

FATABUREN 1972



fataburen

Nordiska museets och Skansens årsbok 1972

Redaktion: Christian Axel-Nilsson · Nils Erik Bæhrendtz ·

Sam Owen Jansson · Skans Torsten Nilsson

Layout: Torsten Stååf

Tryck: Tryckeribolaget Ivar Hæggström AB 1972

ISBN 91 7108 057 0

Omslagets färgplansch återger Julius Kronbergs porträtt av Artur Hazelius.
Det är i Nordiska museets ägo.

Mathållningen 1970

Ett exempel på Nordiska museets aktuella frågelistverksamhet

I mitten av 1920-talet började Nordiska museet söka skrivande medarbetare över hela landet. Tanken var att med hjälp av frågelistor, som museets tjänstemän utarbetade, samla in uppteckningar om människors levnadsförhållanden i olika delar av landet.

De första frågelistorna handlade huvudsakligen om förhållandena på landsbygden under 1800-talet och besvarades därför främst av äldre företrädare för landsbygdens näringsliv. Genom den insamling av arbetarminnen som inleddes på 1940-talet knöts nya kategorier av medarbetare till museet. De senaste tjugo åren har såväl medarbetarstabens sammansättning som frågelistornas art gradvis förändrats. Tidigare lades stor vikt vid olika ålderdomliga företeelsers geografiska utbredning, men i dag är man mera intresserad av att samla uppgifter om sociala olikheter nu och förr och om det dagliga livet i det nutida Sverige.

Detta har medfört att museet numera ställer sina frågor om dagens och gårdagens levnadsvanor till såväl stadsbor som landsbor i alla sociala skikt och i alla åldrar, även om de yngre årgångarna för närvarande är underrepresenterade. Hittills har 412 olika frågelistor besvarats rörande bebyggelse, heminredning, hushåll,

näringsliv, dräktskick, handel och kommunikationer, sociala frågor, lekar och nöjesliv, högtider, folktro, sägner m. m. Som ett exempel på Nordiska museets aktuella frågelistverksamhet följer här nedan en närmare redogörelse för de inkomna svaren på specialfrågelistan 215 om »Mathållningen 1970».

Meddelarna

De drygt hundra svaren fördelar sig någorlunda jämnt över landet, från Lappland till Skåne. Tre större områden är dock orepresenterade, av vilka två tyvärr ligger i Norrland, nämligen Norrbotten samt Jämtland — Härjedalen. Det tredje är Öland. Med hänsyn till att dessa bygder är välkända i matsammanhang, man behöver bara tänka på kroppkakor, pitepalt och jämtländska småkakor, är dessa luckor ytterst beklagliga, och det blir svårare att få en klar uppfattning om glesbygdshushållen. Även andra geografiska ojämnheter föreligger, vilket kanske inte är så underligt, då svaren är så pass få, och det torde vara något av en slump, vilka av museets meddelare som har möjlighet att besvara en frågelista av denna art. Södra och sydvästra Sverige är överrepresenterat, västra Skåne, Halland, Småland, Västergötland och Göteborg har skickat in ett stort an-

tal svar. I östra Sverige är det egentligen endast Storstockholmsområdet som är någorlunda väl belagt.

Frågelistan utsändes i slutet av år 1969 till kulturhistoriska undersökningens fasta meddelarstab och några andra intresserade, inalles ca 300 personer. 103 stycken har besvarat den, och dessutom gjorde en av avdelningens medarbetare, Birger Grape, anteckningar om mathållningen i Arjeplogs socken, vilka direkt kunnat användas för denna undersökning. Några meddelare har samlat in uppgifter från flera sagesmän, så att de samlade hushållens antal är 109. Ett flertal hushållstyper är företrädde från lanthushåll med skolbarn till ensam pensionär på »hem» i storstaden. Här finns representanter för de flesta yrken som brukar upptagas i folkräkningarna, t. ex. jordbrukare, industriarbetare, kommunalman, lärare, författarinna, läkare, egen företagare, kassörska, köpman, servicearbetare och hemmafru. Vad man saknar är kanske de mera särpräglade hushållen; t. ex. studentskans i studentbostaden, landshövdingens i residenset för att ta ett par exempel.

Om man ser till de enskilda hushållens struktur, lider undersökningen tyvärr av påtaglig slagsida. När dåvarande Etnologiska undersökningen en gång organiserade frågelistverksamheten, gällde det att få in uppgifter om förgångna tider, och ju äldre meddelarna var, desto bättre. Denna uppsättning meddelare är nu borta, men fortfarande överväger personer över sextio år bland sagesmännen. En bidragande orsak till svårigheten att skaffa yngre meddelare är det krävande nutidslivet, som

inte ger många lugna stunder att fundera på museets frågor. Frågelistan innehåller fyra frågor, som gäller hushållningen under år 1970. Därefter kommer som avslutning fråga 5 av denna lydelse: »Gör sedan om möjligt en jämförelse bakåt i tiden till någon eller några tidpunkter som ni har gott minne av, t. ex. till barndomshemmet eller det egna hushållets begynnelse». Denna uppmaning väckte ett starkt gensvar. Mer än hälften av svaren innehåller mer eller mindre utförliga skildringar av äldre tids mathållning. Eftersom Sverige ännu vid 1900-talets början hade en befolkning, vars huvuddel levde på landsbygden och i naturahushållningens tradition, blir det mest den mathållningen, som beskrivs. Drygt ett dussin upptecknare har blivit så gripna av detta ämne, att de blott i förbigående berört 1970 års mathållning. Men man har också talat om förhållandena under t. ex. första och andra världskriget och vissa mellanliggande perioder. Dessa senare svar är dock för få för att ge någon allmän bild av utvecklingen från 1910 till 1970.

Svarens fördelning på olika hushållstyper

Man kan urskilja två huvudtyper av hushåll i det föreliggande materialet. Det ena är *förrådshushållet*, som lägger upp förråd av en eller flera sorters livsmedel för längre tid än en månad, ofta för kvartal — år. Det andra är *snabbhushållet*, som endast har mycket små förråd av några stapelvaror och litar till inköp mer än en gång i veckan av sovel eller liknande. Naturligtvis finns det en

1. Förrådshushållet
har nytta av en
god matkällare för
både hemgjorda och
köpta konserver
och för dryckes-
varor av alla slag.
Hargs bruk. Foto
Nord. mus.



mängd mellanformer mellan extremerna, från den som säger sig »kunna uthärda en mindre belägring», till den som är tacksam att matbutikerna numera har söndagsöppet, så att man kan handla alla dagar i veckan. En mera utpräglad mellanform finns, den har oftast något större förråd än det rena snabbhushållet och den försöker koncentrera sina inköp till en gång i veckan. Vi kan kalla den *veckokohushåll*. Inköpen av mjölk får man helt bortse från i detta sammanhang. De flesta tycks finna det nödvändigt att köpa mjölk åtminstone två-tre

gångar i veckan. Ingen har tagit sin tillflykt till H-mjölken eller lagt upp ett veckoförråd av den.

Förrådshushållet har tre mera utpräglade varianter. Dels är det det rena *lanthushållet*, där alltså en mycket stor procent av matvarorna är självproducerade. Jordbrukarna i Sverige blir allt färre för var dag, och det syns väl på svaren. Endast 6 lanthushåll finns med, medan svar kommit från ungefär lika många som under de sista åren lämnat jordbruket. Specialiseringen inom jordbruket märks också, ett par av lanthushållen håller

ej mjölkkor, utan köper mjölk. Icke desto mindre spelar *alla* jordbruksprodukter stor roll i deras hushållning, likaså avkastningen från den egna trädgården, bärplockning samt resultaten av manliga familjemedlemmars hobbies: jakt och fiske. Alla lanthushållen har en utpräglad förrådshushållning, där förråden ofta är beräknade på kvartal. I fråga om konservering av frukt och grönsaker råder speciella förhållanden, och de gäller ungefär alla förrådshushåll, även icke lanthushåll. Även om man har frys, konserverar man en del av skörden på burk. Om man tänker efter, är kanske inte detta så överraskande. I fråga om smaken på maten är människan konservativ, och djupfryska kokta grönsaker smakar inte på samma sätt som hermetiskt inkokta, värmda. Inte heller passar djupfrysningen lika bra för allting. Inlagda rödbetor älskas tydligen av mycket stora delar av svenska folket, men att djupfrysa ättiksinläggningar är inte möjligt. För dem som har stora hushåll och mycket inläggningar att göra, blir det tydligen mest praktiskt att frysa en del och koka in en del. Det är också dyrare att frysa in.

