden kan surna eller vrida sig, man kallar.

2. Eftersom det granna maltet hellre släpper musten än det grova, så händer det sig, att antingen får man inte all musten ur det grova, som brukligt, eller så tar ölet på annat sätt smak av bottensatsen genom allt för nära utdragning av det grannare maltet. Därför, när sådant händer, är det bäst att göra 2 saker, nämligen öl och sällskapsdricka på en gång.

3. En kvarn till mjöl som går för sakta, mal sitt mjöl så som är tjänligast till att skräda och sikta, men annars för grovt till annat mjöl. Löper hon åter för fort, som mer lider, så gör hon vanligen brunt mjöl, genom den hetta eller värme hon förorsakar, speciellt om säden är för rå. Därför bör en hushållare känna mjölnaren själv och veta vad som är orsaken i de olika fallen, så att det rättas och ändras vad som behövs, ty annars använder sig mjölnaren av en fördel i skyndsamheten, som andra måste lida av, mot lika stor betalning blir det bröd som är bakat av hetmalet mjöl, vanligen svartare än det kallmalda av lika finhet och lika säd.

4. Brännvinsgröpa görs ännu litet grövre än malt till bryggning, men för att undvika vidbränt brännvin är det bättre med för grovt än för grannt, efter som mjölet är benäget att lägga sig på botten i pannan, vilket lätt förorsakar vidbränning. Dock mer om detta på sitt rum.

5. Till gryn måste kvarnen vara väl vass och väl balanserad som till malt, så tillvida att grynen skall blir lika stora. För sällskapet må såväl kornet till gryn som rågen till mjöl torkas på bastugan, eftersom de bägge väl sväller därefter men blir ej så vreta som av otorkat korn och råg. Därför, så tillvida man inte har

årgammalt korn eller råg, som är stort nog att malas till vita gryn eller vitt mjöl, kan det andra torkas i solen eller i luften under tak, men inte i rökbastu.

6. Till helgryn måste kvarnen vara väl vässad och högt ställd, eftersom nötningen under lång tid utan till- och avlopp gör effekten. Om kornet först torkas väl i solen och sedan slår man litet vatten på och allt genast på kvarnen, då går skalet lättare av än annars. Det samma kan också ske med vete till pärlgryn samt ordinera malna korngryn till runda så som pärlgryn.

7. Till havregryn så måste havren först förvällas och sedan torkas och malas.

Om bryggning.

Brygden, som jag lärt, består i följande:

Sedan maltet, på sådant sätt som sagt är, är malen, fuktats det med kallt vatten på aftonen innan och omblandas väl och tillslutes. Dagen därefter kokas lagen eller vattnet i kitteln, var med maltet blandas och omröres, dock efter hand påspädd till den kvantitet som ölets styrka fodrar, låtandes var gång en liten stund stå och sötna, vilket kallas att mäska till, då 4 sår brygglag tages till starköl, som är tunna efter tunna, men 5 sår till fat efter tunna, och 8 sår till svagöl eller mer eller mindre om så behagas, beräknandes var så á 20 kanor. Denna tillredda mäskning kokas sedan i pannan, men bara det tunna som ställer sig ovan på maltet, vilket sedan slås på rostkaret att genomlöpa, som med hålbotten och matta eller käppar och halm är förberett därtill, och annars på så sätt inrättad som erfarenheten bör utvisa.

Vad kokningen anbelangar, så äro alla goda hushållerskor inte eniga i den saken, utan de nätta och sparsamma kokar minst, eftersom det avgår mycket vid kokningen; de andra är mer frikostiga. Emellertid blir det gott öl av bägge slagen, dock med den åtskillnad att så tillvida det inte varit desto bättre jäst, känner det efter vilken som har bästa magen att fördrå det, dessutom håller det sig inte med mindre än att det lättare surnar på sommaren, så till vida det inte är bittrare av humle; däremot har det hårdkokade ölet förmån på bägge sätten, lägg dock märke till att för mycket kokat förstoppas magen och förorsakar sten, så att medelvågen i allt är bäst, det är vad en kunnig hushållare och hushållerska bäst lär av praktiken. Provet på för litet kokat öl emot för mycket märks bäst på skummet i glaset, vid för litet, så står skummet länge på ölet i glaset, men för mycket så försvinner det snart och gör ölet bart. Medelvågen må var och en själv försöka.

2. När vörten är färdig på sätt som praktiken och erfarenheten bäst lär, kommer det mest an på, hur varmt ölen är, när jästen lägges i, ty för bönder och dem som älskar rus måste det vara varmare, men för annat folk som älska förståndet görs det vid det kallaste som kan ske, dock så att det kan jäsa och

inte avstanna. Det ölet som bör ligga i länge utöver sommaren, bör vara väl jäst, så tillvida det skall kunna hålla sig länge vid lika klarhet och smak, därför hjälper man det jästa ölet med litet ojäst sötöl som görs efteråt, ty så snart det kommer till jäser ölet upp igen. Dock måste det klarnas innan jäsningen alldeles avstannar, så att något jäst kan lägga sig på ölet, som konservera dess ånga för sprudlet och svalkans skull, som inte kan vara så fullkomligt täta som behövs, för ölets sättning när det svalnar. Vad humlekokningen ankommer, som bör föregå jäsningen, så praktiseras den inte lika av alla, ty somliga kokar humlen i vörten, somliga i vatten, somliga lämnar den första kokningen till svagdricka och behåller den senare till själva ölet, och somliga tvärt om, vilket var och en själv har frihet att försöka och tillämpa, allt som deras frikostighet och sparsamhet medger. De som brygger mer för profitens skull, än till husbehov brukar åtskilliga konstgrepp, dels för att få ölet snabbt klart, dels för att mer reta än släcka törsten, så som salt, sot, alun, harts, etc. en eller flera sorter tillsammans medan jäsningen pågår. Men sådana konster behöver man inte använda i ett hederligt hushåll, helst emedan sådant gagnar ingen och har ingenting med att göra ölet hållbart och gott, och inte heller är det så alldeles hälsosamt för alla slags magar och kroppar.

3. När ölet är upphållt på tunnor, som bör ligga över sommaren, är det nödvändigt att sprundet görs helt tätt för två nödvändigheters skull; men eftersom sådant intet är möjligt på annat sätt än vad praktiseras på vinkärnen, nämligen en liten rund plugg som är alldeles lufttät och överslagen med beck, ty då måste själva ölet mer än sprundet sålunda förvaras. Man låter tunnan inte bli alldeles full, därför att inte jästen, som i början lägger sig ovanpå, inte skall sjunka till botten, som annars vanligen sker, så lägger man något flytande i, varvid jästen kan fästa sig; somliga lägger rå humle, andra några talgljus etc., men bästa sättet efter mitt råd är halmpipor och vars leder i bägge ändar är behållna, så att vädret eller ölet inte slipper igenom, vilka flyta allra bäst och längst och lämnar ölet minst eftersmak. Det är viktigt att den här huden inte går sönder och skingra sig, sedan avtagningen börjar, var igenom ölet lätt kan bli duvet så tillvida antingen svackan inte noga aktas eller avtappningen pågår för länge, så är det bäst att tunnan inte fylls närmare sprundet än på 1 kvarter ungefär eller mer, ty då blir huden ovan uppå bredare än om tunnan vore för full.

Den som härom vill vara rätt säker, gör bäst i att låta för färdiga jämna tunnor utan buk och låter dem stå ända med sprundet på övre botten, Detta gör nytta på två sätt men inget av dem skadar. Det ena är det, att här ges bättre tillfälle att förvara huden med korslagda halmpipor eller sjövrör, humle och jäst till sammans, som sedan täcker ölet över allt, så länge en tår är kvar i tunnan, och så länge kan det inte bli duvet eller surt, fast svankan stod ständigt öppen. För det andra kan ölet på detta sättet inte få bottensats och humlefrö på slutet, en bekväm fördel att få ölet upptappat utan att någon behöver gå i källaren där efter, vilket skall framhållas, så att om jag skulle förväntas ett tack för detta mitt välmenta arbete, torde dock någon se denna invention med nöje.

Om Brännvin.

Huru brännvin görs, vet var bondkärning, och därför skulle det synas onödigt att skriva något om den konsten. Men som det är åtskillnad på brännvin, och inte alla torde veta var i skillnaden sitter, vill jag som kortast nämna så mycket jag vet där om, och lämna det övriga till egna praktiska försök, men bistår Eder följande i saken:

1. Till brännvin är kornmalt bäst för rensmakigheten skull, men blir inte så mycket efter som av rågmalt.

Man kan och göra brännvin av omältat korn och råg, men då är konsten att inte få det vidbränt eller annan osmak, var om bönderna sig inte så stort bekymrar. När maltet är gröt, som för sades, tillredes det med kokat vatten, och när det blivit lagom svalt, lägges jästen till, omröres och med botten och kläder betäckt och tillbundet.

2. Sedan detta stått i 3 dygn ungefär och jäsningsen stannat och lagt sig ned ty annars sprutar pannan, då slås det i pannan och hatten sättes till och remsor samt elden under, till skyndsam värkan, ty annars tjocknar det på botten vilket kan förorsaka att det bränns vid. Det första som vanligen har osmak av piporna, kastar man bort. När man nu vill ha gott brännvin, skall detta tagas till det bästa slaget innan det börjar smaka lite surt av förbränningen eller då det släcker elden som annat vatten utan att brinna, är det redan allt nog.

3. Så länge förbränningen pågår, så väl som klarningen, så är främsta att observera: 1. att det inte hastigare kommer än droppvis, eller näst där intill, nämligen med en vidhängd trå synes det rinna, men utan den samma faller dropparna dock skyndsamt, vilket måste regleras med värmen. Dessutom bör vattnet, som kyler piporna, ständigt hållas kallt om vintern bäst med is, ty annars får man litet brännvin och inte bättre.

4. Till att få välsmakande brännvin så brukas åtskilliga uppfinningar till klarningen, nämligen brukar man blanda förbrännvinet med antingen rent källvatten eller i öl, mjölk etc. Endel förordar att krita, pimpsten etc. ilagd skall göra något till saken. Men om förbrännvinet fått någon osmak av syra, vidbränning etc. så kommer inget av detta att hjälpa till att ta bort den smaken, därför är det bäst och säkrast att förbränningen blir hel riktig, så är man säkrare efteråt om gott brännvin än med andra konster. Dock kan inget av dessa skada men hjälpa vad som hjälpas kan.

5. Vill man göra kryddbrännvin så som med rosmarin, anis, kummin, Angelika etc., så sker det bäst vid destilleringen eller 3:e ombränningen, då sådant först lägges i brännvinet. Annars brukas vid vanligt brännvin att anis eller kummin

lägges emellan 2 klutar, var igenom brännvinet rinner jämväll i själva klar pannan. Vad mer om konstbrännvin finnes på annat håll.

6. Att få oljan av enbärsbrännvin så måste några klädeslappar läggas över tratten var igenom brännvinet rinner, och så snart klädet inte kan dra mer olja till sig, måste de tvättas.

Till gott brännvin fodras rena förtennta pannor ty annars kan brännvinet lätt få smak av kopparn, speciellt när pannorna äro för glest hamrade, vilket gör att den blöta utglödgade kopparen sällan håller sig ren från ärg och osmak, utom det att pannan lätt kan buckla sig och bli förstörd, vilket fuller gagnar kopparslagaren på två sätt:

1. att han spar sitt arbete,
2. att han snart får göra nytt till mer förtjänst, men köparen ingen ting. Därför den som vill ha en god brännvinspanna, som inte är förtennad, eftersom förtenning dock inte varar så länge, han måste låta pannan hamras slag vid slag utan mellanbalkar. Det samma borde också ske vid alla andra kopparkärl, då de kunna vara många gånger längre och hålla sig bättre mot ärg. Men sådana pannor eller kopparkärl lär knappast kunna uppbringas, emedan det strider emot kopparslagarnas intresse att lägga den fliten på sitt arbete som krävs, fast skillnaden i smak är större än 100 procent.

OM BAKNING

Att baka bröd är väl en så gammal och enkel konst kan tyckas, att den nu mer inte skulle fodra någon kunskap och en för trivial sysselsättning för att behöva någon beskrivning. Erfarenheten visar ändå att alla hushållerskor inte klarar det lika bra utan skiljer sig åt som natt och dag, fast mjölet eller säden för bägge växt på en åker, därför visar det sig inte utan anledning att följande anteckningar inte kan förbigås utan att man först tagit del av dem.

1. Hur mjölet med varmt vatten eller varm mjölk bereds, knådas och blandas med jäst eller surdeg, och tillsätts med kummin eller anis. Detta nämndes kort som en välkänd sak förut. Men om något blir fel av detta förstörs brödet. Det första är att det knådats dåligt. Detta fodrar ett kraftigt arbete tills degen släpper från både händer och tråg, vilket inte sker så länge den inte är färdigknådad.

Dessutom är det nödvändigt att degen väl läggs över och står i ett varmt rum så den kan jäsa riktigt, annars blir brödet degigt.

2. Sammaledes krävs det ett varmt rum där degen slås upp och bakas ut till bröd vilket även kräver sitt speciella handgrepp, vilket läres med tiden.

3. Men framför allt måste ugnen vara tillräckligt het, ty är den för kall bakas inte brödet väl igenom som det skall, särskilt limpor. Är den för het, bränns brödet på utsidan till kol innan det blivit klart inuti, så att man lättare får degbakat bröd i en för het ugn än i en för kall.