Av lanthushållen har alla utom ett frys, i form av frysskåp eller frysbox. Den fryslösa husmodern konserverar i stället allt hermetiskt, vilket för oss över till nästa form av förrådshushåll, nämligen den, som har tillgång till egen frukt och grönsaker, om också inte självodlade, så i varje fall självplockade. När intresset för denna form av självhushåll och förrådshushållning finns, skaffar man sig tydligen också möjlighet att plocka t. ex. bär och svamp. Exempel

på hushållsgris finns i denna grupp. I brist på bättre kallar jag den *hemkonservhushållet*. Den omfattar en fjärdedel av de hushåll, som svarat på frågelistan. Det är möjligt att det stora antalet pensionärer bland sagesmännen har förstärkt gruppen, men antalet icke-pensionärer är dock tio. Det anses allmänt i gruppen att hemlagat överhuvudtaget är både godare och billigare, »för dyrt att köpa färdiglagat» (KU 3054), många påpekar dessutom att det är hälsosammare. Medan lanthushållen helt struntar i att tänka på vitaminer och i stort sett kalorier, är *hemkonservhushållen* synnerligen vitaminmedvetna.

Fryshushållen, den tredje förrådsgruppen, ansluter sig nära till lanthushållen, och häribland finns flera f. d. lantbrukare. Dessa hushåll förfogar alltså över en större frysbox eller dito frysskåp, som blir väl utnyttjat. Det är inte lätt att urskilja det ursprungliga motivet för anskaffning av frys. I vissa fall har det säkert varit nödttvång, en del sagesmän med långa vägar till affär löser matfrågan på detta sätt. En annan grupp är hemkonservhushållen, som funnit detta vara en lämplig form att rationalisera hushållsarbetet på. Så har tydligen frysen inneburit något av en renässans för bakningen, eftersom allt från grovt matbröd till tårtbottnar går så bra att frysa. Man kan lägga märke till att våra tunnbrödshushåll av förrådstyp fortsätter att baka tunnbröd hemma i viss utsträckning, så att lusten att baka hemma beror kanske inte bara på frysen. I andra fall verkar det nästan som om man först skaffat frysen och sedan lagt om mathållningen så att frysboxen eller



2. I lanthushållet och när husfadern fiskar och jagar behövs fryssboxen särskilt väl. Arjeplogs socken. Foto Nord. mus.

frysiskåpet verkligen skulle förränta sig. Åtgången på 1/4 eller 1/2 gris blir tydligen stor hos slaktaren, medan frysen i våra skogstrakter är ett nödvändigt komplement till älgjakten. Enstaka husmödrar erkänner sin oförmåga att leva upp till frysen: »jag är ej av den förutseende sortens husmödrar som handlar hem och fryser in» (KU 3136). I sådana hushåll blir frysen i bästa fall blott ett bihang till kylskåpet, och hushållningen blir av vecko-typ.

Möjligheten att förenkla och förbilliga mathållningen med frysens hjälp har kallats något av en revolution. Det är kanske att ta till i överkant, men för flera har den verkligen inverkat på livsföringen i stort. Betecknande är inledningen till ett svar (KU 3186) från en lanthusmor med frys: »Hushållsarbetet har under de senaste åren helt förändrats för lanthusmödrarna genom alla de hjälp-

medel som nu finns till deras förfogande. Jag har varit på besök hela mars månad hos min bror i Chicago. Det var intressant att se den amerikanska husmodern i köket. Hon skiljer sig inte nämnvärt från den svenska. Denna resa hade aldrig kunnat bli utav om jag inte haft tillgång till frys. Tack vare detta kunde jag tillaga mat för en månad framåt som husets herre endast behövde tina upp och värma.»

Frysbox och frysskåp är inte på något sätt begränsade geografiskt eller yrkesmässigt. De finns i glesbygd lika väl som i tätort, hos pensionärer lika väl som hos yrkesverksamma, hos jordbrukaren lika väl som hos bil-elektrikern. Hur väsentlig frysen förefaller nutidens hushåll, avspeglas till och med i detta lilla material, ty en tredjedel av alla svar berättar att de aktivt utnyttjar frysbox eller frysskåp. Frysskåpet tycks för övrigt vara på frammarsch. Sämst lottade är sådana hushåll, som bor i små hyreslägenheter i våra stora städer. Där är det ofta omöjligt att få plats med moderna anordningar, som kunde underlätta hushållsarbetet.

Veckohushållen utgör också en tredjedel av svaren. Många av dessa hushåll har tillgång till frys, men förråden är ej så stora och mera avsedda som reserv, eventuellt för gäster. Antalet pensionärer är givetvis stort i denna grupp, då många av dessa är ensamma och inte tycker det lönar sig med mycket stora förråd. Men det förefaller också som om de meddelare, som ej är så roade av matlagning, men ändå vill hålla en mera allsidig husmanskost, skulle lägga upp sin hushållning på detta



3. Stekning av sill med lök. Den salta sillen har varit av stor betydelse i det svenska köket, men börjar numera bli sällsynt, vilket äldre sagesmän beklagar. Lidingö.

Foto Nord. mus.

sätt. Det som man uppfattar som de verkligt traditionella veckomatsedlarna från 1900-talet återfinns här. Ett exempel kan tas från KU 3056, två personers hushåll, middag kl. 12.30.

»Måndag: Potatis med stekt fläsk och löksås. Äppelkräm m. mjölk.

Tisdag: Potatis o. grönsaker, köttbullar. Fruktsoppa.

Onsdag: Potatis, stekt sill, risgrynspudding.

Torsdag: Ärtor med fläsk, pannkaka.

Fredag: Kokt fisk, nyponsoppa.

Lördag: Kroppkakor, vinbär o. vaniljsås.

Söndag: Potatis, stek av fläsk, oxe, kalv eller älg, grönsaker, frukt och vispad gräddde.»

Inom denna grupp finns alla övergångar från ganska förrådsmässig hushållning till sådana som handlar mest varje dag. I regel lagas dock

verkligen maten i dessa hushåll, ibland i den formen att när veckoinköpen är gjorda, lagas alla rätter, delas i dagsportioner och fryses ned.

Snabbhushållet är hushållsformen för två sorters hushåll. För det första den familj där alla vuxna hushållsmedlemmar är borta hemifrån större delen av dagen för arbete eller studier. För det andra den ensamma pensionären i tätorten. Beläggen är inte många i detta material, åtta stycken. Utmärkande för hushållen är att man knappast har någon bestämd plan för veckans mathållning, utan låter sortimentet i butiken bestämma dagens matsedel.

Pensionärerna handlar alltså varje dag, familjerna mest ett par gånger i veckan, men sådan mat, som skall kunna tillredas på få minuter. Den extrema djupfrysta matsedeln finns här. Hushållet består av två akademiskt utbildade personer med ansträngande heltidstjänster samt ett skolbarn: »Aktuella middagar kan se ut så här: djupfryst fiskgratin med sallad, djupfrysta köttbullar med potatismos och sallad, blodpudding eller leverbiffar med lingonsylt och sallad, rårakor (mix) lingonsylt, fiskpinnar (djupfrysta) med spenat och ris, gulasch (märpipa, ketchup, gräddfil, lök) sallad, ris/potatis, stekt broiler, sallad, ris och glace. Sallad = tomat, gurka, ärtor och majs, paprika — Måltidsdrycken är Rymd» (KU 3300). Pensionärerna köper även färdiglagat, eller lagar litet mera på en gång, som får räcka flera dagar. Omväxling i matsedeln är av mindre betydelse. Dessa hushåll har i allmänhet inte heller några särskilt goda förvaringsutrymmen.

Nära snabbhushållet står det enda *vegetariansvaret*. Här blir också nästan dagliga inköp nödvändiga. »Eftersom nu huvudsakligast grönsaker och rotfrukter ingår i vårt dagliga kosthåll, får inköpen inriktas därefter, d. v. s. så gott som varje dag, alldenstund det rör sig om färskvaror» (KU 3052). Man har dock i källaren ett litet förråd av potatis och grönsaker eller rotfrukter samt saft och sylt. Familjen bor i en större stad, liksom de flesta snabbhushållen.

Dagens måltider

Frågelistan hade inte direkt bett om uppgifter rörande måltidsordningen, men eftersom en fråga gällde en aktuell veckomatsedel, har tre fjärdedelar av alla svaren uppgift om dagens huvudmåltid, och många har lämnat upplysningar om alla dagens mål.

Huvudmålet, som praktiskt taget alltid kallas *middag*, ätes antingen omkring klockan 12 på dagen eller också vid 17–18-tiden. De bägge typerna är företrädda med ungefär lika många belägg för varje, nämligen drygt 35. Den tidigaste middagen ätes vid 11.30, den senaste 19. Egentligen borde de få beläggen på middag efter 18 räknas som en grupp för sig, då de kräver ett extra mellanmål vid 16–17-tiden. Likaså finns det två säkra och ett osäkert belägg på middag vid 14–15-tiden. Två kommer från jordbrukarmiljö och ett från egen företagare i stad, som äter 15.30. Två pensionärer rapporterar middag 16, men de bör troligen hänföras till gruppen sen middag. Några pensionärer uppger, att de gått tillbaka till tidig middag, när yrket inte längre

fordrade att de var borta hemifrån vid den tiden (t. ex. KU 3096). En meddelare kallar middag klockan 12 »på gammalt vis» (KU 3144). Av några svar från utom hemmet yrkesarbetande framgår, att de också lägger middagen tidigare, ifall de är fria från arbetet. Svaren med sen middag visar en starkare koncentration till tätorter.

Det starka inslaget av pensionärer bland KU:s meddelare har alltså förstärkt gruppen *tidig middag*, men icke desto mindre har denna i sig en starkare ställning än man skulle ha väntat. Det är som om det skulle vara mera tillfredsställande och ge bättre krafter att få huvudmålet tidigare på dagen.

Bortsett från att middagen alltid innehåller en ordentlig varmrätt, kan den vara mycket olika sammansatt. En middag i Arjeplogs socken i april kan se ut så här: »kokt och sedan stekt älgkött med sky i samma karott, stuvade morötter, kokt potatis, smör, bröd, mjölk, efterrätt: 'köttsoppa' dvs. soppa av vetemjölsklippar i älgköttspad» (KU oacc). Denna middag äts 17.30, trots att det var ett lantbrukarhem. Det är ett exempel på en egenartad utveckling, som språkforskaren Bertil Ejder har påvisat: I största delen av det nordiska området, med undantag för den danska kulturzonen, östra Mellansverige och svenska bygder öster om Ålands hav, har man skjutit fram dagens måltider 3 till 6 timmar. Det gamla middagsmålet låg alltså verkligen vid middagen, dvs. omkring klockan 12. Ejder tror att den starka förskjutningen hänger samman med de korta nätterna under sommarhalvåret, som medförde behov

av fler måltider under morgon och förmiddag, varvid middagen sköts »uppåt dan», som det heter. I själva verket kan denna typ av måltidsordning inte heller reda sig utan ett bastant mål under den senare delen av förmiddagen. I Arjeplog äts kl. 10.30 en frukost eller lunch med ett par, vanligen varma, smårätter, smör, bröd och mjölk samt efterrätt.

Om det norrländska materialet ger exempel på en mycket starkt förskjuten middagstid, finns det från Småland och Skåne uppteckningar, som håller sig till den mindre förskjutningen, tre timmar med middag kl. 15 och 15.30. Att denna middags-tid omtalas från Småland stämmer med Ejders uppgifter från 1700-talet, då Norrland och Småland förlade middagstiden mellan kl. 14 och 16. Från Småland (KU 3053) räknas endast upp fyra måltider under dagen: morgonkaffe 7, stadig frukost 8, två-rättersmiddag 15, kväll 20 med te, smör, bröd och ost. Även om huvud-måltiderna är bastanta, verkar det hart när otroligt, att man reder sig utan att äta under sju förmiddags-timmar. Men kanske man dricker för- och eftermiddagskaffe, fastän meddelaren glömt att nämna dem, såsom mindre väsentliga.

Lantbrukarhushållen i allmänhet har ju middag vid 12-tiden. Det är en middag med varmrätt och efter-rätt, varvid lagad dessert kan bytas ut mot färsk frukt. Denna matordning kompletteras med ett kvällsmål med vanligen en varmrätt och smörgås med pålägg vid 18–19. Även det som i brist på annat namn kan kallas frukost, och som i dessa hushåll äts någon gång mellan 7 och 10, brukar

inhålla en varmrätt. Härtill kommer ungefär tre kaffemål om dagen med vetebröd, eventuellt småbröd eller smörgås. I dessa hushåll kan man komma upp till ungefär sju mattill-fällen per dag: »Kaffe varje morgon, någon gång mellan 5.30–7.00, frukost 8 el. 9. Förmiddagskaffe kl. 11, middag kl. 13, eft. midd. kaffe 15.30 eller sen middag 17.00–18.00, vid kvällsmat ung. kl. 19.00. Kaffe alla kvällar» (KU 3272). Hushåll med tidig middag men utan hårt arbete har knappast mer än sex mattillfällen, och tilltugget blir knappare, ibland är det blott fråga om »en slät kopp kaffe». Det tidigaste morgonmålet är inte alltid heller behövt.

Hushållen med *sen middag* kallar målet mitt på dagen *lunch*, och den omfattar nästan aldrig mer än en rätt. Typiska lunchrätter finns i uppteckningen KU 3361:

»*Lördag*: Spaghetti med bräckt skinka, tomat.

Söndag: (tidig middag och kväll, ingen lunch).

Måndag: Pytt i panna med bacon och ägg.

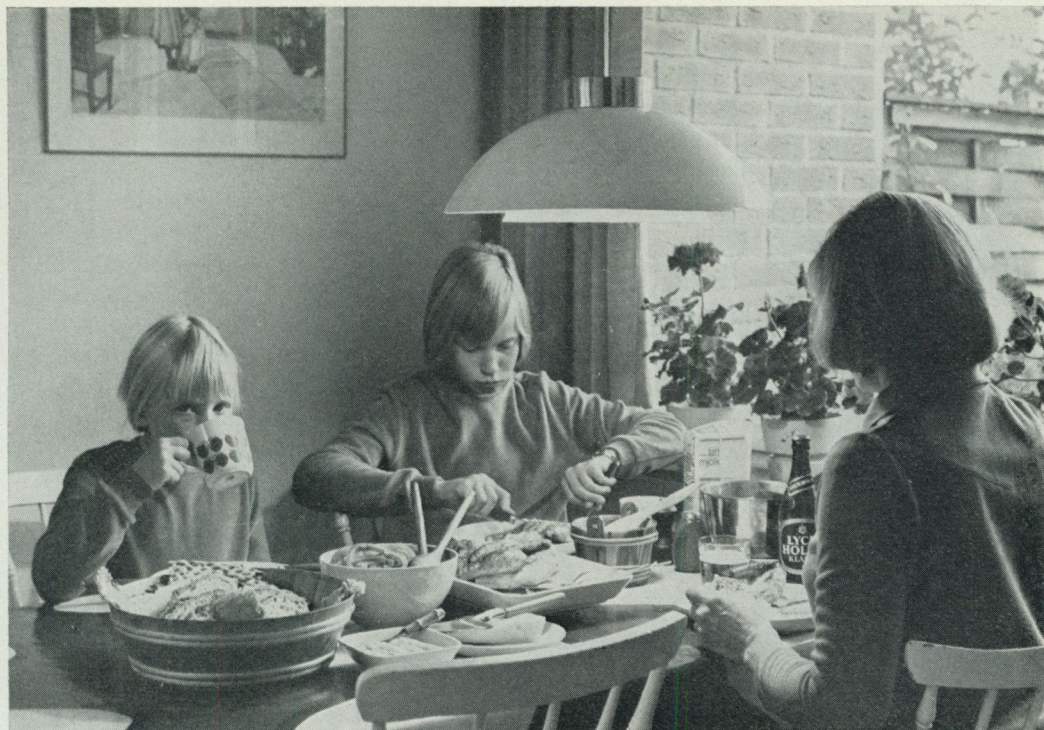
Tisdag: Hel spenat utan stuvning, ägg, skinka.