Ett prov på ugnens värme är att slänga in litet mjöl innan brödet sättes in. Om detta antänds och brinner upp, är ugnen för het och måste få svalna till detta inte sker. Hur en bakugn skall göras för att bli rätt, så den kan baka lika jämnt över som under och hålla värmen länge kommer att avhandlas på ett annat ställe.

4. Så länge brödet jäser när det sätts in i ugnen så pöser det mer och snabbare då det kommer i högre värme. Därför, för att undvika beskt bröd, måste man ta hänsyn till två saker. 1, att rummet där brödet bakas är ordentligt varmt och 2, att brödet knackas med en pinne eller brödnagg "på ted att det innestående vädret måtte derigenom utfara", (dvs att den koldioxid som bildats vid jäsningsen skall kunna komma ut när brödet kommer i ugnen och inte lyfta eller skilja skorpan ifrån degen inuti).

I Saxen och Westfahlen etc. i Tyskland bakas så stora limpor av bondfolket på landet, att en åttondels tunna mjöl går åt till var limpa, och fastän ugnen eldas annat än med halm, så blir limporna så väl och helt igenombakade som man kan önska sig. Men detta kommer sig mest av deras höga runda bakugnar som byggs enbart av lera och inget sten eller tegel. Ty låga och små bakugnar lämpar sig bäst till kakbak än till stora limpor och därför blir det ofta så att fast många hushållerskor kan konsten tillräckligt men inte förstår orsaken att det inte går lika lätt att ursäkta henne alla gånger.

5. Hur man gör skorpor känner de flesta till. Nämligen sedan de bakats i små limpor och sedan kallnat skärs de itu och sätts den andra dagen i ugnen för att torka, sedan den blivit lagom varm. Sådant bröd är det som går att spara längst med bibehållen smak och särskilt lämpliga till [kallskåhl] filmjolk om sommaren speciellt om de är bakade på surdeg.

6. Sura limpor i form görs så: Formen skall sedan tidigare varit syrad eller använd, då ingen annan surdeg behöver göras. Därefter tillreds varmt vatten, och mjöl som omröres med en käpp och degen får sedan stå i värmen för att syras. Därefter knådas den tillsammans med mjöl, salt, jäst, cummin etc. och sätts att jäsa i tråg som tidigare beskrivits.

OM KOKNING

Att lära andra koka, måste jag bekänna, känns mig ganska främmande när som lyckan och tillfälle förskonat mig från den sysslan till härvarande dag. Men som denna vetenskap inte är att förringa utan kan inräknas bland andra nödtorftiga hushållssysslor som här nämns, vill jag efter vad andra berättat för mig, anteckna så mycket som möjligt av vad som i det vardagliga köket kan behövas. Konsträtter som i det franska köket "à la mode française" lämnar jag mycket hellre till en fransk kock att beskriva eftersom han kan det mycket bättre än jag. Kanske skulle jag kunna lära så mycket att en resande person kunde i nödfall trakteras, men för den som kan bättre skall det inte vara något hinder att visa sin konst trots allt. Emellertid ombedes den gunstige läsaren hålla tillgodo med följande kokregler sådana de nu är, och om det skulle vara något fel, må han sluta sig till att de inte skrivits av någon kock.

1. KOKA KÖTT;

Vid varje kokning av kött så är det nödvändigt att, helst om det är kött från gamla kreatur, att det kokas på låg värme långsamt ty annars kan det lätt hända att köttet krymper ihop så att det på fatet finns en hoper nakna ben istället för kött, så den som inte förstår orsaken härtill lätt kan tro att köttet redan tidigare ätits upp. Allt kött som kokas helt på fat, inte bör kokas längre än att blodet i det försvinner och det rökt såväl som det färska inte så mycket att det släpper benen. Ty då har de kokat för mycket och är inte bra för alla som inte har en "stöfvelmaga" som man kallar det, det finns ingen skadligare mat för den som har en känslig "kinkug" mage än all slags hårt kokad mat, med undantag av färsk fisk, helst med skinnet kvar. Kött i svenska köttsoppor blir oftast urlakade av för lång koktid eftersom soppan annars inte skulle få sin behagliga smak. Av denna anledning använder fransmännen aldrig kött i sina soppor, utan sedan det färska köttet är kokt i lagom vatten, äts det med enbart senap, och spadet redes med kryddor och hålls över brödskivor som lagts i skålar och som äts i stället för soppa med sked och kallas för buljong och är mycket smakfullt när det används som första rätt ty hungern är den bästa kryddan på mat.

2. KOKA FISK;

Fiskkokning sker tvärtemot kött, nämligen i stället för att som kött koka långsamt och sakta, skall fisken kokas hastigt på stark värme och tvärt emot köttet som skall läggas i kallt vatten skall fisken läggas i sjudande vatten, med undantag för salt fisk för om denna läggs i varmt vatten ramlar skinnet av för tidigt. Till färsk fisk bör det vara litet vatten som endast täcker fisken samt väl saltat innan fisken läggs i. Kokningen sker så länge att all seghet försvunnit, vilket efterhand kan provas genom att när [spohl] eller stjärt lossnar är den klar.

3. KOKA ÄGG;

För att koka ägg fodras mer vana än kunskap. Det är tillräckligt att veta att gamla ägg blir fortare klara än färska och därför inte kan kokas tillsammans. För att kunna skilja färska ägg från gamla gör man på följande sätt: man lägger alla ägg i färskt vatten, de som då ligger på sidan på botten är färska och de som reser sig på ända är gamla. De ägg som flyter upp till ytan är otjänliga som mat.

4. KOKA KÅL;

Sedan köttet är halvkokat och till skärning tagits upp, läggs kålen i det sjudande spadet istället annars blir den seg. Därefter läggs köttet tillbaka när kålen börjar bli färdigkokt så att båda får sin lagoma koktid. Ty för mycket kokt blir båda odugliga att äta om man har en känslig mage eftersom inte av dom gärna kan smälta och efterkoka i magen sedan de har kokat på spisen

5. KOKA ÄRTOR;

Dessa måste blötläggas i vatten över natten, speciellt om de är mycket gamla och torra och såväl blötläggningen som kokningen bör ske i regn- eller snövattnen eller i brist härpå sjövattnen. Ty i brunns- eller källvattnen förblir de hårda och sällan mosade, som för sällskap kan passera men ej silas genom durkslag. Ärtor är en god och närande mat och "tjenligast för dem som äga hollenska friheten, emedan de äro nog värdefulla".

6. KOKA GRÖT;

Att koka gröt är väl den enklaste av alla de enkla maträtterna, men därför inte sagt att det är de enklaste bland vetenskaperna att koka så man t.ex. inte istället för vattgröt får bokbindarklister på bordet. Först något om de ädlare grötsorterna.

RISGRYNSGRÖT;

Sedan grynen är väl och omsorgsfullt tvättade och i de fall då man inte kan förvänta sig gamla och sura gryn som måste förvällas i vatten ty annars skär eller ystar sig mjölken kokas grynen med söt mjölk, då gröten blir så mycket bättre, och röres så länge kokningen pågår, annars bränns det vid. Så fort mjölken kokar in och gröten hårdnar måste man späda med mera mjölk tills grynen blir nog blöta och gröten får den konsistens den skall ha. OBS att innan grynen läggs i mjölken måste denna kokats upp.

KORNGRYNSGRÖT;

Tillagningen sker på samma sätt.

ÄGG-GRYNSGRÖT;

Sedan ägg och mjöl blandats till en deg och utbakad samt sönderhackad och hällda genom ett grynsåll, kokas de i mjölk som tidigare sagts.

MJÖLGRÖT;

Först sjudas vattnet upp och saltas, sedan läggs mjölet så sakteliga däri och under ständig omrörning med visp så att inga klimpar bildas. Ganska god värme fodras under hela kokningen på grund av det kalla mjölet. När allt mjöl är ilagt och gröten fått den konsistens som man vill måste den ytterligare koka en liten stund att det sist ihållda mjölet får koka så länge som det behöver för annars kan gröten få en klistersmak och för att inte bränna vid gröten och ändå vidhålla värmen måste ständigt rörning och kokning följas åt. Jag har velat beskriva detta så ingående eftersom det är en fröjd att som på gästgivargårdar få en välsmakande vattgröt oavsett det är en ringa och enkel måltid för de som är vana vid bättre mat så är den dock nyttig vid några tillstånd, speciellt vid lungshot, då den ätes tunn med getmjölk.

7. KOKA VÄLLING;

Finns det ett flertal av vilka de vanliga slätvällingarna här utelämnas.

RISGRYNSVÄLLING;

Kokas på samma sätt som risgrynsgröt med skillnad att bara mer mjölk tillsätts.

HELGRYNSVÄLLING;

Sedan grynen är väl tvättade läggs de i sjudande vatten för att kokas.

När vattnet ångar bort ersätts det med nytt vatten som kokar i ett annat kärl bredvid ty annars blir grynen sega. Därefter redas grynen med mjölk eller smör och kryddas med timjan eller rosmarin och om man vill tillsätta russin måste de först ha förvällts i vatten.

Havrevälling eller- soppa görs på liknande sätt med den skillnad att smörstekt bröd tillsätts.

MJÖLVÄLLING;

Mjölken kokas först upp och därefter vispas mjölet sakta i och man gör som vid tillagning av vattgröt.

ÖL-VÄLLING;

Sedan mjölkvällingen kokats som beskrivits slås ölet i och vispas.

ÖL-SUPA;

Ölet kokas först och skummas av väl. Mjölk och mjöl vispas kraftigt tillsammans och hålls därefter i det kokande ölet, dock i små mängder i taget så inte kokningen avstannar.

ÖL-OST;

Mjölken kokas först upp och i denna hålls sedan svagdricka och röres sakta om med slevan. OBS om det inte är gammalt öl blir det ingen ost.

VINOST;

Kokas lika som ölost med den skillnad att mjölken måste tas av elden innan vinet slås i.

GRYNVÄLLING med mjölk;

Grynen kokas först i lite vatten och när de är svällda så spädes med mjölken och man fortsätter att koka. Vill man av detta göra laxvälling måste den urvattnade laxen läggas i och kokas. Är den sur måste den först kokas i friskt vatten och sedan sättas till.

ÄGGMJÖLK;

Mjölken kokas först upp och under tiden vispas äggen upp i kall mjölk och slås ner i den kokande mjölken under vispning. Den reds därefter med salt och smör. OBS att alla grötar och vällingar måste saltas om så behövs.

8. SOPPORS AVREDNINGAR;

Köttssoppa redes av med grynen eller rötter eller med rivet bröd eller stekt mjöl i smör. Istället för "indianska kryddor och specerin som ej äro helsosamma huarken för kropp eller pung" brukas timjan eller rosmarin.

FRIKASE;

Sedan det småskurna köttet har kokats i smör slås lite köttspad eller vatten däröver och reds med ättika, ägg eller rivet bröd. Kan förbättras med limon om det finns.

LÅNG-SOPPA på tärnat kött göres på liknande sätt endast mer köttspad eller kokvatten tillsätts.

SOPPA PÅ STEKT FISK, färsk oxtunga etc.:

ättika och vatten av lika mängd kokas tillsammans med smör, litet socker och rivet bröd och dessutom korinter och Capris. När denna soppa slås på laxrygg, måste laxryggen legat över natten i vatten detta gäller även sill och all annan saltad fisk som sedan måste torkas av för att inte fastna på halstret. Färsk fisk måste däremot doppas i mjöl och penslas med smör under stekningen.

9. TÅRTBAKNINGAR;

En deg av vetemjöl och mjölk (i nödfall vatten) kavlas ut i tunna kakor och smör, som först urlakats i vatten så allt salt tagits bort, som läggs i skift på varandra och genom kavlande blandas mer och mer med varandra till en massa varur tårtformen göres och däri läggs [bruneller], hackad mandel, torra äpplen, sviskon, nypon etc. vad man har tillgänglig och plånboken tillåter.

BUDDING;

Då formen som beskrivs till tårtan är färdig, kokas mjölk med färsk mærg i vilket man lägger tunna skivor vetebröd så de blir helt upplösta. Här tillsätts

sedan uppvispat ägg, kardemumma, socker, russin eller korinter, rosenvatten etc. Alltsammans hålls nu i tårtformen och läggs att torkas i ugnen eller tårtpannan på vanligt sätt som annan tårta.

PASTEJER, potager etc.;

Som fodrar många ingredienser, äro många och hör hemma bland mästerkockarna, utelämnas här för vidlyftighetens skull eftersom man är tvungen att vara mer avancerad än vad ett normalt hushåll kan åstadkomma.

10. ÄGGMAT;

Till en äggstjärna kokas söndervispade ägg i mjölk till en ost och slås i en form.

ÄGGBUBBER;

Ägg och 1/2 stop mjölk vispas tillsamman och slås på fat och gräddas i vattenbad. Redes med salt, socker och resten vatten.

11. STEKNING PÅ SPETT

Behöver bara vatten och salt till ösning medan stekningen pågår. Till magra stekar lägger man till smör eller fläsk när de är späckade.

GRYTSTEK;

Köttstycket kokas först i litet saltat vatten, lemon, peppar, ingefära etc. dessutom fläsk eller smör om steken är mager.

SURSTEK, som vanligen görs av viltkött eller annat felaktigt kött, lämnas utanför denna framställning tillsammans med allt annat som mer syftar till att vara på höga herrars bord och gästabud än syftar till daglig spis.

Ty all konstmat är enbart till för munnen och ett fördärv för magen och pungen och många som vill förkorta sin hälsa och livstid använder den. För det andra är den enkla maten behagligast, i synnerhet när man förskonas från de indiska kryddorna som inte är till någon nytta än att kunna ge de törstiga bättre aptit på att dricka. Men för de övriga frestar de magen till att bli snabbare känslig, ge dålig sömn eller åtminstone gör honom orolig med drömmar och senare med en svag kropp med darrigt huvud och darriga händer, med snabbt avtagande syn och hörsel, speciellt för de tre övriga komplexen utom flegmatism för vilka de hetsiga kryddorna skulle kunna vara nyttiga så till vida att de torkar ut den överflödiga vätskan men ger däremot så mycket större aptit för mer drickande och överflödigare vätska istället.

Vid detta tillfälle kan jag inte undvika att lära och förmana unga hushållerskor en sak, som jag vid åtskilliga tillfällen fått anledning att tänka på, nämligen då en oväntad främmande person råkar komma för nära inpå måltiden i ett hus, där sådan mat inte kan vara så förberedd som annars för främmande. Då börjar ett nytt sjå med tillredning som drar några timmar utöver måltidsstunden.

Dock skulle den nykomna gästen hellre få önska att släcka hungern av det som bjuds, än mista aptiten vid ett långt och ledsamt väntande. Detta är ett välment förbiseende som alla hushållerskor bör akta sig för, helst som det inte är till ens

heder för två orsakers skull utan när det finns saker i skafferiet som utan behov av eld varje måltid skulle kunna innehålla, så som god dricka, smör och ost, spicken skinka, vörtbröd osv. så behövs inte mer för en första måltid så tillvida inte kvinnfolk är med i följet som kräver något varmt att stoppa i magen, vilket då med anledning av den tidigare frågan må ske. Det är mycket oanständigt för en hushållerska att göra mycket väsen för några enklare rätter som till exempel för en enkel mjölkvälling skull skall pigorna hämta vatten, skura grytan, det skall springas och slås i dörrarna, bultas i mortel, rivs på rivjärn, bullras och slamras i kokkärlden med mera, så att den hungrige gästen måste sitta och vänta på maten och inte förstå annat än att ett helt gästabud är under uppseglande och önskande sig att han aldrig kommit och åstadkommit ett sådant besvär. Och när allt kommer omkring så kommer det på bordet en mjölkölost eller en mjölkvälling som den främmande gästen inte bryr sig så mycket om utan håller tillgodo med det som finns oväsendet förutan nämligen ett stycke kallt kött, god dricka och bröd. Detta har jag i all välmening velat avråda alla hushållerskor ifrån, så de därmed skulle vinna större heder om de snabbt kommer fram med det som finns och inte låta ett sådan ståhej skämma ut hela snällheten.

Jag skall inte heller tåga med det fel dom gör som kommer till ett främmande hus och antingen av allt för stor blygsel och försyn, eller för liten eftertanke tillåta ett sådant onödigt besvär, kan man i detta fallet lägga skulden på varken den ena eller den andre eftersom bägge använder sig av en onyttig hövlighet som ingendera gagnar utan mer ställer till besvär, vilket de personer som vet att skicka sig väl känner till såväl den holländska otvungna som den franska hövliga friheten som blir nyttig när omständigheterna så fordrar.

UR CAISA WARGS KOKBOK

För dem som är intresserade av 1700-tals recept

Surkål

Koka en god köttsoppa av vattenlag, salt får- eller oxkött, svinrygg, revbensspjäll, fläsk- eller köttkorv, med något färskt kött om det finns. När köttet kokat upp, så skummas det väl, och då det något kokat, tages det upp och skrädes, soppan silas och slås åter i grytan. När den kokar upp, så lägges surkålen däruti tillika med köttet och låter det då koka tillsammans. Om köttet är för salt, så är det bäst att det kokar för sig självt, men skummas allenast det feta utav och tag så mycket av soppan, som sältan kan tåla. Inemot att kålen är kokad, redes han av med smör och mjöl.

Äggmjölk

Till 1 kanna (2.6 1) söt mjölk tagas 4 eller 5 ägg, som vispas med ungefär 2 små skedblad gott vetemjöl, låt mjölken koka upp, och slå litet där av till äggen; som vispas väl och slås i grytan, samt under ständigt vispande kokas till dess det något tjocknar och bliver kokat; då lyftes det av elden, vispas litet, och saltas efter smak. Sedan anrättas med stekta vetebrödsskivor, samt beströs med socker och kanel.

Smörgröt

Till 1 kanna (2.6 1) söt mjölk tages 1 stycke smör, ungefär sa. stort som 2 gåsäg, låt mjölken koka upp, och lägg smöret i en annan gryta. Då det är smält och börjar koka, så vispas däruti så mycket gott vetemjöl som någonsin är möjligt och smöret kan taga till sig. När det då stått så länge på elden, under stadigt rörande med vispen, att all råheten är utur smöret, men akta noga att det intet bliver brunt, så slås av den kokande mjölken en slev i sänder därtill, under ett starkt vispande, så att det ej bliver klimpigt, då således kontinueras med mjölkens tillökning till dess gröten bliver lagom kokad och väl samlad; då saltas han efter smak och strax anrättas. På samma sätt kokas smörgröt med vatten och siktmalet rågmjöl.

Röd kräm av rismjök

Blanda vatten med körsbärssaft, och låt det koka upp med ett stycke kanel och socker, vispa däruti något rismjöl, att det bliver lagom tjockt, och låt det koka till dess det bliver helt smidigt, så att ej rismjölet kännes grovt; men rör om som oftast, att det ej fäster sig vid botten; skulle man finna det behöves mera att spädas, så ökas till av vatten, som är blandat med saft på det mjölet måtte väl få svälla. När det då bliver som en tjock gröt, så slås det uti en spillkum, vilken först doppas uti vatten; låt det sedan stå att bliva väl kallt och styvnat, så kan det stjälpas på anrättningsfatet, och garneras med snömos. Denna rätt ätes sedan med söt grädda, som lägges socker uti. Om man vill nyttja körsbärs-

vatten och koka denna kräm med, så bliver han god, men då behöves ej att slå körsbärssaft därtill. Han kan ock kokas av pontac vin och vatten.

Limpor av kärnmjöl

Värm kärnmjöl något varmare än sommarljum, slå densamma strax i träget och lägg däruti brödkummin, gör sedan en deg därav med siktmalet rågmjöl och lägg däruti jäst, 4 eller 5 skedblad, allt efter degens storlek, och arbetas väl in, sedan strykes degen jämn, mjölas över och täckes först med ett linnekläde, och därpå med ett örngott, på det värmen må behållas och degen komma i full jäsning; då omarbetas han i träget igen med varmt mjöl, och överhöljes sedan på samma sätt. Finnes degen då ej vara trögjäsen, så göres strax eld i ugnen, och när degen är väl jäst, så arbetas han ånyo upp med mjöl. När det är kringslaget i ugnen och kolen begynna att falna, så upphakas limporna, och sätts på ett väl mjölat bord eller bräde. Sedan alla äro uppslagna, så bestrykas de med varmt vatten, dock aktas noga, att ej vatten spilles bredvid dem, ty då fastna de vid bordet; strö sedan strax litet kummin över dem, och när då elden i ugnen är mest utfalnad, så sättes luckan igen. När limporna äro väl jästa, så sopas ugnen och de sätts in, och luckan sättes före igen, varest de bliva stående en timma; därefter smörjas de med uppkokat vatten, den ena efter den andra, och föras åter i ugnen, medan detta sker, så väl som efteråt, så bör eld vara en liten stund i stickgluggen; men tages sedan bort. Är det stora limpor, så tåla de 2 timmar stå i ugnen, men små 1, då luckan alltid bör stå före medan de äro inne. Här påminnes, att så snart degen slås ut ur holken och med handen uttages, så mjölas holken rätt väl inuti, tillika med staven. som sedan sättes däruti, och locket lägges därpå, samt omsvepes med ett rent linnekläde, och förvaras på det sättet till en annan gång.

Fågelsoppa

Tag stekt fågel och stöt den helt fint både med ben och kött, men förrän han stötes, så skrädes väl bort allt vad som smakar beskt. Lägg ett gott stycke smör uti en liten järngryta och den stötta fågeln därtill, låt det på sakta eld brynas med litet mjöl, något lök, persiljerötter och morötter, vilket skäres i skivor. När det blivit brunt, slås litet köttsocker därpå efter hand, eller uppkokat vatten, och då soppan får god färg, ökas så mycket ull, som man vill hava; då läggas några skinkskivor uti och låter därmed koka till dess soppan bliver mustig. Sedan lägg uti ett annat käril ett stycke smör och mjöl däruti och låt brynas, men rör väl om att det intet brännes, sila sedan soppan däruti och låt henne koka med efterstående fyllda bröd, litet stött peppar, muskotblomma och salt. När hon anrättas, lägges detta fyllda brödet fatet, eller den som behagar kan däruti ock bruka en ospäckad orre, på vilken skäres 2 djupa skårar i bröstet längs efter, på vardera sidan om bröstbenet, och varuti sätts utkrusade citronskivor. Denna soppa kan göras av överblivna fågeiskrov.

Kärnmjölksoppa

Ställ kärnmjölken på elden tillika med en näve rensade, tvättade och torkade korinter, och låt henne koka en fjärdedels timma, under stadigt rörande, med socker, ett stycke hel kanel, litet stött anis, citronskal, och så mycket rivet limpbröd att hon därav bliver simmig. När soppan skall anrättas, redes hon av med ett halvt eller helt kvarter söt grädda (2-3 dl), allt efter myckenheten, och 3 a' 4 äggulor.

En klimp att bruka i soppor

Riv sötsurt limpbröd på ett rivjärn och tag därav ungefär 2 nävar fulla, som stekes gulbrunt med smör uti en pontakspanna, tag ett kvarter (3.3 dl) söt grädda eller mjölk och lägg det stekta brödet däruti, samt 5 väl vispade ägg, något socker, litet korinter rensade, tvättade och sedan torkade med ett linnekläde, och rör det väl tillhopa. Smörj en servett med rått smör, slå smeten däruti och knyt hårt om med en tråd, lägg sedan uti en kokande vattengryta, salta litet i vattnet och låt honom jämnt halvannan timma koka med lock. När hon skall anrättas tages servetten bort och klimpen stjälpes i fatet, men aktas att intet vatten följer med.

Kalops

Skär oxköttet uti tunna skivor både fett och magert och bulta dem mycket väl. Smörj en liten järngryta med smör och lägg köttskivorna varvtals däruti med litet mjöl, lök, peppar, salt och lagerbärsblad, lägg lock därpå och låt det på sakta eld stå att brynas och när det bliver gulbrunt slås så mycket uppkokat vatten därpå att det bliver lagom lång sås och låt det sedan koka lyckat till dess köttet bliver mört.

Ragu på kalv eller får med skinka

När köttet är stekt så göres en sås därtill på samma sätt som den nästföregående, dock utan palsternackor, och låter såsen däruti koka. Men kort förr än det anrättas, så lägges däruti en hand full i små tärningar skuren skinka och nästan lika mycket och på samma sätt skurna hårdkokade äggvitor; detta småkrafset får ej för länge koka däruti, att det mister sin färg. Då köttet anrättas lägges detta småkrafset över köttet, men såsen röres så att intet fett står ovan uppå, vilket alltid bör observeras vid alla ragtier.

Fågelragu

När fågeln är uppsatt, som till stek, begjutes han med smör och halvstekes, därefter sättes pannan, som stått under steken, på glöd, varuti lägges litet vetemjöl och något lök, låt det fräsa tills det bliver gulbrunt under stadigt rörande, då slås däruti så mycket buljong, eller vatten, så att det bliver tillräcklig sås. Låt det koka med två ansjovisar, litet ättika, salt och socker, men ej så att det smakar surt eller sött, till dess det bliver simmigt, då silas såsen genom durkslag uti en järngryta, och fågeln lägges därtill med något oskalade oliver och murklor. Härtill kan brukas kapolis, riskor eller champignoner,

vilketdera som är för hand. Låt fågeln däruti koka till dess han bliver mör, och när det skall anrättas, skäras djupa skåror i bröstet längs efter fågeln, varuti sätts utkrusade citronskivor, så får det bättre utseende.

Färsk lax kokad uti salt vatten

Hela laxen klyves mitt itu och inträdet tages bort, skäres då i så stora stycken som behagas och sedan sköljes, sätt vatten på elden, salta däruti medan det är kallt, och lägg däruti några lagerbärsblad, hel kryddpeppar eller annan peppar, några kvistar, dill, och några blad hel muskotblomma. När vattnet kokar upp, så lägges laxen uti, då saltas ovanuppå och lägges lock över, låt det hastigt koka upp och skumma väl. Då han är kokad, så lägges styckena på fatet och soppan slås i en kruka att svalna, när bägge delarna äro kalla, så lägges fisken i krukans till soppan. På samma sätt kokas braxen, karp, id, gädda och gös, då man vill förvara dem, och ätas sedan kalla med ättika.