Onsdag: Låda på potatis, lök och ansjovis.

Torsdag: Blomkål med prinskorv, tomat.

Fredag: Kåldolmar utan potatis, rest från tisdag».

Det finns några få exempel på att hemmavarande familjemedlemmar inte lagar någon egentlig lunch utan fyller näringsbehovet med ett par lättare mål med fil eller yoghurt, kaffe och smörgås eller liknande. Middagen



4. Den utom hemmet arbetande husmodern kan bjuda på lunchmiddag på lördagen: grytstek kyckling med ris och sallad. Barnen kan få glass eller frukt till efterrätt. Lidingö. Foto Bertil Höglund.

är fortfarande i det övervägande antalet fall två-rätters, men jag undrar, om det är fullt representativt för svensk mathållning i alla åldersgrupper. Uppenbarligen är det den mest matintresserade tredjedelen av KU:s meddelare, som har svarat på listan, och det betyder också, att de lägger ned mer tid och omtanke på maten. Snabbhushållen är dock mycket sparsamma på efterrätter, och det är även en del pensionärshushåll, dels till följd av bristande krafter, dels för att magra. Färsk eller djupfryst frukt förekommer dock i många hushåll, vilket minskar arbetet och tillgodoser de moderna kraven på vitaminer och mindre socker i maten (KU 3395, 3361, 3092, 3065, 3084, 3126, 3146,

3277). Enstaka hushåll drar in på efterrätten, när förrätten är mera kraftig (KU 3080). Den hermetiskt inkokta frukten sparar egentligen ännu mer tid vid serveringen, men innehåller mer socker och mindre vitaminer. Den kan vara hemgjord eller köpt. »Min man vill gärna ha efterrätt, som numera oftast är bortlagt av många, så jag använder mig mycket av fruktkonserver som persikor, aprikoser, plommon, ananas, nyponsoppa och förstås alla de »varma» burksopporna som finns att köpa» (KU 3069).

Utöver de mera vanliga och typiska middagsmatsedlarna, som citerats vid beskrivningen av hushållstyperna, förekommer mera ovanliga,

som också kan ha sitt intresse. En meddelare citerar sin sageskvinna: »Det är nog ingen som lever som vi.» Deras middagsmatsedel såg en vecka ut så här: »*Söndag* Stekt kyckling med lingon och rårivna morötter — svart vinbär från frysen, potatis. Denna söndag hade de en gäst så hon hade kompott med vispgräddade. Ingen i hennes familj tycker om efterrätter — inte barnen heller, så denna dags efterrätt fick hon själv äta upp, sa hon — *Måndag* djupfrost, panerade torskpinningar, lingon, potatis. *Tisdag* Stekt potatis, torskrom på burk, råreven morot o. lingon. *Onsdag* Sillpudding, smält smör. *Torsdag* Sköldpaddssoppa från burk. *Fre-dag* Frikassé på kalvbringa. *Lördag* Uppvärmad frikassé. Ofta tar de en kopp kaffe efter maten» (KU 3138).

En hel del av de hushåll, som har sen middag, måste utrusta en eller flera familjemedlemmar med matsäck. En dylik kan se ut så här: »Matdosa med kött, potatis, lingon — mjölk, Vårby bordsvatten, kaffetermos med kaffe — en bulle, smördosa, några skivor franska, två äpplen.» En sådan matsäck ger alltså både en lunch och ett à två mellanmål, men så skall den också räcka i tio timmar för en bergsprängare, som har arbetstid mellan 7 och 16 (KU 3118).

Val av rätter

Cirka 70 svar ger motiv för val av rätter till dagens två huvudmåltider. Ett tiotal olika skäl finns angivna, varvid somliga hushåll försöker ta hänsyn till mer än ett. Det mest gängse önskemålet ifråga om veckans matsedel är att den skall vara omväxlande, åtminstone en tredjedel inriktar

sig på detta, och det är lika, vare sig familjen håller en mycket gammaldags matordning eller en hypermodern. Därnäst i vanlighet kommer hänsynen till familjens hälsa, men det skälet anges blott av ca 15 %. Här finns flera fall av diabetes hos hushadern, hänsyn till dåliga magar, till om hushadern har ett mycket tungt arbete, till att familjen lider av undervikt och till att familjen lider av övervikt. Ett hushåll uppger att det äter mycket fisk därför att det är så nyttigt (KU 3207). Hit bör man även föra den enda vegetarianfamiljen. Gallbesvär är som bekant vanliga i Sverige, och några husmödrar undviker fett, t. ex. slår bort fettet som bildas vid stekning, medan andra undviker vissa typer av fet mat. Men mycket få antyder att detta beror på befintliga eller bortopererade gallstenar.

Ungefär åtta hushåll litar på ögonblickets inspiration eller lagar vad familjen vill eller, ett enda exempel, låter hushadern sköta uppköpen. Lika många hushåll uppger direkt, att de håller, eller strävar efter, en gammaldags hushållning, eller som en meddelare från Sörmland uttrycker saken: »Uppslagen till maträtter har vi fått från förfäderna, föräldrarna etc.» (KU 3132).

Direkt ekonomiska skäl anger inte så många, men 3–4 lanthushåll bör nog räknas dit, eftersom de i möjligaste mån baserar maten på gårdens produkter, medan några tätortshushåll direkt söker det billigaste. Hit hör också i viss mån de husmödrar, som anser sig böra utnyttja frysen till det yttersta, eftersom den är så dyr i anskaffning. Endast två hus-

håll har angett att de lägger strängt ekonomiska aspekter på maten, men så hör ju också Sverige till världens rika länder.

Snabblagat begär fem hushåll uttryckligen, i allmänhet av nödtvång, ett därför att vederbörande husmor inte är road av matlagning. Många pensionärer vill ha lättlagad mat, men den behöver alltså inte vara snabblagad. Åtskilliga husmödrar har snabbmat en à två dagar i veckan för att hinna med annat, men det torde vara så vanligt, att det kanske inte särskilt behöver kommenteras.

Ett enstaka hushåll måste bestämma matsedeln efter tillgången på råvaror. Med nutidens starka koncentration av matvarubutikerna skulle detta säkert ha varit vanligare, om inte frysen funnits, som ger en jämn tillgång på de flesta födoämnen.

Anpassning av matsedeln efter uteätare

Frågelistan upptar en fråga. »Ni som har barn i skolåldern eller någon annan familjemedlem som äter ett mål utom hemmet: anpassar ni matlagningen efter detta, så att inte samma mat förekommer för ofta.» Alla hushåll utom ett tar hänsyn till detta. Och i detta enda tycks det gå lika bra ändå. »Så kan det ju inträffa att sonen kommer hem och får äta samma mat till middag, som han ätit på jobbet. Men det smakar bättre det mamma lagat brukar han säga!» (KU 3073).

Tradition och nya uppslag i matsedeln

En av frågorna i listan gäller varifrån den ansvariga för mathållningen

får idéerna till matsedeln. Denna fråga har endast besvarats av 37 hushåll, förutom fyra hushåll, som uttryckligen förklarar att de ej är intresserade av nya uppslag. Ett av dem motiverar detta på följande sätt: »Jag lagar sällan mat efter recept i tidningar då jag kommit underfund med att det smakar inte så gott som det ser ut till» (KU 3073).

Ett par hushåll anger direkt att de lagar efter en rent traditionell matsedel. Rätt många, ungefär 25 %, hittar på sina matsedlar och rätter själva, vanligen husmor själv, ibland med hjälp av den äkta mannen eller barnen. De meddelade matsedlarna från sådana hushåll visar, som väntat, en rätt stark traditionsbundenhet.

Den absolut viktigaste förmedlaren av nya maträtter är pressen, veckopressen kanske något mer än dagspressen, men det är inte alltid klart formulerat i svaren. Ungefär halva antalet hushåll hämtar sin inspiration därifrån, men bland dem finns också de verkligen matintresserade familjerna, som inte nöjer sig med en inspirationskälla. Här läser och köper man också kokböcker och tar del av butiks demonstrationer och av affärernas utdelade »matblad». En fem-sex husmödrar litar mera direkt till att affärernas sortiment skall ge ledning vid bestämmandet av dagens mat.