Äppelkompott

Tag Borsdorfer eller andra Små löskokta äpplen, skala dem efter längden, så gå de intet sönder, och tag kärnhuset utur med pipan på en tratt eller med en smal kniv, att det bliver ett hål igenom äpplena, och så fort de skalas och rensas, så kastas de i vatten. När så mycket äpplen äro på detta sätt hanterade, som man åstundar, så kokar man en tjock sirap av socker och vatten, som bör vara så hård, att när man tager honom emellan fingrarna, han då trådar sig. under kokningen, så skummas han väl. När nu sirapen är hård och klar, lägges äpplena däruti, och då låter man dem sakta koka, till dess de bliva klara, härtill måste brukas en stor och vid kastrull, att de intet ligga på varandra. Så snart de äro klara på den nederliggande sidan, så vändas de varligen om med en silversked, och så fort man ser något bliva klart, tages det upp. När således alla äro klara, läggas de på det fatet man vill hava dem, och överöses med den övriga sirapen. Den som behagar dem röda, kan slå litet berberissaft eller körsbärssaft uti sirapen, varest äpplena koka. Om man gör halvparten röda, och andra hälften vita, kan det ena slaget läggas på ena sidan i fatet, eller ock utomkring, vilken man helst tycker om.

Det observeras, att sirapen inte slås över förr än de äro kalla, och bör han då vara som ett gelé. Vill man garnera det med krusade citronskivor så ser det väl ut. Om körsbärssaft brukas, så må det ej kokas i förtent, utan i malm- eller helst stenkäril, emedan färgen skämmas av förteningen, muskotblomma, peppar och salt.

Att stuva riskor med mjölk

först skrapas allt skägget bort, sedan flås den översta hinnan av, och även skrapas foten, och så fort de rensas, kastas de uti kallt vatten, sedan tagas de utur vattnet, och läggas uti en Sten- eller förtent panna med tätt lock uppå, saltas litet och sätts på sakta eld, att de själva få safta sig. Därtill lägges litet sönderskuren lök, smör och muskotblomma. Låt det koka tillsammans till dess de bliva mjuka, då slås riskorna på durkslag och soppan öses tillbaka, samt

sättes åter på elden. När han kokar upp, så redes det av med 3 a' 4 äggulor, litet vetemjöl och söt grädda eller mjölk, men vispas att det intet skär sig. Riskorna hållas varma, och när såsen är kokad, lyftes kärilet av elden och de läggas uti. Då röres sakta om, och sedan anrättas med litet rivet muskot över.

Att laga rovmos

Rovorna tvättas väl och läggas sedan uti en järngryta, som bör hava tätt lock. Slå ganska litet vatten därpå, och låt dem koka lyckt, till dess rovorna bliva väl mjuka, då skalas de och med en träsked kramas helt fina till mos. Lägg dem sedan uti en liten gjuten järnpanna, slå litet söt mjölk på dem, ett gott stycke smör, litet peppar och salt, och låt dem därmed litet koka. Skulle några klimpar av rovorna vara uti, så kramas de väl sönder. Detta rovmos kan brukas under salt fårkött och skinka, med mera.

Struls

Vispa tillhopa 1 kvarter (3.3 dl) vatten och 2 ägg, samt så mycket gott vetemjöl, att degen bliver det lösaste han kan hanteras sedan utkavlas den helt tunt på ett bord, men göres lång och ej bredare än 2 händer, då överstrykes han rätt väl med smält smör. därpå rives litet muskot, och sedan överströs med grovt stötta veteskorpor. Därefter omvikes degen litet på båda sidor, och sammanrullas efter längden i en klimp, vilken lägges uti en servett, som omsvepes och sedan tillhopalästes med en knappnål. Lägg det uti en kokande vattengryta, med litet salt i vattnet, och låt koka i 3 timmar med lock. Men när han skall anrättas, så tag honom utur servetten och skär honom uti skivor. Fatet ställes litet på ett eldfat, slå sedan smält smör över, eller sådan sås, som står vid slutet av mörkpudding.

Söt gräddkaka

Till ett halvt stop (6.5 dl) mustig och söt grädda tages 8 stycken ägg och ett kvarter (3.3 dl) gott vetemjöl; gräddan vispas till skum med litet socker uti, då man börjar vispa, och äggen vispas för sig i ett annat käril; när gräddan bliver som en fradga, lägges först mjölet däruti och sedan äggen; slå sedan smeten uti en eller flera små formar, som äro smorda, och låt gräddas i ugnen.

Riven äppelkaka

Skala äpplen och riv dem uppå ett rivjärn, blanda dem sedan upp med socker efter behag, och riv något limpebröd, smöra sedan en form med smör, och strö först i botten ett finger tjockt av brödet, håll sedan en sked litet skirat smör därpå, och sedan ett varv med äpplen. Således kontinueras till dess kakan bliver så hög, som åstundas, men ovanuppå skall brödet vara; när då smöret är slaget på det sista brödvarvet, så hålles något vin därpå, vilket så passas, att kakan intet bliver för torr, ej heller får för mycken vätska; låt henne sedan gräddas.

Läroreglor huru en ungmohr eller amma bör skjöta ett barn

Fast mångas barn äro lyckans vänner den tid de ännu ligga i vaggan och sen under sina blomstrande år i föräldrarnas hus, så kan de därför inte sägas vara lyckliga till slutet, varför den visa hedningen sagt: ingen är säkert lycklig före sin dödsstund. Frågan om orsaken härför, varför lyckan slår upp sin vänskap hos somliga, medan andra visar hon sin huldskap intill yttersta ändamålet? En del vill mena att lyckans egen ostadighet är vållande härtill, och för den skull har hedningarna hennes blind avmålat, vilket man lämnar i sitt värde. Men så kan man dock inte heller beskylla henne så alldeles obeskedlig i och orättvis, att inte åtminstone någon anledning och orsak är där till, fast hon i sina regler inte är så mycket ackurat, ty här är den som gjort sig lyckan missgunstig, och inte själv varit upphov därtill. Och även om var och en, så som naturligt, gärna söker urskulda sig själv, så lär dock vars och ens samvete övertyga annat, nämligen att ingen är född änglaren på jorden; och fast någon inbillar sig detta, då denne ännu har lyckan till Stallbror, så torde dock hända att denne får andra tankar, när tiden som är allas läromästare informerar annorlunda.

Emellertid är ingen ting högre till beklaga än det, att ingen människa hinner leva så länge, att hon om lyckans sinne kan rätteligen bli undervisad, utan så tillvida det äntligen hinner ske vid slutet av åldern, blir mödan då som nogast recompancerat och förskylld, och det så enkanerligen med den förmån som man i livstiden har väntat, utan om något i världslig måtto skall räknas, är ett berömt namn efter döden det samma, vilket även är det endaste som under ens levnadstid står att förvärva, ehuru väl det samma har och sin korta minnestid, på vilken namnet så småningom slocknar i glömskan. Men ehuru där med är, och ehuru all vår möda i livstiden synes vilja sluta sig med ett fruktlöst ändamål, så är dock ett annat utseende, som inte stannar så brått, ja ett utseende och ändamål som syftar in i själva evigheten, och hos den i ständigt minne, som och våra dagar man vi ännu vore födda. Ty fast förnuftet är själens ledare i livet, så måste man betänka att själen blir förnuftets ledare efter döden, det vill säga, sådana anförare vi har varit för våra själar i vår vandringstid före döden, sådana anförare lär också våra själar blir för oss tillbaka efter döden; och det med den kunskap och plikt, som bägge är skyldiga sin skapare och återlösare. En människa, så som av blotta naturen ansedd, har ett stort kännetecken av ett oförnuftigt djur, så att om henne inte vore medgivet att mera nytta av andras lärdom och undervisning, som för henne levat har, än sin egen förmån av naturen, skulle hon sannerligen vara ett vedervärdigt djur på jorden, ja ett djur som lyckan skulle ha många pekspel med. Och som sådana bland hedningarna nog samt funnits, så är ej till förundra att de avbildat henne blind och döv, så som den de intet förstätt sig på, eftersom de inte förstod sig på sig själva. Och ehuru väl man intet fog och anledning har att tvivla, att inte sådant folk än i dag kan finnas, ja mitt i själva kristenheten, så finns dock många som äga mera

av andra än av sig själva i detta fallet, fast felet är det, att minsta delen det rätteligen märker eller upptäcker kan, efter som dess begynnelse skett så som oupptäckt ifrån första barndomen, vilket dock kan vara lika mycket, allenast man bör komma ihåg: att såsom ingen människa kan bli förnuftig utan lärdom, så är det så mycket angelägnare det sker i första barndomen, som det sedan skulle falla mången vara nesligt att lära något av andra på gamla dagar, vilket även blir orsaken till lyckans ostadiga gunst och följer fast där på sedan klandras med omogen eftertänksamhet.

Det första och säkraste som äktenskapen i gemen medbringa, är barn, såsom ämnen till andra och nya människor i längden, vilkas natur i gemen är, som sades, oförnuftig och de oskäligen djuren alldeles lika. Men om något tecken till meniskoförstånd sig framvisa skall, måste det ske igenom vana av de närvarande. Och sådana som de äro, med vilka de nödgas ifrån födelsestunden umgås, sådana blir och barnen, så att även så orimligt det är att begära annat språk av dem, än modern och amman talar, så orimligt är det och att begära andra seder och förstånd än de ha, som utför barnskötseln.

Och därför så ofta man hör och ser en oförnuftig och ovetting människa, måtte man intet tänka det vara dess eget fel, utan deras som honom vid första morsmjölken uppfött; inte heller har en sådan större fog att skämmas än dess mor, som varit främsta upphovet där till.

En part mödrar vela enskylla sig där med att deras barn vansläcktas, och råa före deras natur, när de i längden visa sig vanartiga, vilket är en ursäkt som kan gälla hos dem som intet veta vad natur och vana är. Men hos de naturkunniga heter det: utan vana aldrig ingen natur; inte blott räknandes den vanan som sker efter födseln, utan fast mer ifrån första conceptionen eller avlelsen. Men att man saken så mycket tydligare och bättre må fatta, vill jag anföra några exempel, som kan ge en ung mor vid handen, huru hon under sin bördas tid inte mindre vet förhålla sig än efter barnets födsel, så som:

1. När den nygifta ungdomen, så som sluppen ur sitt hellre tvång och in i den nya efterlängtdade friheten, låter alla sina tankar mest ockuperas av vällustens förmåner, av vilka kättja och högfärd inte alltid är det sällsyntaste, då skall man vanligen finna, så som en sak med naturen överensstämmer, att dess foster som hon under samma tid burit, skall med tiden visa en stor böjelse till samma art och förhållande, modern torde dock efter hand, komma till den egenskap igen, som hon annars av naturen kan ha varit bättre disponerad till, än ständigt i detta sinnet.

2. Det händer under tiden, att kåta ungmödrar som inte förstå sig på den skadeliga konsekvens som hennes otidiga lystnad hos dess man kan förorsaka, för vilken skull han, så som bättre kännare av sin natur, nödgas lämna henne ibland oförnöjd och i sin längtan, och till bättre effekt därav håller sig borta eller avses, då uppväxer hos henne ett jalusi av misstankar om sin i mans riktiga förhållande, som bryr henne så länge, att fostret, med vilket hon redan kan vara efter hans tycke förnöjd med varder smittad av samma sjukdom, även

som det hellre, inte heller kan ändras med någon konstig vana efter födseln, utan måste barnet bära detta medfödda fel så som ett beständigt kännetecken och åminnelse efter sin mor i all sin livstid. När den nygifta manen lämnar sin unga hustru, så som under smekmånaden, större frihet än dess vett och conduit förmår bära, och han således nödgas den samma, efter för mycken inrotning och missbruk, ändra och korrigera, händer sig att dess välmenta uppsåt varder av henne annorlunda uttagit än jo hennes förstånd kan ursäkta, var av följer, antingen ett invärtes hat och bitterhet, eller om ändringen med större allvarsamhet angriper, en fruktan och förskräckelse, vilka båda sedan tjäna för ett beständigt arv för det emellertid burna fostret.

Till förtigande andra sinnenas rörelser, som ske så som t.ex. äro ingen ting farligare än de som ske av hastiga alliterationer av något ovanligt förekommande, antingen seende, görande eller kännande, vilket brukar lämna barnet eftertecken inte allenast till sinne och förstånd utan och på deras kroppar, så som eldsmärken, fläckar, knölar och annat ovanligt, som deras skapnad mycket förstår, helst när det sker i ansiktet och synbara ställen, detta allt är sådana medfödda fel, som barnen har större orsak att begråta än modern som alltid kan ursäkta sig för det; ty genom hennes otidiga förvett och lystnad där, som henne under sin harnde tid påkommer, måste det oskyldiga barnet lida i all sin livstid, sig och andra till vedervärdighet. Därför är intet litet angeläget, huru döttrar så väll som söner varda uppfostrade med förnuftig undervisning, såväl i det ena som andra.

Vill därför nu komma till de främsta läroregler huru en ungmor eller amma bör sköta ett barn ifrån dess första födelsestund och in till dess det kan fatta lärdom av muntlig undervisning, som vanligen pågår en 4 a 5 år ungefär, under vilken tid den angelägnaste vanan tar sitt första inträde, så till ont som gått, och består i följande:

1. När ett barn är nyss fött har det väl sina 5 utvärtes sinnen, såsom känsel, syn, hörsel, smak och lukt, men alla så Debiles eller svaga att de är som de ännu intet vore; åtminstone har dessas koncentration i hjärnan, så som värkande till något förstånd, ännu intet varit till städes och gjort någon syssla.