Två meddelare uppger att de får uppslag från vänner eller på vänners bjudningar, ett par talar om kurser, bl. a. vid Rimforsa lanthushållsskola. En enda får uppslag från radions matbörs. Ett par verkliga matmam-mor omtalas även, en husmor samlar kokböcker, en annan prövar ovanliga

utländska rätter. Den förnämsta mat-modern på detta område är dock en kvinnlig pensionär i Stockholm. Hon berättar: »Jag är *mkt road* av matlagning, av att 'hitta på' och av att sätta i hop nya recept. Deltar i alla recepttävlingar och vinner ofta fina pris, t. ex. en färg TV nu senast» (KU 3057).

Vitaminer och kalorier

En delfråga i första frågan lyder: »tänker ni mycket på kalorier, vitaminer m. m.» Denna fråga har direkt eller indirekt besvarats av ca 70 meddelare. Författaren av frågelistan torde ha menat, att sagesmännen skulle uppge, om de försökte tillfredsställa kroppens behov av vitaminer, och om de aktade sig för att få för mycket kalorier, med hänsyn till de nu-förtiden påvisade riskerna vid fetma. Frågan var tydligen en smula för kortfattad, ty den har missförståtts av ett par meddelare. De har fattat frågan om kalorierna så, som gällde det att se till att få tillräckligt mycket även av dem: »Visst tänker man på vitaminer, men kalorier finns ju i allt så de räcker» (KU 3037). Detta måste vara ett minne från den tiden, då Sverige var ett fattigare land, och maten i mindre bemedlade hem inte räckte till åt barnen, vilket somliga av de äldre sagesmännen berättar om i sina svar på fråga 5. För övrigt var det emellanåt inte så gott om kalorier vissa vintrar under andra världskriget.

Medan åldersskillnaden mellan de olika hushållen inte gör sig särskilt märkbar i svaren på andra frågor, blir det en markant skillnad i inställningen till framför allt kalorierna

mellan de yngre familjerna och pensionärerna. I ungefär vartannat svar anmäler familjer med ännu yrkesverksamma medlemmar, att de försöker knappa in på kalorierna, ehuru några påpekar, att de har dåligt samvete för att de lyckas så dåligt, eller för att de nog tänker på kalorierna, men det blir bara tanken. En husmor orkar ej, skriver hon, och några är magerlagda och behöver ej ägna saken någon uppmärksamhet. Ett par svar talar om nödvändigheten av kaloririk föda, t. ex. för att hålla husfaderns krafter uppe i hårt arbete. Jordbruksfamiljerna tänker över lag inte mycket på kalorier, men de utför ju också just tyngre kroppsarbete.

Pensionärerna har varit mindre intresserade av dessa frågor, blott ca 35 svar föreligger från dem. Av dessa är det endast tre familjer, som tar hänsyn till kalorierna, samt en husmor, som är den enda bantande i sin familj. Drygt 20 svar har »ingen respekt» för kalorier, däremot finns det något halvdussin som undviker fett, och ett som försöker dra in på kolhydraterna. En så att säga positiv form av kalorijakt bedriver det hushåll, som särskilt strävar efter en proteinrik matsedel.

Inställningen till vitaminerna är av helt annan karaktär. Här har trettio års propaganda tydligen burit frukt. Mer än hälften av pensionärerna tänker på vitamintillförseln. Jordbrukarfamiljerna är de minst vitaminsinnade, men deras kost är ändå mycket vitaminrik. KU:s kvinnliga meddelare har varit mer intresserade än de manliga av att tala om vitaminer. Några husmödrar beklä-



8. En torghandlare gör särskilt frestande skyltning med grönsaker, så att kunderna inte skall glömma att förse sig med de hälsosamma vitaminerna. Nora. Foto Nord. mus.

gar, att de inte kan få andra familjemedlemmar att äta grönt och andra nyttiga rätter, någon löser problemet med vitaminpiller. Vegetarianfamiljen fäster givetvis största vikt vid både vitaminer och kalorier.

Av övriga nyttiga ämnen nämns i svaren endast järn, fyra gånger. I tre fall är järnet omtalat i samband med vitaminer, medan det fjärde jagar kalorier och äter järn, men vitaminerna läser denna husmor endast om.

Fiskdagar

De omsorgsfullt nedskrivna veckomatsedlarna ger en viss uppfattning om förekomsten av en bestämd maträtt på en bestämd veckodag. Söndagsstek och torsdagsärter är väl bäst kända, men med nutidens tidsbrist och kamp mot fettet börjar ärtsoppan råka i vanrykte, något som flera med-

delare talar om. Söndagssteken håller sig bättre. Köttträtternas veckoplatser leder sitt ursprung från medeltiden, då de kompletterades av fastedagar, då man skulle äta fisk i stället för kött. För Sveriges vidkommande var onsdag och fredag de förnämsta fastedagarna under katolsk tid. I Norge fastade man egentligen blott på fredagen. Danmark hade ursprungligen också onsdag och fredag, men fasteseden övergavs redan under 1800-talet i detta land.

Med hänsyn till att köttdagarna har kunnat leva kvar så länge, är det inte överraskande att finna att även de köttfria dagarna ännu i viss mån iakttas. Av 58 hushåll äter 18 fisk på onsdag och 20 på fredag. Ingen äter fisk på söndag, och endast tre på lördag. Torsdagen är också en dålig fiskdag, 4 hushåll. Början av veckan är bättre företrädd, 6 har haft fisk till middag på måndag, 13 på tisdag. Några familjer äter fisk mer än en dag i veckan, en skånsk och en småländsk uppger t. o. m. 3 dagar i veckan, då i veckans början. Två tisdagsätare har fisk även på fredagen, medan två hushåll i Skåne har fisk på onsdag och »sillada», d. v. s. sill eller annan fisk på lördagen.

Det intressanta med dessa uppgifter, utöver det väl belagda fiskätandet på de gamla fastedagarna, är deras geografiska utbredning. Intet hushåll norr om Uppsala äter fisk måndag, tisdag, torsdag och lördag. På onsdag äter man i Skåne t. o. m. Medelpad, på fredag i Skåne t. o. m. Lappland. Det enda Gotlandshushållet har också fredagen som fiskdag. Av de aderton beläggen på onsdagsfisk ligger endast tre norr om Stock-

holm, av fredagsfisken nio. Man kan jämföra det nordligaste Sverige med Norge, som egentligen räknade fredagen som fastedag, medan det sydligare Sverige kan sägas ha släppt sambandet mellan fastedag och fisk, liksom Danmark, eller också hållit fast vid den andra av de två köttfria dagarna, onsdagen. Onsdagsfisken är väl belagd särskilt i Göteborg och Västergötland med tillsammans 7 hus-håll. Att onsdagsfisken har kunnat hålla sig så väl i södra Sverige har kanske samband med västkustfiskarnas fångst- och leveransdagar?

Förråd

Fråga 2 i frågelistan gäller förråden hemma i vissa uppräknade förrådsutrymmen: källare, speceriskåp, kyl och frys, skafferi samt vad som i övrigt kan finnas. Meddelarna grupperar förrådsutrymmena efter hur pass ömtåliga de matvaror är som skall förvaras. Åtskilliga meddelare bor i villor eller liknande hus och har ganska gott om utrymmen av olika slag. Det kan finnas både potatiskällare och matkällare, och frysboxen är inte så sällan placerad i något källarutrymme. *Var* frysskåpet står omtalas i allmänhet inte, ibland finns det i omedelbar anslutning till köket. Dubbla frysutrymmen förekommer också, t. ex. mindre i köket, större i källaren. Kylskåpet står givetvis alltid i köket, och metoden att förvara hårt bröd och skorpor ovanpå ett inbyggt dylikt är inte alldeles försvunnen. Annars finns emellanåt ett »torrt» skåp vid spisen eller en ugn under den, som används för dessa matvaror. Många har något som kallas speceriskåp eller köksskåp, men

inte alla, och då får de ha specerierna i skafferiet. Man kan också skilja på »varmt» och »kallt» skafferi. Specerihylla och kryddhylla omtalas också. En enda meddelare omnämner en förr mycket brukad plats för förvaring, vinden. De har äpplen där. De sämsta och minsta förvaringsutrymmena har storstädernas smålägenheter, här finns ingen plats att sätta in frysutrymmen.