Och även som kroppen eller dess utvärtes sinnen är ännu helt oförmögen till någon verkan, alltså hjärnan så mycket mindre som dess subtiliga materia fortsätter in på högsta åldern, som då ännu [är] till lärdom bekväm, därför så mycket mer i sin första spädhet, i vilken ont och gott nu kan sås, så barnen, som allahanda slags frö i en nyuppgräven och ren kryddsäng, vilken om den med goda kryddor inte besås, så växer inte desto mindre ogräs till överflöd. Men när goda kryddor insås och ogräset efter hand borttryckes, så slår det inte fel att de goda senare så får överhanden, att ogräset sedermera där av måste förkvävas och förgås. Samma beskaffenheter har det sig i alla mål med de eller nä späda barnens lärdom, fast en part vill mena att det är tid nog de läras när de komma de till förstånd; det är till sej andes, vara tid nog rensa kryddsängen, sedan kryddorna varda stora.

Emellertid tar ogräset så över handen, att när det skal uppryckas, följer med dess rötter det späda fröet av den goda frukten upp med, så att det ena ruinerar det andra med sig; det är till sägandes, att när barnen för sent läras ifrån det vanda onda och till något gott, bli de antingen vällsinta eller fånga, så att med dem är lika till görandes som tvätta en morian i havet. Därför är vad jag i denna punkten ämnat säga, att den första vanan och övningen till allt gott och nyttigt bör taga sin första begynnelse ifrån första födelsedagen, och på vad sätt sådant bör ske ses av följande punkter.

2. Alldenstund det första och grövsta av de 5 utvärtes sinnen som gör livet, är Tacitus eller känseln, och det lika som ett fundament för alla de övriga sinnen, inte annorlunda än vectis i de 5 potentus mechaucis, så är nödigt att det och allra först tillbörligen skötes; det är, barnens kropp med rena och lena linnekläder hanterat. Ty annars kan lätt hända, att när den sälta som vanligen går av alla människohänder, särdeles då de äro varma, kommer på barnens späda och så gott som hudlösa kropp, förorsakar det straxt en sveda, efter som sälta är så bitter och frätande att allt järn och stål rostar där efter, utvärtes när det med varma händer varder påtagit, och när barnet en sådan sveda känner, kan det inte annat än gråta. Sammaledes när dess egen vätska gör sveda, vilket när oförståndiga mödrar eller ammor intet förstå, söka de att tysta barnet med andra medel än saken fodrar och således bruka allahanda otyg, med gungande på armarna och andra rörelser, till vilket barnet omsider där får en vana som gör större bryderi än någon står ut med att fortsätta; och så snart det inte får behålla vanan blir det ännu mer olätigt där av, och så mer det ena onda förorsakar ett annat, i fortsättningen, till dess det på något sätt varder förlorat. Därför åligger en försiktig mor eller amma ingen ting högre än hålla dess barn från för mycken otidig gråt, vilket sker, när dess renlighet, så väl som näringen intet felar. Och är det ett säkert och ofelbart tecken, att varest en barn-kammar luktar sur efter barnen, där är en lat och oduglig amma till städes, vilken inte gör rätt för bara maten, mindre någon lön, låtes gör ter som både barnen som och deras kläder varda där med skadade. Ty när barnen måste länge plockas i sin vätska, som är frätande och bitande på i deras tunnskinnade kropp, så som en mycken genomträngande sälta, så bli de där av inte allenast "kinkuga" och otåliga utan även bittra och ondskefulla, efter man vet på vad sätt alla oskälige kreaturen kan göras onda, fast de av naturen är fromma, stickas de nämligen länge och sakta i skinnen med nålar eller nässlor, då bli de så elaka man vill ha dem.

3. Det tal och känslor som en amma har med barnet första och andra året, har större konsekvens med sig än någon kan tro och tänka, som till exempel om amman är mild och kärleksfull till allehanda smådjur, så som hundar, kattor, lam etc., smeker och klappar dem, då blir barnet alldeles av samma sinne i all sin livstid och älskar alla djur så väl som folk; men tvärtom, har amman det maneret, att hon hatar och föser efter allehanda sådana djur, så blir och barnet en hatare i framtiden där av, ja med tiden tyrannisk och en blodsugare. Om amman, så som på barnets sätt, bultar och slår alla ting, så som ersättning för

något ont det tillfogat barnet, vilket maner är mycket i bruk hos otidiga ammor, dock av okunnighet, så blir samma barn benäget att slå allting, vare sig det är levande eller dött, så snart minsta ting råkar komma i olag, vilken vana hänger efter, sedan det mognare förståndet borde ändra det samma. Om amman några gånger råkar hänga på barnet eller sig själv någon grannlåt och gör därvid sådant tal och uppståndelse, så som för en vacker och behaglig ting, då retas barnet straxt till högfärd, som sedan länge nog hänger efter. Men tvärt om, blir sådant så som förhatligt förkastat eller åtminstone ansett utan behag, så får också det barnet ringa tanka om grannlåt och utvärtes högfärd. Om amman visar någon stolthet för några kläder eller grannlåt, så skall det inte behöva ske många gånger, förrän man fått barnet till samma lynne.

Summering; de små barnen är innan de ännu kunna tala, så som ett blött och varmt vax i handen som tar skepnaden av allt det de nalkas vid. Därför är det angeläget att vid den tiden mest taga barnens vana i akt.

4. Den allra första nyttiga lärdomen, som en amma bör lära sitt fosterbarn, är att ge akt på sin renlighet, vilket en förståndig amma eller mor har vett att göra, då barnet är knappt ett halvt år gammalt, var igenom den olägenheten kan undvikas, som gör mångt barn otåligt och barnkammaren illa stinkande.

5. Där finns flera än ett barn, brukar det minsta vanligen lämnas en förmån i självsvåld före de andra, dels därför att få taga ur deras händer vad de hellre haft, dels låta sig hanteras annorlunda än det större barnet tillåtes göra tillbak, med vad mer som upphov är till självsvåld och orättrådighet. Men sådant är ett stort förseende, som skadar så väl i det större som mindre. Ty så snart barnen av begynnelsen inte lär vad rättrådighet och reson är, så felar den kunskapen hos dem så länge de lever, och var igenom mången måste köpa vett med förtret och skada den tid han annars borde kunnat njuta av sitt bättre vett. Ty när rättvisan hos en människa felar, så står hon i nästa grad till ett oförnuftigt djur, och när en oförnuftig människa förlorar sin lycka, har hon ingen annan att skylla på än sin amma eller mor, som där till varit orsaken.

6. Så snart barnen bli några år äldre, höra de gärna allt vad amman säger för dem, sagor och annat tidsfördriv. Och vad sakerna då mest handla om, dit vänder de och sina sinnen så långt de kunna; som till exempel, refereras för dem om hästar, hundar, jakter, fiske, krig, älskog etc., så hänger vanligen deras håg och tankar på det som först och mest omtalas, och därför kan en förståndig amma lätt vrida barnens sinnen och tankar till vilkendera av föräldrarna det helst åstundar.

7. En del mödrar och ammor hålla det som en speciell dygd att lära sina barn att kunna berätta allt vad de hör och ser, vilket kan vara lovligt, så tillvida ingen värre konsekvens följer där av. Men om många barnsliga berättelser, så som skvaller om de saker som kunna förorsaka oreda och missförstånd emellan husfolk och andra, inte är i alla måttor nyttiga, dels för en ogrundad olåts skull,

dels för att barnen där igenom vanligen lär sig ljuga, och på lögn följer stöld och andra odygder, alltså hålls sådana lovligheter olovliga som föder odygder, så att en vis och försiktig mor bör aldrig höra, vad barnen berättar om husfolket eller andra utan hellre straffa dem därför, fast saken vore av den beskaffenheten att man gärna ville vara kunnig om det som berättas, varandes för barnen själva, när de kommer till sina fullmognare år, inte ett ringa fel, att de inte veta tiga med det som tigas bör, utan genom sin länge övade vana att yppiga i tid och otid, att de där igenom göra sig inte allenast förhatliga hos mången utan och bringa sig och andra i större vidlyftigheter än de kunnat förutse och förmoda.

8. Ibland andra svårigheter som mycket hindrar barnens späda uppfostran, är otjänlig amma och elakt tjänstfolk inte det ringaste, erfarenheten utvisar att åtskilliga barn av en mor inte alla blivit lika till sinnes och fattar maner, och när man saken nogare särskådat, har vart och ett av barnen behållit något tycke och maner av sina ammor, så att man ögonblickligen upptäckt saken vilket kommit mycket, ja mer än mycket, an på dem i vilket fall modern själv, såtillvida hon annars är bättre skickad där till, åligger att taga sig an främst uppfostringen, då det främsta är att vakta sig före, antingen oduktigt, ty lejt folk i huset, eller att barnen, så mycket möjlig är till görandes inte kommer med dem i tal och umgänge, efter som tjänstfolket är den värsta barnskämma i som i ett ärligt hushåll kan finnas, genom sådana oförnuftiga ordasätt att tala som ett ärligt öra inte behöver höra, mindre att efternämna. Och är det underligt nog och ett stort tecken på människans naturliga vanart att oförnuftigt tal och svordom det lära barnen utan hinder, utan att mana dem där till, men tvärt om, det goda, så som läsa och gudeliga ord och regler, det måste med stort besvär och ofta läras och föresägas man de det lära och kunna fatta, särdeles om de i första begynnelsen fått frihet och tillstånd av det odugliga levernet.

9. En del hålla det före, att aga barn med ris är en högnödig och nyttig sak, vilket jag inte kan neka till, om det så vida redan kommit dithän, att det inte kan bättras på annat sätt. Men sådant är tecken av försummelse vid den rätta i fostringstiden, ty barn som på de första 3 åren varda rätt och tillbörligt ansade och vanda, de behöva aldrig mer agas med ris utan låta sig mer och bättre rättas av vänliga ord och undervisningar än något straff. Och när det kommer där till att barnen inte vela låta sig rätta utan hugg och slag, då fodras större konst till god tuktan än det någonsin gjort tidigare, och vet jag för min del inte någon regel att giva där vid, att den inte behöver sina många övningar, så att denna saken kommer mycket an på en klok och försiktig far, som bäst känner barnets natur och böjelse, såtillvida det inte så snart skall kunna av hugg bli fördärvat som förbättrat. Men om jag där i något skulle råda, så vore det, att förrän en far slår sitt barn för någon odygd, måste han med all flit först söka få barnets kärlek och hjärtelag till sig, vilket inte kan ske utan särdeles stor ynnest och kärlek till barnet, vilket både måste ske med försiktighet och skänker och emellertid lika som alldeles intet märker dess fel och odygder, men allt dygdigt

i högsta måtta berömma och belöna. Och sedan barnet således gjort sig försäkrat om sin fars fullkomliga kärlek, behöver fadern inte vara allt för hastig att straffa dess odygd där på sätt som annars tyckes borde följa, utan hellre noga utforska vem som sådant har lärt, och så tillvida den samma kan bringas för en dag, är bäst visa sitt första och allvarsamma straff på den samma, vilket när barnet ser och märker, fattar det en större försyn och rädsla därför än om det själv för hastigt finge hugg därför. Och så tillvida det samma inte skulle villa göra någon ändring hos barnet, så lovas hugg när det där näst sker, och om det sedan sker måste man i sin loven inte ljuga. Dock bör en far aldrig slå sitt barn med någon ondska eller iver, utan hellre så som tvungen och helt ogärna där till, ty på det sättet försvinner inte barnets kärlek till fadern, och så vida det intet sker, så kan han med ord och lärdomar uträtta mera än med hugg och slag.

Vad mer kan vara att påminna om barn, sedan de komma att begynna sina studier, det har den lärde engländaren Locke med många flera så utförligt förklarat att det synes en förgäves möda att göra det bättre, och därför vad barnen angå, här med velat stanna.

Och följer nu mer vad en ungmor i andra saker bör observera och lära, i synnerhet först att hantera sitt tjänstfolk, som består i följande reglar: Utom det att nästan alla människor äro likasom av naturen benägna att gärna härska och råda över Andra så visar sig denna begärelsen främst hos unghustrur, som tyckt sig har vunnit en stor förmån där i att kommendera och råda över sitt tjänstfolk, brukandes under tiden detta härskande väldet så överflödigt att fast inget tillfälle gives till olåt och bannor. Måste pigan så som till att få veta att hon har en rådande fru eller matmor över sig, dansa för slängar och örfilar inte betänkandes vad skadeliga påföljder sådant har i åtskilliga mål, så som:

När en duktig piga oförskylt blir slagen och bannad till äventyrs precis för sådana ting som den snälla ungmoran själv näppeligen kunnat bättra, blir lej folket inte allenast förvärrade där av, utan det som fast värre är, att det huset som i första begynnelsen blir beryktat för de vedervärdigheter som allt lej folk gärna sky och fly, så måste samma hus och ungmor sedermera därefter dras med odugligt folk i all sin livstid eller åtminstone med större besvär söka ändra det efter hand, med större villkor än annars har behövts än vad som skett i början. Därför är det inte en ringa förmåga att anse hos berömlig hushållerska, att rätt kunna styra sitt sinne och folk med god beskedlighet och nödigt tålmod, betänkandes det, att lärdom med hugg och slag hör bestar och oförnuftiga djur till men inte förnuftiga människor. Och om så är, att man har föga bättre folk att göra med än bestar så är det mycket bättre ge dem avsked straxt med en skada än behålla dem kvar med flera, varandes ringa båtad att bemöda sina armar och händer på stockar och stenar, men fast förtretligare på ett troll som man skall lida både skam och skada, för all sin möda men fruktlöst dock.

Ett tjänstejon oavsett det är dugligt eller odugligt så måste det dock alltid njuta den utlovade lönen för den tiden det har tjänat, inte därför att för sådant så just kan vara rätt och billigt som mer för den påföljd skull, som en sådan lumpen pennings förhållande kan har med sig. Ty de onda måste man aldrig belöna med ont, att de till äventyrs inte belönar än värre tillbaka utan alltid hålla den första skadan för den lindrigaste.

Om ett tjänstejon råkar förse sig eller komma i skada för något, som till exempel kokerskan stöta foten av en kruka i köket, så brukar en del obetänkta matmödrar vara straxt färdiga med örfilar och på köpet låta henne själv betala skadan, eller åtminstone avräkna det på lönen. Men sådant är inte prov på en förnuftig hushållerska, ty vad ett tjänstejon råkar göra med våda så som i sin skyndsamhet, det samma kan och hända matmodern själv, fast hon vore ännu så snäll. Men händer det flera gånger så som av slöhet, så är det nog att hon vet det innan att hon måste betala det genom lörens avkortning. Och när det kommer där till kan man göra avräkning på lönen men när hon går ur huset bör man dock skänka henne så mycket utom sin lön som ungefär kan kompensera avkortningen, ty där med tystar man hennes klagan som kan skrämman andra där ifrån och inte desto mindre skrämman i den som kommer efter att vakta sig bättre.

När man betingar folk om vilkas duglighet man ännu intet kan vara så viss om är det bäst att betinga med dem om den knappaste lön som möjligen kan ske, vilken riktigt måste betalas oavsett de är bättre eller sämre och det precis vid årets slut. Men finner man bättre nöje av samma tjänstejon, då kunna villkoren efter hand förbättras, dock bäst att det sker på diskret i fall det torde, som under tiden händer sig bli värre eller bortskämd efter någon tid.

Det gör inte ringa till saken att locka gott och dugligt folk till sig när man hedrar dem med bröllop när saken så fodrar, var vid då är att observera att ehuru ringa samma tjänstejon kan vara och huru förnämna gäster man helst kan har så bör bruden och brudgummen då särdeles hedras med främsta rummet och andra tecken vilket gör mång-faldigt mer till saken än allt annat, efter det går sådant folk mäktat hårt till hjärtat att på sin heders dag blir föraktad, som ibland brukar hända, kunnandes förnuftigt husbondfolk och dess gäster till ingen pricka komma på sin heder till korta, om de lämna det ringa brudfolket ett rum som inte överträffar deras, var de helst sitta ty personen hedrar rummet men aldrig rummet person.

En klok och försiktig matmor bör aldrig inlåta sig i någon förtrolighet med sina pigor, ty det går hennes heder och respekt för när; inte heller visa sig dryg och högfärdig över dem, ty där med förvärvar hon ingenting annat än åtlöje och förakt; men vara beskedlig och from och rätta deras fel med saktmodigt tilltal ty det förskaffar respekt och kärlek och när det är vunnit har man det främsta vad man av ett tjänstejon kan vänta.

När något i huset råkar komma ur vägen bruka en part av hastig oförsiktighet beskylla sitt folk för tjuv vilket har den skadligaste påföljd som man i sådant mål kan veta särdeles om någon viss i synnerhet blir beskylld. Ty så vida ingen med skäl kan eller vill kännas vid det namnet att vara tjuv, oavsett han kan vara skyldig eller inte, så söker var och en hellre sin renhet att hävda med ord och svordom än bemöda sig där om att söka det förkomna till rätta igen, efter de förmena där igenom komma i än fastare misstanka har stulet det samma. Annars om en i synnerhet blir beskylld så kunna de andra på samma räkning stjäla på dess hals med mer som en sådan beskyllning kan förorsaka. Därför bör en försiktig matmor vara sparsam med ohövlige beskyllningar, utan hellre låta det komma an där på, att om de inte söker igen vad som är bortkommit, så måste deras lön stå inne. Dock måste man veta med vad fog och detta kan ty under tiden kan matmodern själv närmare eller barn vara vållande i sådana fel.

Till att förtala sitt tjänstfolk för andra, fast de kunna vara skyldiga, eller banna dem i andras närvara, är sällan nyttigt utan hur elaka de helst kunna vara så är det bättre att berömma än lasta dem för andra eller åtminstone sej varken ont eller gott om dem, ty man har med sådant förtal ingen ting annat vunnet än gjort det elaka folket än värre, och den som förtal hört tör så snart fägna sig där över som misshaga och fast han misshagade, så uträttas dock ingenting mer där med till folkets förbättring. Det brukar hållas för en nyttig sak att bringa lej folket sig emellan till oenighet och missförstånd, att där igenom inte allenast få veta vad som passerat hos dem i husbondens och matmoderns frånvaro utan och fruktan för vad andra att göra annat än loligt och ärligt är. Men så har dock erfarenheten utvisat stor missreda där vid, i så måtto att när den ena skvallrat sanningen på den andra och den andra intet fått straxt tillfälle att revanschera sig på lika sätt har skamlösa lögnare blivit uppdiktade som gjort ett oheligt alarm med svordom och andra galna otyck vilket för barn och ärligt folks öron varit helt oanständigt att höra och märker. Därför har jag intet kunnat gilla oenighet bland lekfolket, utan håller före vara mycket bättre att matmor själv ser dem dagligen på fingren och att försöka otrohets tecken som denna saken förnämligast syftar uppå så kan det lättlig ske på annat sätt som jag här för sina orsaker skull intet vill nämna. När man antager nytt lekfolk har man några vissa kännetecken att observera om deras duglig- och oduglighet, som intet så alltid brukar slå fel, nämligen de som stå och se under lugg eller musken man kallar och blinka upp någon gång, istället se annorstädes bort när man talar med dem; dessa håller man före intet vara bra inte heller de som hastigt klipper med ögonen och ofta visar fram tungan. De i maten långsamma, jämväll i tal och svar är inte heller något särdeles duglighets tecken, till förtigande några kännetecken i själva ansiktet som de gamla filosoferna observerat och här ständigt är att nämna för sina orsaker skull. Här kunde någon göra inkast och säga: Alldenstund människorna bära märken i sina ansikten var till de äro så som av naturen benägna, så är då uppfostringen till ändring där av förgäves? Så svaras där på:

Så vida alla människor äro Adam och Evas barn så som av enahanda föräldrar, så borde följa att de och alla borde vara lika. Men efter det nu intet är skett, så frochas orsaken där till? Efter fysikaliskt sätt att svara så finner man inga andra och närmare orsaker än dessa, alldenstund förfarenheten utvisat på vad sätt en del av de oförnuftiga djuren råka på vansläktning; som till exempel om en kalv ligger i ett trångt bås, blir kalven inte allenast vanskaplig utan och hel ond och blänger ut ögonen. Däremot, om man sätter allahanda djur i ett mörkt rum och sticker på dem med syl eller nålar som oftast då bli de helt galna till sinnes etc. Därför vill man så sluta, att under tiden modern går med barnet och genom sitt otidiga förhållande så som ovan vid en ny sedighet tillbringar barnet någon smärta eller annat tillfälle, så får det straxt kännetecken där av i livstiden; som till exempel: Alldenstund man har upptäckt, att till de människor som har intryckta ansikten äro vanligen rätt onda eller och helt försagda så sluter man det, att när huvudskålen i barnskallen var ännu så blöt som hinnan på ägget eller litet stadigare, då har det på något obekant sätt blivit utvärtes påtryckt och där av fått en annan form än annars ärat var och som en sådan tryckning inte kunnat avlöpa utan barnets smärta, så har, som naturen sig visar först ett spår till ondskan sig itänd, men om för länge eller svårt där med blivit fortsatt har det i rädsla blivit förvandlat. Ty man vet att de modiga tuppar som huggas har bägge i begynnelsen lika mod men senare när en ger upp, faller han modet tjika med krafterna och blir helt rädd och försagd. Detta är så korteligen om lindebarnens hanterande och observerande.

Följer nu mer om döttrars uppfostring.

Den lärde Locke har väl vackert talat om gossar och dess studier. Men som han intet så särdeles berör om flickor vill jag trots att det är mig ännu obekant vem där om skrivit säga mina oförgrifliga tankar där vid, och ifall någon har det bättre och fullkomnigare så återkallar jag gärna vad jag således fruktlöst har skrivit här.

1. Så mycket kvinnokönet är av en lenare och blödigare natur till kropp och sinne än mankönet, så mycket är dess uppfostring till dygd där lättare allenast inte rätta tiden och metoden där till tages i akt och observeras, ty vad tiden angår, så måste, som hellre sades, de första 3 åren näst efter födseln vara de främsta och vad metoden vidkommer så är en duktig amma där till högnödig så tillvida modern

2. Den som sig själv ej mödan vill taga på. Men är både amma och mor beskedliga och dygdiga och vilja anlägga sin möda och flit där efter så kan inte annat följa än duktiga och sediga barn, särdeles när de i dygd och ärbarhet framgent fortsätta, vilket kommer mest an på moderns duktighet och flit. Men för ungmödrar som själva inte blir så alldeles väl förnuftig och med flit otuktade och således har svårt att lära sina barn något bättre ty utom det hon lärt själv, tjänar följande regler och observationer till någorlunda rättelse.

3. Det har den sällsamma naturen lämnat oss människor så väl som alla oförnuftiga djur, två stridiga känslor, som gör all den åtskillnad som emellan ont och gott kan nämnas och anses, nämligen fromhet och ondska, kommer först, den hellre sitt upphov av kärlek så som rätta källan till alltings uppkomst i värden men den senare av hat så som alltings förstöring till undergång igen. Dessa två bäckar med sina källådror äro nu de främsta som till hela uppfostrings verkets angripande bör observeras och tagas i akt, nämligen i så måtto att man för allting låter de små barnen aldrig annat förstå än allt vad som kärligt och behagligt är till vilken ända man först och främst bör så laga, att dem inte någon smärta tillfogas var igenom ondskan förmeras, vilket förnämligast består, som hellre sades, i renlighet och näring. Sedan, att man med ett glatt och kärligt lynne ofta uppmärksammar dem, så att de tydligt märka åtskillnaden emellan morskärlek och annat folks kärlek. Ty så snart barnen fattat en rätt och behörig kärleks tanka för sina föräldrar då är den första och främsta delen av uppfostringsverket vunnen; ity att ett ord av den de älskar gäller då mycket mer än hugg och slag av den de inte älskar.

4. Så länge döttrarna ännu är små bör de inte få smak av något annat umgänge än där inte moderns eller en beskedlig hustrus öron allti kan vara till och höra vad som talas dock bäst att man vaktar dem för lej folkets och annat löst folks tal som kryddsängen från svinmållafrö såtillvida man inte desto mer är försäkrat om folkets duktighet och förnuftiga hövlighet.

5. Allehanda slags kroppsrörelse samt tal som inte är med något oanständigt ordasätt beblandat, böra barnen efterlåtas efter sådant befrämjar deras hälsa och förstånd, oaktat begynnelsen är barnslig. Men om minsta tecken av odygd där ibland förmärkes antingen med oanständiga seder så som grina, spotta på var andra etc. eller med ord så som skällsord, eder etc., visar de innan straxt så som att utrota ett gift och förhindra, och det inte allenast med näfsande hos barnen själva, utan fast mer efterfråga upphovsmannen till sådan som den lärdom som i barnens åsyn bör utan förskoning straffas.

6. Bör barnen, varken i ungdomen eller då de komma till sina mognare i år aldrig vara efterlåtet att banna och tilltala tjänstfolket och än mindre varandra med något ovettt tilltala utan med all hövlighet och vänlighet så med dem som inbördes omgås; ty annars kan lätt hända att en ovetting bland lintefolket ger vid tillfälle barnen sådana ohövvisa ord och svar ja oförnuftiga åthävor som ett dygdigt barn aldrig borde se och märka vara till. Ty utom det att barnen där igenom lätt kunna bli föranlåtna och förledda till samma otukt samt lära sig svärja och bli till sinnes ondskefulla så har ett sådant ställe där ovettiga barn finns svårt efter att få gott och dugligt tjänstefolk. Ty det första som ett tjänstejon frågar efter särdeles pigor, så är det: 1. om det huset inte brukar betala lönen riktigt vid årets slut. 2. om där är elaka barn. 3. om husbonde och matmor låta illa och slår sitt folk. 4. vilken kosthållning där vankas.

Och om något av dessa omtalas heter det: Gud bevara mig dän; och när alla dugliga säga så då måste de odugliga åtnjutas till större nackdel.