Vad man har hemma vid en viss tidpunkt kan naturligtvis variera, men inom varje hushållstyp är skillnaderna inte så stora. När det gäller mera exotiska kryddor eller importerade ovanliga konserver, är man redan genom respektive hushålls matsedel förberedd på att dessa varor måste finnas i hemmet. Likaså att en husmor som lagar all mat, konserverar och bakar hemma, har flera varianter av standardvarorna, t. ex. många sorters mjöl (idealmjöl) och många sorters socker i förråd. Apelsinmarmelad görs tydligen inte hemma, den är i allmänhet köpt och förvaras i kylskåpet. I förråden finns en hel del mat och dryck för festligare tillfällen, ölbackar, konjak, hemgjort vin av flera olika sorter, t. ex. svart vinbärsvin, småbröd, sockerkakor, vetebrod och glass. Det talas inte så mycket om glass i veckomaten, utom möjligen på söndag, men den finns i kyl och frys.

Några exempel från de olika hushållstyperna illustrerar bäst förhållandena. En jordbrukarfamilj i Östergötland om 5 personer säger: »I frysbox, som rymmer 550 l. förvaras (1.2.1970) — ca 200 st. hembakade bullar, d:o 100 st. småbröd, 12 st. grova hålkakor, 6 st. äpplekakor, 10

st. glasspaket (å 1/2 l.), frysta bär och grönsaker (några pkt. spenat, några påsar ärter). Vad som är kvar av 1/2 julgris och 60 kg älgkött, 1/2 rådjur och 2 st. harar. Mannen är jägare. Under kräftsåsongen frystes 50 st. d:o» (KU 3128). Detta är förrådshushållet av jordbrukar- och frys-typ, med ett gott inslag av hemlagat.

Men även den ensamma pensionären kan ha aktningvärda förråd, om hon är en husmor i Skåne av gamla skolan med sinne för mat. »I den lille frysen har jag små Floramargarinaskar respektive fyllda med bär från trädgården. Röda, svarta och vita vinbär (ett par med hela klasar), hallon, jordgubbar och krusbär. Allt varvat med socker utom krusbären som är förvillda i stark sockerlag innan. Dessa små askar tar liten plats då de stå ovanpå varandra så högt det går. — Färsk rabarber skuren i bitar har jag haft i några små plastpåsar (utan socker). Vidare finns där en fasan, (som jag fått), en höna och en tupp, några påsar köpt pålägg. Några små askar hönsleverpastejer som jag själv lagat. En köpt kokkorv, några köttbullar i plastpåse. Ett par plastburkar med soppa som blivit över och som jag skall värma upp till mig själv, däribland en redd soppa, rest efter en festmiddag, och så några plastburkar som innehållit pepparrot. Dem har jag fyllt med klippt persilja, gräslök och dill. I översta facket finns hembakat vetebröd, silverkaka och mjuk pepparkaka» (KU 3138). Den husmor har också haft ett par burkar hemgjord potkäs i kylskåpet, av ostkanter, margarin, något kummin och »en skvätt conjak». Och hon

fortsätter: »Glömde tala om att det finns fyra glasspaket i frysdörren. I källaren finns äpplen, potatis, något morötter råa. På 25 st. vichyvattensflaskor med porslinskork med gum-miring. — har jag råörd hallon och svartvinbärssaft. — Här finns några konserveringsburkar med jordgubbar, hallon, plommon, (Gul o. grön reine-claude samt Victoria- och Jefferson-plommon). I fjor hade jag också konserverat persikor från trädgården. Där finns också på konservglas jordärtskockor, ärtsoppa, höns-soppa, bruna bönor, kålrotmos, rödbetor, vaxbönor, ett par burkar revben och kotletter. Så finns det sylt och marmelad på plommon, äpplen och apelsin + en burk honung. — Svart vinbärs-sylt är ju mycket gott till hönsstek o. d. Råörd röd vinbärssylt kan också mycket väl ersätta lingon. Det finns också några svampburkar och leverpastej» (KU 3138). Hon räknar ihop sina konservburkar till 100 stycken. För övrigt har hon bekymmer med mat åt hunden och kattorna. Mat åt sällskapsdjur och matning av vilda djur omtalas i några uppteckningar, det ingick också i mathållningen 1970.

Ett pensionärspår i en villastad i Västergötland köper sina torsdagsärter djupfrysta »i charkuteriet» och håller sig inte med så stora förråd. De utgör ett gott exempel på veckohushållen. Husfadern räknar upp förråden: »I *matkällaren*: Potatis och gul lök, en backe pilsner, en del läskedrycker samt äpplen och apelsiner. I *kylskåpet*: Mjolk och grädd, färskt oxkött, rimsaltat fläsk, leverpastej, frusen fisk och gröna ärter i paket, morötter, skinka, räkor, buljong och

sparris på burk samt färsk sallad, pilsner och läskedrycker. I skafferiet: Socker och kaffe, smör och margarin, mjöl och gryn, te och kakao, salt, ättika, sirap, honung, lingon och jordgubbssylt, ketchup, syltlök och rödbetor på burk, ingredienser till såser, senap, mjukt och hårt bröd samt skorpor. I burkar finns i skafferiet: Paprika, salvia, svartpeppar, kryddblandning för kött, vitlökspulver, currypulver, vaniljsocker, kapris, torr senap, malen kanel, malen och hel ingefära. I påsar förvaras där muskotblomma, muskotnöt, hela och malda nejlikor, kardemumma, hel och malen krydd- och vitpeppar, lagerblad, bikarbonat, hjortronsalt, timjan, gelatin samt buljongtärningar» (KU 3098). Äpplena är egen skörd. Man behöver alltså inte alltid ta sin tillflykt till konserver, om man bor i en bättre fruktodlartrakt i Sverige. Med väl avvägt sortval kan man ha egna äpplen fram till april. Naturen tillhandahåller själv de konserverande ämnena, sedan gäller det blott att finna tillräckligt goda förvaringsutrymmen.

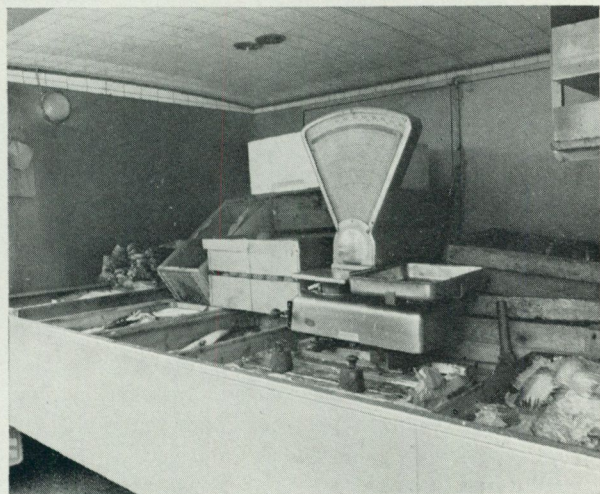
Det typiska snabbhushållet finner man hos en yrkeskvinna med pensionerad fader, boende i storstad. Hon »köper dag för dag det jag ska ha» och hennes förråd ser ut så här: »Förråd i skafferiet: 2 flaskor Lift apelsinjuice, 3 öl, 2 lit. mjölk, 1 lit. filmjölk, 1 fl. ketchup, 1 kg. stekmargarin, buljongtärningar, 12 ägg, bröd, mjukt och hårt, 1 pkt Flora, 1 ost, 1 burk rödbetor, 1 burk pölsa, 1 burk torskrom, 1 burk gurka, senap, lingon-blåbärssylt, 1 låda Janssons frestelse, 1/2 kg kaffe, Ideal-mjöl, 1 pkt frukostvälling, Semper,

2 kg strösocker, nyponsoppa, pulver, Eterna-flingor, potatismos, pulver, salt, skorpor, 1 chokladkaka, 1 pkt te» (KU 3146). Hon köper färdiglagad mat, »eftersom jag inte är road av matlagning och har mycket annat att göra på fritiden». Hon äter lunch på arbetet, och kallar måltiden efter arbetsdagens slut för kväll. Lördag-söndag har hon matordning efter tidig middagsmodell med två rätter och »kväll» med en rätt. Karakteristiska inslag i snabbhushållet är pölsa på burk, frukostvälling och potatismos i pulverform. Man skulle nästan kunna räkna dit chokladkakan också, en reservproviant.