7. Så snart behörig ålder och förstånd tilltager, måste en liten stund om dagen avsättas till deras information i bok samt andra gudeliga övningar med läsande till och från bords samt morgon och kväll vilket bör ske med simpelt föreläsande till dess de kunna varandes för flickor inte så angeläget om de inte så fort, efter de inte har så vidlyftiga studier att genomgå som gossar. Så emellertid är den främsta flicksyslan att leka med sina dockor men de som där till alldeles ingen lust har är tecken till något extra ordinert sinne eller håg till annat som under tiden kvinnkönet inte alltid så väl brukar anstå. Ty allt vad som har sitt ursprung av kärlek hos barnen, det är älskvärt men tvärt om varest kärleken är förtryckt och annat ogräs är i ställe där kan den rätta naturen inte ha sitt vanliga lopp.

8. En del oförsiktiga mödrar håller det för en högst angelägen sak att inplantera stora inbillningar i sina döttrar, beskrivandes för dem av vilken hög släkt och stämma de är samt hur deras blod är ädlare och bättre än annat folks blod och med vilken förmögenheter och anseende dess far sitter med vad mera som gör de unga flickor jäsande att de tror sig vara de enda rar gudinnor som finnas på jorden; ja är de sköna till ansiktet på köpet då fins ingen deras like. Emellertid blir första dygdeprovet att förtala och lägga lyte på alla människor, så som avskrap för dem. Och om någon ungskarl visar dem hövlighet utropa de honom straxt för friare och efter få anses då av det värde så fattas inte förråd av allahanda speglosor och försmädliga lyten som den oförskylt för sin hövlighets skull då måste kännas vid utan att få eller kunna försvara sig ett ord, det han aldrig varit sinat att fria. Detta säger jag är inga ovanliga saker, och därför lär den förtjäna ringa tack som där på klandrar. Men som jag tryggar mig där vid att den större hopen är av större förstånd än gillar dess odygder, så vågar jag säga mina tankar så mycket friare, nämligen att sådana maner och seder hövas intet dem som vilja bära namnet dygd, förstånd och ärbart väsen. Här tycks vår författare vara något för sträng, som vill klandra och neka mödrarna sätta ambition i sina barn, särdeles när de är av adel och hög härkomst. Ty på vad sätt skulle det gamla adliga blodet annars kunna upptäckas, efter det ligger i livet fördolt, om det inte sker med sådana höga och förnäma åthävor som det adliga blodet fodrar och anstår, annars kan det lätt hända det blev misstag bland den oädla hopen?

9. Det finns också mödrar som låter sig tycka har anlagt en god grund till sina döttrars duktigheter, när de kunna bringa dem till allehanda värtaligheter och att snabbt och utan långt betänkande kunna svara på alla ord som tilltalas dem, vilket jag också håller i sitt goda värde, allenast det inte sker på det sätt som annars för mycket allment praktiseras: att när någon diskussion och tal bland sysslorna och goda vänner skall företagas, ges nästan ingen annan och viktigare materia att tillgå, än att tala om annat folk om deras klädbonat, växt, tal och

duktigheter, om deras förmögenheter, fattigdom, tjänst, hög- och ringhet, om deras meriter, hastiga framsteg med vad mer, som kan ge tal och diskussion nog, och när den ena släppes så tages en annan vid, och kan då där med förnötas några timar med idel samtal om andra. Sedan är och denna väl- taligheten mycket i bruk och i beröm att kunna färdigt finna på fyndiga gensvar med pikar och repliker, och vad i själva orden inte noggsamt kan inrymmas det måste ske med känslor och miner, så som munnens vridande, näsans snörpande, pannans rynkande, ögonens sneglande, tungans visande och hela kroppens kråmande. Och så tillvida två personer komma i olika beröm, som dock är av enahanda seder och kvaliteter, så skall vad hos den ena blir kallat duktighet, väl- talighet, hövlighet, alvarsamhet, aktsamhet etc. det blir hos en annan kallat vurmeri, skrävleri, flathet, trumpenhet, snålhet etc., så att var och en blir avmälad med sådana färger och sken som känslan för honom är. Sådana väl- taligheter, ehuru de kunna vara med närvarande tiders modeenliga, och för fantaster hållna som där på klandrar, så understår jag mig dock att säga, att så tillvida ingen annan tjänligare materia kan givas att tala om, kan ett tyst stillatigande för ett ärbart öra vara mycket angenämare, åtminstone förorsakar det intet de olägenheter som mången för sin hastiga och kitsliga tunga skull har med för sen eftertänksamhet måst undergå och ångra. Jag vill intet nämna dem som med sina lösaktiga tal och ohövlige skämt noggsamt utvisar vad kvinnor de äro, inte heller de som oftast föra oförnuftiga ord och stygga eder på tungan, vilka är avstängda så långt ifrån förnuftets sederegler, att de bland dem som vilja bära namn av väl- talighet knappast kan ha något rum. Men eko som Gud och lyckan beskär den förmån att vara född av en gudfruktig mor och av duktiga föräldrar uppfostrad, lär skatta sin väl- talighet behagligast där i, att föra sådana diskussioner och tal som ingen till minsta fläck rör men fast hellre det som kan gagna och tjäna var andra till upplysning i sina förevarande sysslor och göromål som tider och tillfällen kan ge anledning till, som till exempel: Den ena talar om sina broderingar, knypplingar, virkningar etc., den andra om sina hushållsaker med mälta, brygga, bränna, baka, koka etc., den tredje om allehanda boskapskötsel med höns, kalkoner, gäss, ankor, kycklingar etc., den fjärde om sina kryddsängar, planteringar och så vidare, vilket som detta allt kan ge materia nog att tala om och tjänar till inbördes lärdomar för ärliga och berömliga husmödrar, så borde detta framför annat räknas för största och bästa elokvensen. Men tyvärr varest allt annat kommit till osed och fördärv, där måste och detta ha sitt rum med.

10. En del mödrar ser det som angeläget att informera sina döttrar vad de själva har lärt av sina föräldrar, som att kunna göra allehanda förställningar med ansikte och kropp så som under sken av vänliga och manerlige miner, lynnen och åthävor, som kan visa ett behag i umgänge eller åtminstone där med fördröja den invärtes naturens felaktigheter, så som att överhölja vreden med ett löje, förakt med omtanke, girighet med frikostighet i tal, avund med undsamhet i ord, lösaktighet med kyskhet, och så vidare, vilket utvärtes ger anseende till en sådan änglarenhet i alla dygder, att den som inte är desto bättre kännare av naturen och konsten, kan där i lätt bli bedragen, som så många

blivit bedragna. Dessa konstgrep, att förställa sig och dölja och förhöja de onda medfödda laster och fel, är väl en sak som står så alldeles till förkasta, om vanartigheterna där med kunde och lida något undertryck, men så vida det sällan sker, så kan detta räknas under samma sken, så som alla andra olovliga bedrägerier som tjäna till egen fördel och andras stora skada och fördärv: ty en man som råkat för ett troll igenom detta bedrägeri, skulle gärna önska han blivit bedragen på något annat lindrigare sätt, som mindre hängt efter i längden än detta, fast det varit till en ansenlig stor penningssumma. Men för dem som är någorlunda kännare av naturens och konstens förmåner, så är med dessa föreställningar så beskaffat, som när två narrar kommer på en komediteater, av vilka den ena är en tok både till naturen och konsten och den andra däremot en vis och klok narr på bägge sätten. Så ofta den tokiga narren gör några sällsamma och ovanliga upptåg, då ler hela den gemena hopen av åskådare och har av honom sitt nöje, men den visa och förståndiga kunna intet tvinga att le där åt, efter det i sig själv är så osmakeligt, att de snarare skulle kunna gråta däråt än förnöjas. Tvärt om, kommer den visa narren fram med nya infall, då förnöjer sig de lärda där av, men den gemena hopen finner alldeles intet nöje eller löje där vid. Just samma beskaffenhet har det med föreställningar och deras kännare.

11. Ehuru väl jag kunde ha stort fog att något klandra på dem, som inte allenast själva utan och lära sina barn att vara flyktiga och spöka sig och dem ut med allehanda nya moden på kläder, dock som det är svårt och nog oanständigt att i ett lag allena le varest alla andra gråta, ty heter det som ordspråket lyder, den som vill vara med och äta med ulvar han måtte och kunna tjuta med dem när det behövs, ty annars torde han bli riven och uppäten. Men så kan man dock lätt upptäcka vilka som är rätta älskare av högfärd och de som tvingas att spöka efter andra, och det vanligen där i, att vad som hos den ena inte har långt stånd i sänder utan nya föränderligheter, det kan den andra låta i det längsta passera utan ändringar, så att ärbara kvinnor inte gärna ändra sina moden ibland de första. Vad mer kunde vara att anföra några andra och flera hemseder bland dessa tiders frimmar, så nödgas jag därmed hålla inne, efter som det inte är möjligt att den enas tycke och mistycke kan träffa lika med den andras, utan allt vad som kommit i vana och mode det håller sig större delen vid, utan mer reson och eftertanka om det kan vara rätt eller gålet, men tar det för regel och rättesnöre vad myckenheten gör, på det man intet må komma under sken av en vurm, som följer sitt eget huvud, fast det i sig själv vore bättre och berömligt nog. Nu vill man komma till de främsta hussysslor som en unghustru måste kunna, inte därför att hon skall utföra dem med egna händer, utan som ordspråket lyder, den som skall fösa en anan han måst själv löpa, det är att undervisa sitt ovana tjänstfolk som vanligen är dummare att fatta och lära än bättre folk.

Läroreglor huru en ungmohr bör skjöta sitt tjänstefolk

Man säger i allmänna ordspråk:

Den oerfarne möter många svårigheter.
Ingen olycka som man inte själv bidrar till.
Av skadan blir man vis och inte rik.
Lycklig den som får lära av andras skada.
Ingen är född med försiktighet.
Ingen lärdom bör uppfattas som liten.
Små lärdomar är också lärdomar osv.

Första påpekandet, om tjänstefolk:

Det kan man konstatera är att nästan hos merparten av nygifna ungfruar kan man märka att så snart de får den friheten att få råda över andra, såsom tjänstefolk, gör de det mer av det naturliga begäret att härska och kommendera och därmed visa sin makt och förmån, än med den försiktighet och varsamhet som med högsta nödvändighet fodras. inte komma ihåg vilken skadlig konsekvens det har med tiden precis som att släppa den ene och hålla den andre.

Nej min vackre ungfru, om ni behagar tro på mej som inte bara själv varit i andras tjänst i 20 år utan också avlönat en hushållare över 20 år och haft många under mej, så skall ni få veta vilket grannliga arbete det är att sköta och hantera tjänstefolk. Ty genom dem kan ett väl inrättat hushåll ha ett bra bestånd i längden och genom dem kan det även gå i kvav vilket man oftast själv är skuld till fast det efteråt skall heta att man varit olycklig på grund av elakt tjänstefolk. Ingen människa är varken så god eller så elak att hon inte genom vissa maner kan både förbättras eller försämrats. Jag vill inte räkna upp det hundratal [skalkstycken] som ett illasinnat tjänstejon kan skada och fördärva sitt husbondfolk med utan att de märker något härav. Men jag vill hellre som en god vän råda till de grepp och maner varigenom det mest illasinnade elakt tjänstefolk kan förorsakas, kan stå att hindra och avböja, och detta med följande korta regler.

1. Man säger i ordspråket att man inte kan se inom en person längre än till tänderna. Dock är de gamlas fysionomiska regler helt att förkasta. Så att man av människors ansikten någorlunda kan se varåt de av naturen är böjda till och som det enkla tjänstefolket som inte med utbildning eller andra seder är så uppfostrade att de ifrån sin naturliga rätt går mycket långt, så anser jag att det inte är alldeles fel att när man anställer en dräng eller piga, att man betraktar deras ansiktsdrag och uppsyn varvid jag till fullo borde dela med mej av de viktigaste reglerna. För att nu ingen till äventyrs skulle misstycka härom skall jag bara ge en allmän regel om detta, nämligen att det ansikte som innehåller särskilt mycket drag och form som är så ovanliga att var och en kan måla av ansiktet med krita på väggen, hos detta måste man också vänta något extra till

sinne och affekter, men ju mindre kännbar ju mer kan man anse det för ett eftertraktansvärt sinne.

Den serdeles sijr uth till ansicht och kropp
om den så göres sällan hopp.
En skapnad utan meen och feel
hon ähr och till sistt sinne hel.

2. En tjänare som inte tidigare har tjänat, kan man vänta sig mera besvär av för dennes lärdoms skull, dock kan denne under tiden vara något bättre och säkrare, än de som springer mellan byarna helt utan tjänst. Därför skall man när man anställer ett tjänstehjon alltid fodra det avskedspass han eller hon fått av den denne sist tjänade varvid följande är att observera:

1. Är det ett slätstruket betyg, utan särskilt beröm eller rekommendation. Tjänst på bara ett år utan någon särskild orsak till att den avslutats.

2. Bra och berömmert folk som skrivit avskedspasset, så är detta ett tecken på att detta tjänstehjonet inte är speciellt dugligt.

Den tiensten ömsar huarie åhr
han nepelig utav dygd består.

3. Vid anställningen provar man vanligen tjänstehjonet med en måltid. Ty är denne snabb i tuggandet och äter måltiden snabbt kan man nästan ta detta som ett säkert tecken att vara snabb och rask i sina sysslor, men om han tvärtom sitter länge och sölar måste man vänta sig motsatsen.