Inköp

Möjligheterna att göra inköp är enormt varierande. Somliga kan inte få hem varor utan att begagna taxi, andra kan ha tre-fyra snabbköp inom fem-tio minuters gångavstånd jämte en del specialbutiker. Relativt hyggligt har de som har tillgång till varubuss eller varubil. Sådana kör i glesbygderna från Skåne till Lappland, i de mera tätbebyggda delarna av södra Sverige finns t. o. m. specialiserade varubilar, t. ex. köttbil, fiskbil, brödbil, och ibland kör endast en varubuss, t. ex. Konsums, en gång i veckan. Urvalet blir givetvis inte så rikt, men pensionärerna får åtminstone maten till dörren. Ibland är inte affären längre bort än att kunden i gott väder kan gå eller cykla dit, eller med annat fortskaffningsmedel någon gång i månaden fara till tätort och få tillgång till ett större urval. Dessa hushåll behöver inte nödvändigtvis frys. De utgör ca 10 %.

En annan grupp är hänvisad till



5-6. Fiskbilen kör i både tätort och glesbygd, eftersom fisk är en ömtålig vara. Fiskbil med disk i Kungälv.
Foto Nord. mus.

närmaste affär, även om det är för långt för en klen person att bära hem maten därifrån. Det är en pensionär i den situationen, som går till affären och sedan åker taxi hem med varorna. Annars tycks det ännu 1970 ha funnits en del affärer, mest privata, kvar, som kunde skicka hem varor mot avgift. Men detta omtalas blott i nio av de drygt 100 svaren. Det före-

kommer emellertid både på landet och i tätorterna. I allmänhet talar man inte så mycket om besväret att ta sig till affären, och många är mycket tacksamma att ha en ordentlig butik att tillgå. »Inköpen är ett problem. I vår 'hemmaaffär' köper vi så mycket vi kan därför att vi vill bevara affären i det längsta, men tyvärr tänker inte alla så. Även om vår egen affär är billigare, vilket ofta är fallet, färdas många miljontals till de olika storköpen, där sorteringen ju är större, vad man sedan glömt fordrar man att hemmabutiken skall stå till tjänst med» (KU 3165). Fisk köper denna grupp liksom föregående ofta från fiskbil. Ungefär en fjärdedel av meddelarna har uppgivit närmaste butik som sitt inköpsställe.

Ungefär tio procent av svaren, kommande från tätorter, uppger att de handlar dels i något eller några stora snabbköp, dels i en mindre närbutik. En uppsalabo anger en ungefärlig proportion: 3/5 i storköpet, 2/5 i närbutiken. Karakteristiskt för snabbköpskunderna är att de i allmänhet utnyttjar två olika varukedjor och gör ingående jämförelser av priser, kvalitet, service, överskådlighet etc.

Den största gruppen av svar på frågan om matinköpsställe är den som anger »snabbköp» eller »storköp» eller blott firmanamn, t. ex. Ica-Konsum-Metro-Tempo. Jag har betraktat alla som snabbköpskunder, men en hel del Ica- och Konsumbutiker är av karaktären närbutik, så att statistiken är ej pålitlig här. Även här finns det sådana, som inte är »så slaviskt bundna» (KU 3361) till en viss firma. Men de mest noggranna kunderna tycks finnas bland dem,



7. De flesta köper
sin mat i snabbköp.
Domus, Kungälv.
Foto Nord. mus.

som besöker olika typer av butiker. I vissa avseenden är uppenbarligen varuhusen fullt tillfredsställande. Undersökningens enda vegetariska familj handlar hos dem. Drygt trettio familjer har jag hänfört till denna grupp.

1970 fanns ännu i Stockholmsområdet ett speciellt företag, *Hemköp*, som till fördelaktiga priser körde hem varubehovet av livsmedel till kunderna. Om man ville, kunde man också köra bil till Älvsjö och handla själv. Sådana hushåll är också företrädare bland meddelarna. En annan specialform är resorna till grannländerna för att köpa billigare och delvis »ro-

ligare» mat än hemma i Sverige. Detta omtalas bl. a. av en pensionär vid Öresund. Hon kunde på detta sätt bl. a. skaffa sig »mager bov i sin egen saft» (KU 3116). (Mager bog i sitt eget spad.)

Hemlagat kontra färdig mat

Eftersom meddelarna till den här undersökningen dels utgör en mera matglad skara, dels omfattar många äldre personer med sinne för traditionsrik mat, är det inte förvånande, att frågorna: »Hur mycket lagas och bakas hemma? Vilket blir mest ekonomiskt? Vilket smakar bäst?», har

givit en överväldigande majoritet för hemlagat och hembakt. Att hembakt smakar bäst anser fyra femtedelar av sagesmännen. Vissa blygsamma husmödrar talar visserligen blott om att familjens medlemmar tycker det är bäst, och några av de allra duktigaste tycker det är »nymodigt och gott» med köpbröd, särskilt om det kommer från finare konditori (KU 3210). Kaffebröd och kakor är det som mest bakas hemma. Kakmixen, förbättrad eller inte, är populär även bland storbakerskor. Matbrödsbakningen är inte lika vanlig och tros inte var lika ekonomiskt lönande som att baka kaffebröd och kakor.

Ungefär halva antalet svar uppger direkt, att de lagar all mat hemma, bortsett från en del charkuterivaror. Det anses i allmänhet vara både billigt och godast, även av dem som köper färdigt eller halvfabrikat i större omfattning. Ibland påpekas det, att i *små* hushåll blir ej den ekonomiska vinsten lika stor. Att baka och laga mat hemma tycks ha fått något av en renässans efter frysboxens och frysskåpets segertåg över landet.

I och för sig vet vi, att matlagning inte är något kvinnligt privilegium, och de sakkunniga svaren från ensamma manliga pensionärer bekräftar detta. En av dem avslutar sitt svar på följande sätt: »Jag anser det blir mest ekonomiskt att laga själv. Om smaken skall man ju ej diskutera blir det ej så bra det man lagar själv, är ej syndaren långt borta, och han låter tala med sig» (KU 3127).

Sommarmaten

När sommaren och värmen kommer, ändrar de flesta mer eller mindre på

mathållningen. 10–12 % av hushållen ändrar inte så mycket, enligt vad de uppger, men ett inslag av färsk potatis torde dock förekomma i praktiskt taget alla hushåll. Tillgången på färska grönsaker och bär uppskattas annars varmt och allmänt, särskilt jordgubbarna och den »nya potatisen». Många meddelare har tillgång till trädgård, och odling av köksväxter, bär och frukt är nästan regel hos dem. Man märker något av skillnaden mellan södra och norra Sverige i svaren. I södra delarna av landet hör det färska gröna sommaren till, i norra Sverige sensommaren.

Nästan lika vanlig som den vegetariska födan är filmjölken. Den får ersätta åtskilliga kokta rätter, särskilt av gröttyp, och ensam eller med bär eller flingor äts den i stället för både efterrätter och förrätter. Den hör samman med den förenkling av hushållet, som många husmödrar vidtar under sommaren, men också med de många läskande dryckerna.

Många familjer byter vistelseort under sommaren, och det inverkar också på matvanorna. Litet hållbarare varor, t. ex. rökta, används då, och traktens möjligheter i fråga om bärplockning och fritidsfiske utnyttjas. Men det är inte bara när fisken är självfångad som den äts på sommaren, den föredras då ofta framför köträtterna. Sill med gräddfil till omtalas från flera håll. Lokala variationer förekommer, göteborgarna skriver med entusiasm om den färska makrillen, medan ångermanlänningen inte nämner fisk utan mjölkrätter av flera slag. Upp till fem olika sorters filmjolk kan man växla om med där, inberäknat mejeriernas fil.

Ganska allmänt påpekas, att ärtsoppa, rotmos, palt och liknande långkok inte brukas på sommaren. Soppa på sommarens färska grönsaker tycks annars vara sällsynt, i varje fall förekommer den bara i någon enstaka uppteckning. Intrycket förstärks av att redogörelserna för skafferiets innehåll upptar så mycket burksoppor och även frystorkade soppor. Nuförtiden kokar tydligen de flesta husmödrar soppor på basis av halvfabrikat, och om fryshushållen kokar buljong, har de i varje fall ej nämnt det i sina svar på denna frågelista.