Den långsam ähr att blifva mätt
han gör sin sysla på lijka sätt.

4. Tjänstefolk som talar och svarar mera än det efterfrågas av dem är ett tecken på skvallerbytta som har mycket i munnen och litet av ullen. Sådant folk kan oftast förorsaka mycket villervallor och bryderier.

Den mycket har til mun och läpp
han tienar bäst till säck och kiäpp
men tyst beskedlig i svar och tahl
dhen havver ett fast better vahl.

5. Erfarenheten har givit vid hand att det tjänstefolk som har sina fattiga och torftiga anhöriga i närheten, dom brukar med tiden låta sig förledas och bedras till stöld och otrohet. För den skull ser man gärna till att så gott det går få folk från någon långväga ort, endast då man kan vara förvissad om det samma om något skulle gå galet som otrohet eller annat, vilket av deras bördsbrev som utgivits av prästerskapet bäst kan prövas och försäkras.

Att taa i tienst tiggareslächt
det ähr av alt den största Defekt.

Detta är nu i korthet vad man bör observera hos själva tjänstefolket. Här följer nu vidare med vilken försiktighet de skall hanteras, om man inte skall få två skador på en gång. Först av allt skall man inte vänta sig eller kräva någon fullkomlighet av sitt tjänstefolk, ty så snart det sker så får man bryderi så länge man lever och om man då vinner det man sökt är mer en lycka än en konst. När det märks att en piga eller dräng gärna vill tjäna för nöjet men råkar utan att vilja det gör något galet så måste det med tålmod rättas till och göras som en part i hastighet brukar göra, nämligen om en piga i hastigheten råkar stöta foten emot en lerkruka i köket får hon inte bara örfilar omedelbart utan måste betala krukans till på köpet. Sådant och liknande är den största oförsiktighet som man kan få göra, ty för en simpel lerkrukans skull kan man göra så mycket att tjänaren inte bara gör större skada med flit i lönnedom utan också kan föra med sig att man sedan allt framigenom måste nappas med elakt folk, genom det att när de dugliga inte vill dit i tjänst, måste man taga de som blir över så gott som man kan få, vilka sedan i längden betala krukfoten dyrt nog. Därför skall man när någon skada av förseende sker måste man första gången inskränka sig till blotta förmaningen för att akta sig bättre en anan gång. Men i de fall det sker oftare kan man gärna skrämmas genom att det måste betalas, speciellt om det sker flera gånger. Då det kommer till att lönen skall utbetalas kan man räkna av en skälig summa. Men om hon går ur huset måste man skänka henne det tillbaka, annars kan man istället efterskänka skulden om hon slutar så att hon inte på det sättet har förlorat sin lön.

Den större skada eij havva vill
måste giffva den mindre till.

2. När man råkar för ett troll som inget gott duger, är helt det säkraste medlet att ju förr ju hellre släppa det bort och taga ett annat i stället, men som man sällan träffar något dugligt slag i olaga tid, så kan väl hända att man med ombytet blir lätt mer eller mindre besviken, åtminstone är det en stor olägenhet att ofta byta folk. För den skull så frampt nöden fodrar inte desto hårdare, är det bättre att behålla det onda man har, än till äventyrs råka för ett värre. Och för den tiden hon har tjänat illa eller väl måste hon i alla fall få sin fulla lön för konsekvensens skull, ty tjänstefolket göra som barnen, nämligen de klagar att de fått hugg men säger där boos inget orsaken. Den dugligare folk ha vill, måste ge lönen till, ty annars lätt hända kan man har därför både skada och skam.

3. För ovannämnda orsak skull är det bäst att alltid lova en liten och ringa lön, och den riktigt betala, vad hon den förtjänar eller inget. Men den som tjänar väl och till gott nöje kan man antingen föröka lönen på de fler åren, eller det som

bättre är skänka dem något på köpet vid årets slut, ty där med gör man tvenne effekter för en att få gott folk.

En lijten löön i rättan tijd ällir
bättre än stor den dhe eij sijr.

4. Den som en gång träffat tjänstefolk som man någorlunda kan vara belåten med, är det bäst så hantera att den vill bli stadig, ty vilken skada olägenhet och äventyr det är att ofta ömsa folk kan ingen sig inbilla utom den som det verkligen försökt. Och på det man må skaffa sig det vitsord som har den värkan med sig att gått folk gärna vill dit och tjäna och erbjuda sig själva i rättan tid, så är högst nödigt visa något prov på sin benägenhet antingen att befordra någon till bättre tjänst och lägenhet eller åtminstone göra vackert bröllop, varvid noga måste observeras att sådant sker med hedersam vördnad oaktat man kunde ha annat i sinnet. Ty märker de det ringaste förakt ibland sina förnämre anhöriga som vanligen brukar ske, så gäller dem det samma tusenfalt mer än kan förbättras av den tjänst som dem där med sker, så att det vore dem mycket kärare ibland att man helt och hållet låte bli.

En tuungen heder med föracht
behöfver ingen ståt och pracht,
men den som enom hedra vill
han måste lägga villian till.

5. I anledning av det missbruk som utövas av ena parten och förtala sitt tjänstefolk för andra främmande människor som ser och hör detta, finner jag det nödvändigt att göra denna anmärkning då de på inget sätt kan hjälpa eller ändra på något sätt utan folket blir mer fientliga och arga där av. Därför är det mycket oförsiktigt och man gör stor skada att göra på det viset. Istället kan man snarare berömma sitt folk för andra än förtala och när de hör detta kommer de att sträva efter att göra berömmet till en sanning.

Att bettra ont med hälften värre
gagnar huarken tienare eller herre
men när man hårda penslar blöta vill
måste man bruka ollia der till.

6. det har erfarenhet snarare än förnuftet visat att ju mer man har misstrott sitt folk för tjuvnad och otrohet ju benägnare har de varit till att stjäla, medan tvärtom ju mer de varit trodda ju mer har de ansträngt dig till att visa trofasthet istället. för den skull vill jag inte vill råda någon till att tro att inte tiden och tillfället och dåligt sällskap kan få den påbörjade troheten att fördärvas. därför är det bäst att man döljer det bästa man kan så inte tjänstefolket märker något. Men om det skulle hända, att någonting kommer bort så bör man inte, oavsett

att man uppenbart förstår att det skulle vara stulet, tro att det är stulet och än mindre beskylla någon för det utan man säger till dem att söka efter det så som efter en sak som lätt kan komma bort. Vid denna sökning kan man lätt se vad som sker med flit och vilja eller med allvar.[pro forma] Det är viktigt att inte beskylla någon att vara tjuv, ty innan någon känns vid det namnet så har vederbörande kastat föremålet i sjön. Men så länge denne är kvar så måste han eller hon ha oro inför sökningen och därmed bli skrämmd så att när han inte vill söka mer kommer han att bli beskylld som tjuv och betala det som stulits. På detta sätt kan man snabbast få igen det som husfolket har stulit och därefter kan bli mer försiktig och i alla fall tro vad man vill.

Den som för tjuv beskylla vill
han måste haa bevis der till
ty elliest låtelig hända kan
han har der av förtert och skam

7. Den som har ett stort hushåll samt mycket husgeråd i dagligt bruk, såsom kläder, kärl etc. han gör säkrast i att var och en av betjänterna ansvarar för sina speciella. Och när det är så att sakerna kan vara av större eller mindre värde eller också kan det finnas mer eller mindre fara att använda föremålen, så bör även lönerna vara proportionerliga med detta. Ty annars kan det lätt hända att om ett föremål kommer bort vore hela dennes lön borta vilket så snart det sker har man mindre säkerhet om det övriga eftersom den som har mist allt sitt är mindre bekymrad av det han har hand om än den som har något han kan mista.

Den redhan mist huadh honom bör
han bryr sig föga huadh han gör

Detta är det viktigaste angående tjänstefolk.

Här följer nu vidare om den unga fruns eller moderns eget förhållande. Så som man märkt hur som många barnsliga fel som följer med de unga och nästan alltid för tidigt gifta jungfrur i deras äkta stånd som helt med tiden kan rättas till och läras med hjälp av en förnuftig äkta man. Men när det nu inte är alla förunnat att få en sådan man som snabbt förstår saker själv eller märker dessa fel, ty kärleken överskuggar allt, så har jag vad det gäller dessa naturliga ting velat peka på de viktigaste. Men moral understår jag mej inte att lära ut till någon, inte heller torde min lärdom härom tagas emot som något som gäller. I denna första punkten skulle följa en beskrivning av några naturliga ting, men eftersom detta kanske inte lämpar sig för de flesta människor så följer endast denna lärdomsvers:

Att öfva kierlek på lofligt sätt
det ähr hos ächta folk helt rätt
men alt för mycket, och så merk
en orsak uthi benen värk
det kan och läterlig henda så
han torde snart i gravven stå

Här borde jag helt tige om en lärdom som jag väntar mer åtlöje än tack för. Men eftersom jag tyckt mej märka hur mycket fel och olägenhet detta skapat hos dem som antingen förbiseende eller av förakt för det fullföljt sina naturliga begär, vid fel tidpunkt, så kan kanske denna påminnelse uppskattas av några. En ung och nygift man kan inte utan upplysning lära sig vilka naturliga krämpor kvinnokönet har under vissa tider. Han måste akta sig för kärleksvärk medan en sådan krämpa uppstår. Detta gäller även en tid innan som en tid efter. Ty förutom att han själv kan löpa en viss risk, så är den viktigaste orsaken tanken på välskapta och hälsosamma foster med allt annat vad hon själv måste akta sig för och inte lämpar sig att nämna här.

Den blint sin lust föllia vill
och inte frågar tijden till
ähr värre än som creatur
som veta tijd av sin natur

Item

Ett alstrat barn i oren qued
kan bli till skapnad lätlig leed
samt andra feehl till helsa och kropp
som gir om lifzlängd ringa hopp.

De unga mödrar som ännu är lättare på foten än den nykomna börden hinner hålla tillbaka, bör veta att en stadig och mindre rörelse är inte skadlig för dem men att rasa ut som de varit vana under uppväxtåren, går inte alls an, utan de måste akta sig och bete sig som om dom bar ett glass under förklädet. Det lämpar sig inte heller för dem att ligga eller sitta för mycket, inte heller att sova, men att dagligen stöka i köket med hushållsuppgifter är både henne och fostret det allra bästa och hälsosammaste.

En nyttig cur för helsan ähr
att haa till syslor stort begier
och daglig röra hand och foot
att inget stötes dem emot,
i synerhet nu ungmohr vår
som uppå tunga foten går.

En medelmåttig rörelse om dagen är tillräckligt och som sagts mycket nyttig för hälsan. men dock så räknas mycket mer ett glatt humör till sundhet och hälsa.

Detta är en sak som fodrar mycket mer än lycka än konsten att värva. Dock är många fåfänga, speciellt hos nygifta, som de som i oträngt mål bekymrar så som hur de skall kunna anförä sin stat på lika sätt som andra och ländge setat i bo. Hur de antingen förökar sin ärvda egendom eller använder den till ståt och anseende och anlägg, viket är sorger som naturens svagheter för med sig och som med förnuft borde och kunde övervinnas endast en kan vara herre över sina naturliga känslor Och när detta sker kan många vara onödiga sorger undvikas, som är högst skadlega är hälsan speciellt hos de unga fruarna och mödrarna, vilka annars inte bara skadar sig själva mycket, utan desto mer sina foster som med lätthet med tiden kan få ett fel av samma sjuka till melankoli eller andra svagheter. Orsaken härtill är att en bekymmersam människa mister snabbt sin aptit för mat och när den fattas, försvagas magen som annars är hela kroppens verkstad till föda och hälsa. Men att melankoliker äter för mycket är inte desto mindre en defekt och sjuka i magen än den som äter för lite.

Ett sunt förnuft och nöjsamhet
kan sällan röras av förtreet
av sorger eller andra feehl
enär man har beskieeden dehel.
Men om det anorlunda skiehr
ett siukt förstånd man der av ser
som lätekig skadha kan
så barn som mohr , ia sielfva man.

Det är ett allmänt fel hos större delen av mänskligheten som ungmödrar särskilt skadar nämligen skräck och förundran till olika ovanliga ting, som inte bara lite kan skada ett foster i Moderlivet på åtskilliga sätt vilket det finns många exempel på om kroppens ökända märken som härrör till sinnesrörelser och känslor. Men eftersom det är en så bekant sak att alla bönder vet om den, så anser jag det vara fullt tillräckligt att endast påminna om och varna för detta. Men för att förstärka effekten vill jag berätta några historier om hustrur som varit ovarsamma och fått se våreld och pågrund av detta lämnat eldsmärken på sina barn men nu på ett annat ställe.

TILL VÄLMENT TIENST LEMNAD AV

COMERCERÅDET

CHRISTOFF. POLHEM

Källor:

Lycnos Bibliotek 10:4 Uppsala 1954

Nordisk fam. bok 1932

Cajsa Wargs kokbok, IBA Uddevalla 1969

1:a utgåvan tryckt i 50 numrerade exemplar 1997

2:a utökade utgåvan tryckt i 250 exemplar 2000

Nätupplaga 2011

ISBN 91 - 630 - 8917 - 3

© copyright 2000, 2011

Peter Thorby

Stjärnsund

Kopiering är fritt med uppgivande av källan