Medan många yrkesgrupper får det lättare på sommaren, har jordbrukarna det särskilt arbetsamt just då. Därför händer det att lanthemmens ambitionösa husmödrar köper färdiglagad mat sommartid för att få mera tid till utearbete.

Måltidsdryck

Frågelistan har inte någon särskild fråga om måltidsdryck, men åtskilliga svar innehåller upplysningar om vad som dricks till maten. Fler uppgifter föreligger egentligen om dryckerna vid mellanmålen, men det beror delvis på namnskicket. Det tycks förhålla sig så, att huvudmålen karakteriseras av den fasta födan, den lagade maten, medan mellanmålets viktigaste ingrediens är drycken. Så heter det *morgonkaffe*, *eftermiddagste*, men för huvudmålen kan det räcka med en enkel hänsyftning på tiden: *middag*, *kväll*. Ungefär halva antalet meddelare har lämnat uppgift om dryck vid huvudmåltiderna.

Den vanligaste måltidsdrycken är mjölk. Den nämns uttryckligen i 27 svar, och ytterligare något tiotal an-

ger indirekt, att de använder mjölk även till maten. I synnerhet betraktas lättmjölk och skummjölk som lämpligt. Ibland dricker herrn i huset öl eller dricka, medan frun tycker bäst om mjölk. Från Dalarna omtalas den seden, att mjölk dricks till fisk, lättöl eller vatten till kött (KU 3272).

Något tjugotal hushåll dricker öl eller pilsner, eventuellt porter (Göteborg, KU 3007). Det är emellanåt inte lätt att avgöra, om sagesmannen menar öl eller lättöl, när det står öl. Kärt barn har många namn: dricka, svagdricka, klass 1 eller lättöl, och ibland bara öl. Några meddelare växlar om med öl och lättöl, dessutom är det inte ovanligt att öl och mellanöl tas fram, när det skall vara litet festligare. De alkoholsvaga maltdryckerna förekommer som måltidsdryck i tiotalet hushåll.

Övriga drycker som omtalas är rödvin, lingondricka, enbärsdricka (3 svar), Ebedricka, Ramlösa, mineralvatten, Rymd, saft och vanligt vatten. Vatten och mineralvatten torde ha använts i en del hushåll, fastän det inte direkt utskrivits. Alkoholhaltiga drycker utom maltdrycker förekommer ganska sparsamt i dessa uppteckningar, men en del har förråd av hemgjort vin. Starkspriten sparas för eventuella gäster: »Fruktvin finns hemma. Vi är inte helt absolutister, därför har vi hemma en flaska konjak och en flaska renat brännvin. Också bra att ha hemma om det kommer främmande» (KU 3207).

Några slutsatser

Frågelistan om mathållningen 1970 gäller vardagskosten. Det är väl känt, att festmaten är mer traditionsbunden

än vardagsmaten. Men även i vardagens matvanor finns mycket kvar, som på olika sätt är övertaget från föregående generationer. Svaren ger många exempel på detta, även i mera oväntade sammanhang. I fråga om fördelningen på veckodagar av fisk och kött till huvudmålet kan man konstatera en obruten tradition sedan medeltiden. Förläggningen av måltiderna till dygnets olika timmar följer i många hushåll ett schema, som var utbildat på 1700-talet, i synnerhet i familjer, som inte av förvärvstekniska skäl tvingas till andra tider. De regionala skillnader, som i dessa två avseenden tidigare fanns inom landet, kan ännu tydligt urskiljas. Förrådshushållning är i de beskrivna hushållen förhållandevis vanlig och av större betydelse än man skulle trott med hänsyn till den ökande industriella tillverkningen av hel- och halvfabrikat. Hembakning förekommer också i större utsträckning än väntat. Men förrådshushållningen och hembakningen 1970 beror inte bara på tradition. Deras starka ställning i det nutida hushållet är avhängig av en teknisk uppfinning, frysförvaringen.

Tidsbrist och höga matpriser driver husmodern tillbaka till förrådshushållning och hemkonservering, därför att stordrift alltid är mera ekonomisk.

I andra avseenden visar sig emellertid mathållningen 1970 vara helt tidsenlig. Påfallande är den genomslagskraft, som propagandan för hälsosammare kost har haft, i varje fall i de teoretiska resonemangen. Vitaminerna har så att säga trängt igenom på de flesta håll, även om det gått något trögare i den äldsta generationen. Striden mot fett har också givit resultat, liksom kampanjen för mjölken. Vakenheten för nya rätter, nya kryddor och nya sorter av frukt och grönsaker är betydlig, och ett utpräglat modernt drag är det stora intresset för variation i matsedeln. Härtill kan man lägga den starka frekvensen av mixkakor och konserverade soppor samt frysbox eller frys-skåp och på så sätt få en bild av det moderna hushållet. Frysförvaringen, som i subarktiska trakter varit nyttjad sedan urminnes tider, sammanbinder i sin eldrivna form traditionellt och nytt i 1970 års mathållning.

SUMMARY

The daily fare of 1970 as exemplified in the answers to a questionnaire in the current series issued by the Nordiska museet

In the middle of the 1920's the Nordiska museet started an inquiry into Swedish ways of life by the means of questionnaires sent to informants resident in different parts of the country. The first

questionnaires dealt with rural life in the 19th century and stress was laid on the geographical diffusion of several ancient traits. To-day, the chief interest is to collect data about social differentiations

then and now and about daily life in modern Sweden.

A questionnaire dealing with the daily fare was issued towards the end of 1969. The answers describe a number of different household types, ranging from the farmer with children to the lonely retired official, from the rock-blaster to the physician. Since the greater part of the informants are more than sixty years old, traditional food predominates in the descriptions.

Among the households two main types can be discerned: *the store household* and *the quick household*. The first will store provisions for more than a month at a time and the second makes its purchases oftener than once a week. There is, of course, the whole range of intermediary forms between the extremes.

The store household can be divided into three relatively distinct variants: *the farmer's*, where most of the foodstuff is produced on the farm, *the preserving* with its own fruit and vegetable garden and sometimes a pig, *the freezing household*, characterized by a conscientious use of the freezer in order to lighten labour and save money.

The weekly household is an intermediary form. There are some provisions in store, but mostly as a reserve and for unannounced guests. A housewife may prepare all the food for the week at a time, parcel it out in daily portions and put them in the freezer.

The quick household has hardly any provisions and does no preserving. The meals of the day will be put together from what the shops offer and quick-frozen products are much used. *The vegetarian household* in the city is also dependent on almost daily supplies of fresh fruit and vegetables.

Mealtimes are always fixed. The chief meal is called dinner and is taken either sometime between noon and 1 p.m. or

5 to 7 p.m. There is also a second meal and coffee or tea two or three times a day.

Most families want their bill of fare to be varied, and very few try to economize on this point. They are usually very conscious of calories and vitamins, but the older members often prefer having rich food to slimming. The propaganda for vitamins has born fruit everywhere.

The bill of fare has kept much of a traditional character, but new ideas may be gleaned from the housekeeping columns of papers and magazines. A fish course is commonly served once a week, often on Wednesdays or Fridays. This is an interesting survival from the Roman Catholic era in Sweden, ended in 1529.

Many of the informants live in detached houses with adequate cellars, but the refrigerator and the freezer have taken over much of the functions of the cellar. The freezer plays an important part in modern housekeeping, and baking at home enjoys a renaissance, since bread is so easily quick-frozen. The small city flats do not offer space for a freezer and force the inhabitants to "quick" housekeeping. In sparsely populated areas catering can be a problem, in some districts solved by market vans.

The majority of the informants are of the opinion that home-made food tastes better and is more economic than industrial products.

During the summer housekeeping is simplified, heavy courses are avoided and the new vegetables much appreciated.

Milk constitutes the favourite table-drink. Beer and small beer are not infrequent, but often kept for more festive occasions.

The inquiry into the daily fare in 1970 has shown that tradition still plays the leading rôle but that the propaganda for wholesome food has been successful.